

PASTA DELLA CASA

ALFREDO CON POLLO \$349 🍳

Pasta envuelta en nuestra cremosa salsa Alfredo, abundante parmesano y jugoso pollo a la parrilla.

CANNELLONI GIOACHINO

ROSSINI \$349 🍳🔥

Pasta rellena de ricotta y espinacas, horneados, queso mozzarella, salsa de gorgonzola y queso Grana Padano.

GAMBERI E LIMONE \$349

Queso mascarpone y ricotta, camarón, vino blanco, Grana Padano y limón eureka.

POLPETTE DEL CHAPARRO \$349

Albóndigas artesanales, tiernas y jugosas, cocinadas lentamente en nuestra salsa de tomate San Marzano y terminadas con abundante parmesano Grana Padano.

GNOCCHI AL FUNGHI

TRIFOLATI \$349

Pasta fresca de papa servida con una salsa Alfredo y una trilogía de hongos al ajo.

LASAGNA DELLA NONNA EVITA

\$349 🍳

Pasta fresca, salsa bolognesa toscana, salsa bechamel, queso mozzarella y queso parmesano Grana Padano.

CARBONARA ROMANA CON

GUANCIALE \$349 🍳

La joya de la casa. Pecorino Romano, auténtico Guanciale y la cremosidad de la receta romana. Pocos ingredientes, extraordinarios sabores. Italia en su forma más pura.

PASTA CLASSICA

ALFREDO \$299

Salsa Alfredo, parmesano Grana Padano y perejil.

POMODORO \$299

Tomate San Marzano, cebolla, ajo, albahaca, salsa pomodoro rústica y parmesano Grana Padano.

AMATRICIANA \$299 🍳🌶️

Tomate, cebolla, jamón serrano, vino tinto, ligero toque de chile de árbol y salsa pomodoro.

ARRABBIATA \$299 🌶️

Ajo, tomate, cebolla, chile de árbol, salsa de tomate San Marzano y parmesano Grana Padano.

MAMMA ROSA \$299 🌶️

Salsa Alfredo, salsa pomodoro, chile de árbol, parmesano Grana Padano.

RISOTTO DEL DOTTORE \$299 🍳

Callo de almeja Catarina, trilogía de hongos, vino blanco, parmesano.

Pastas de 200 g: spaghetti / fettuccine / linguine / rigatoni / penne rigate
Ingrediente extra: pollo +\$79 / camarón +\$119



PROTEINE

FILETTO AL JIM FASCIO \$595 🍳

Filete de res, papa crujiente, poro caramelizado, Bourbon en salsa cremosa.

FILETTO AL FUNGHI PORCINI

\$595

Filete de res, portobello relleno de verduras, salsa porcini cremosa.

FILETTO ALL'ACETO

BALSAMICO \$595

Filete de res, salsa oscura de vinagre balsámico de Módena y especias, servido con polenta suave al Grana Padano.

COTOLETTA IMPANATA \$379 🍴

Milanesa de pollo empanizada, cebolla caramelizada, queso mozzarella, horneada, papas al ajo y salvia con ensalada mixta.

GAMBERI CON VODKA E

GORGONZOLA \$452 🔥

Camarones 26/30, ajo, vodka, salsa Alfredo, queso gorgonzola, horneados y gratinados con mozzarella, servidos con espinacas.

POLLO ALLA NORMA \$379 🔥

Pechuga de pollo, salsa de tomate San Marzano, berenjena asada, queso mozzarella y Grana Padano, horneada.

COSTATA DI MANZO ALLA

GRIGLIA CON SALE E PEPE

ORDEN COMPLETA 1.2 kg \$1538 🍴

MEDIA ORDEN 600 g \$876

Imponente Rib Eye de res a la parrilla, jugoso por dentro y sellado con sal y pimienta. Salsa verde toscana y papas especiales para acompañar.

