

ENTRADAS CALIENTES

	Porción individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$10.000	\$17.000
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$16.000	\$22.000
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$16.000	\$23.000
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$16.000	\$23.000
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$39.000	\$53.000
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS	\$27.000	\$42.000
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$171.000	\$234.000
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$46.000	\$65.000
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$42.000	\$61.000
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$27.000	\$39.000
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$29.000	\$41.000
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$15.000	\$22.000
PULPO GRILLADO TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN		\$187.000
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LÁMINAS DE BERENJENA RELLENAS DE RICOTTA CON SALSA POMODORO GRATINADAS CON QUESO PARMESANO	\$16.000	\$22.000

ENTRADAS FRÍAS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO		\$48.000
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$89.000	\$176.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$26.000	\$40.000
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$23.000	\$34.000
BOQUERONES AL NATURAL	\$24.000	\$34.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES	\$36.000	\$57.000
(PARA 3/4 PERSONAS)		

ENSALADAS

ROMANA RÚCULA Y PARMESANO	\$14.000	\$17.000
CEASAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$19.000	\$29.000
CEASAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$17.000	\$22.000
CEASAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$14.000	\$18.000
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA	\$18.000	\$17.000
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO	\$15.000	\$18.000
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCIÓN: LECHUGA, RÚCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORIA, CEBOLLA, CHAUCHA, PAPA, PEPINO, HUEVO	\$13.000	\$17.000
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA	\$15.000	\$27.000

PASTAS ARTESANALES

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$32.000	\$46.000
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$30.000	\$41.000
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$55.000	\$72.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$32.000	\$50.000
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA	\$36.000	\$52.000
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$30.000	\$45.000
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$48.000	\$69.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$41.000	\$59.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$32.000	\$46.000
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$34.000	\$61.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$128.000	\$205.000
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$35.000	\$58.000
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCIÓN DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPPELLETTI VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMÓN - FETTUCCINE BOLOGNESE		\$51.000

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porción individual	Para 2 personas
FETTUCINE POMODORO Y BASILICO FETTUCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$31.000	\$46.000
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELIACO	\$31.000	\$46.000

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MÁS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



PASTAS SECAS

De Cecco

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO	\$32.000	\$55.000
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	\$35.000	\$48.000
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE	\$49.000	\$69.000
PAPPADELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	\$29.000	\$46.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$35.000	\$51.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI	\$35.000	\$50.000
CAPELLINI AL TUCO CASERO PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$31.000	\$46.000
PASTA SECA AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	\$37.000	\$99.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



RISOTTO

	Porción individual	Para 2 personas
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$36.000	\$52.000
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$72.000	\$103.000
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$36.000	\$60.000
RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$45.000	\$67.000
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA	\$45.000	\$66.000
RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$51.000	\$72.000
CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS 		

CARNES

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILLET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$48.000	\$80.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$48.000	\$80.000
LOMO GRILLÉ A LA PARRILLA	\$46.000	\$77.000
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$36.000	\$54.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$41.000	\$61.000

PESCADOS / MARISCOS



	Porción individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$41.000	\$71.000
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$49.000	\$77.000
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$65.000	\$105.000
SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$71.000	\$107.000
MERLUZA NEGRA (500G) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$147.000

AVES

POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$25.000	\$44.000
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$25.000	\$44.000
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$26.000	\$45.000
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$26.000	\$45.000

PIZZAS

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA \$39.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE \$44.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO \$44.000

RÚCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO \$47.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO \$67.000

VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY) \$41.000

POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS \$51.000

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO \$51.000

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS \$51.000

EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA \$10.000

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN \$17.000

SERVICIO DE MESA

\$4.900

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS