

ANTIPASTI

ENTRADAS

Il gusto
e la freschezza
della cucina Italiana

Minestrone \$95
sopa tradicional Italiana

Bruschetta pomodorini \$120
tomate cherry, ajo, oliva y
albacá

Insalata Cesare \$140
nuestro aderezo cesar

Insalata di Mela \$150
espinaca, nuez,
aguacate y manzana

Insalata Caprese \$150
queso mozzarella,
tomate fresco y albacá

Insalata di Pera \$150
pera, espinaca, lechuga,
nuez caramelizada
y queso de cabra

Funghi Trifolati \$145
champiñones con ajo y perejil

Provolone pomodoro \$155
provolone gratinado con
tomate

Calamari fritti \$160
calamares fritos

Parmigiana \$160
berenjena en lascas capeada,
mozzarella, salsa de tomate

Vegetali Calabrese \$165
verduras rostizadas
y queso de cabra

Funghi Aosta \$170
champiñones a los 4 quesos

Sformato
di spinaci e carciofi \$180
dip de espinacas, queso crema
y alcachofa

Antipasto Italiano \$185
quesos surtidos,
jamón serrano y salami

Carpaccio \$190
carpacho de carne o salmón

Mangiare
é una necessità,
mangiare
intelligentemente
é un'arte

PRIMI PIATTI

PRIMER TIEMPO

Spaghetti Carbonara \$160
la tradicional italiana es con huevo,
tocino y parmesano

Spaghetti Bolognese \$160
carne y tomate...la tradicional
Spaghetti San Giovanni \$160
oliva, ajo y aceitunas

Spaghetti Marasciallo \$170
tomate, salsa blanca, tocino y
cebolla

Fettuccine Alfredo \$160
crema y parmesano
Fettuccine Verde \$170

portobello, calabaza y pesto
Fettuccine Cremoso \$178
espinaca, queso crema y tocino

Fettuccine Salmone \$200
salmón y salsa Alfredo
Fettuccine Mare e Monti \$260
camarón, portobello y tomate fresco

Linguine Vegetariano \$165
jamón y champiñones en salsa blanca
Linguine Pancetta e Funghi \$165
tocino, champiñones y
mantequilla de ajo

Linguine al Limone \$183
espinaca, mantequilla, camaroncitos,
limón y almendras

Linguine Pescatore \$240
salmón, camaroncito, calamar, pulpo y
mejillones en su concha

La pasta specialità della casa

Penne Arrabiata \$140
salsa de tomate, chile y ajo
Penne Boscaiola \$150
champiñones, cebolla, crema y tomate

Penne Zoazona \$175
nuestra salchicha italiana, tocino, salsa
de tomate, huevo y parmesano

Penne 4 Formaggi \$178
salsa 4 quesos: mozzarella, parmesano y
roquefort

Cannelloni \$180
espinaca y queso ricotta
Lasagna \$180
de carne... la tradicional

Gnocchi Bufalina \$185
tomate, parmesano y mozzarella
Gnocchi Ciociara \$189
bolognese, mozzarella y
parmesano gratinado

Ravioli Burro e Salvia \$193
rellenos de espinaca y ricotta
Ravioli Pomodoro \$193
rellenos de carne

Risotto funghi \$190
portobello, parmesano y champiñones
Risotto Gustoso \$265
con camarones al ajillo

AGREGALE
POLLO A LA PLANCHA \$ 69
POLLO EMPANIZADO \$ 99
CAMARONES (4) \$ 109

TODO INGREDIENTE ADICIONAL TIENE UN **COSTO EXTRA**
PREGUNTE A SU MESERO
Esto con el fin de no encarecer nuestro menú

SECONDI PIATTI

PLATO FUERTE

PESCE
PESCADO
\$segun pesca del día
GAMBERONI
CAMARONES
\$310
en las siguientes salsas

Livornese
alcaparra, aceitunas,
tomate,
ajo y cebolla
Limone
salsa al limón y vino blanco
Bosco
champiñones, ajo y vino
blanco
Cilentana
pomodorini, aceitunas
negras, ajo, vino y un toque
de salsa y oregano
Veronica
salsa de uvas

PETTO DI POLLO
PECHUGA DE POLLO

Pollo Pecorino \$190
queso de cabra y tomates
deshidratados
Pollo Funghi e Crema \$190
champiñones, cebolla y crema
Pollo Piemontese \$190
empanizado, gratinado y
salsa de tomate
Pollo Parmigiana \$190
berenjena, mozzarella y tomate
Pollo Bianco \$200
rellena de espinaca y queso de cabra en
salsa de crema y parmesano
Pollo Bellini \$200
jamón serrano, cebolla,
mozzarella y salsa dijon
Pollo Ripieno \$200
empanizada y rellena de queso y jamón
en salsa de crema y mozzarella

SALMONE
FILETE DE SALMON
\$310

Salmone Capperi
alcaparra y limón
Salmone Pesto
salmón en salsa pesto
Salmone Alle Erbe
a las finas hierbas
Salmone Fiorentina
en cama de espinacas y almendras

SCALOPPINE
FILETE DE PUERCO

Scaloppina Vito \$200
jamón serrano, mozzarella,
salsa de tomate y champiñones
Scaloppina Molise \$200
a las hierbas con portobello y
gratinado con provolone y parmesano

FILETTO
FILETE DE RES
\$360

Medallones de filete de res
a la plancha
o con las siguientes salsas

Al Pepe
crema, pimienta negra y
brandy

Bordolese
champiñones, cebolla y
vino tinto

Villa Italia
crema y roquefort

Capri
salsa de tomate, oregano,
tomate fresco
gratinado con parmesano y
mozzarella