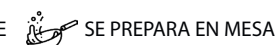
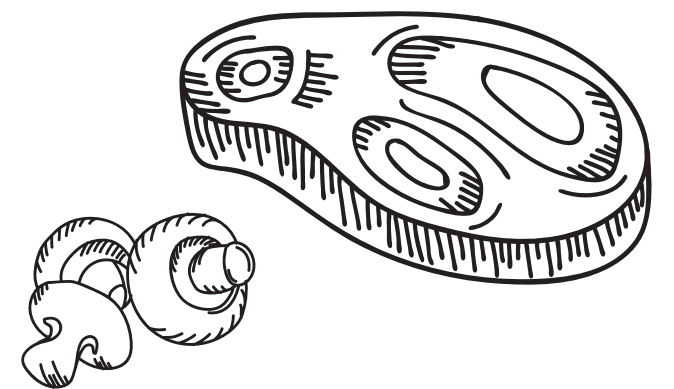
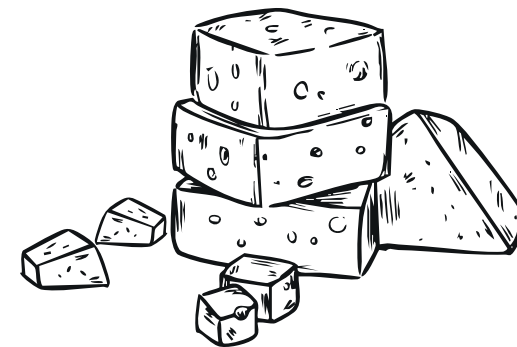
SALMONE E GAMBERI AL

LIMONE \$549 🍴

Lonja de salmón, camarones 26/30, salsa de queso mascarpone y ricotta, limón eureka, verduras salteadas y espinacas.

SALMONE ALLA SENAPE \$549

Lonja de salmón con delicada salsa de mostaza antigua con aceitunas negras, alcaparras, vino blanco y salsa Alfredo.



LE PIZZE DELLA CASA

CAPRINA \$369

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, queso de cabra, espinacas frescas y jamón serrano.

DAL CAMPO \$339

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, portobello, espinacas baby, morrones tricolor y tomates cherry.

PIZZAIOLA \$339

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, finas láminas de berenjenas rostizadas, aceite de oliva, orégano y queso Grana Padano.

NEBRODI \$479

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, espinacas, salami Genovese, salami Calabrese, jamón serrano, pepperoni y jamón de pavo, aceite de oliva, sal, pimienta.



PEPPERONI ARRABBIATA \$369

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, pepperoni, miel de chile de árbol tostado.

TENTAZIONE \$470

Queso mozzarella rallado, crema de queso gorgonzola, pera rostizada, pistaches tostados, jamón serrano frito y hojas de albahaca frescas.

TRE CARNI \$369

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, pepperoni, salami Genovese y jamón cocido.

MORTADELLA E PISTACCHIO \$369

Salsa blanca, queso mozzarella rallado, mortadela con pistache, pesto de pistache y albahaca, pistaches tostados.

QUATTRO FORMAGGI \$369

Queso mozzarella rallado, gorgonzola, queso de cabra y parmesano Grana Padano sobre salsa blanca.

LE PIZZE CLASSICHE

PEPPERONI \$299

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, pepperoni.

MARGHERITA \$269

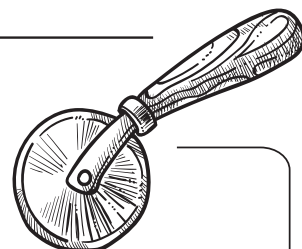
Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, queso mozzarella fresco, aceite de oliva, albahaca fresca.

RILAUEA \$299

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, jamón de pavo y piña.

MEDITERRANEA \$339

Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella rallado, aceitunas, tomate cherry, alcachofa y aceite de oliva.



ANTIPASTI

BRUSCHETTA DELLA CASA \$229

Pan rústico, tomate fresco, especias, albahaca, ajo y aceite de oliva extra virgen.

CAVOLFIORRE ALLA TOSCANA \$349

Coliflor frita, crema de prosciutto y salsa de tomate.

CARPACCIO DI MANZO \$279

Filete de res, aceite de oliva, cítricos y arúgula.

MELANZANA CAPRICCIOSA \$279

Berenjena horneada, salsa de tomate, bechamel, queso mozzarella y albahaca.

FUNGHI AL FORNO \$279

Mixto de hongos horneados, ajo, salsa pomodoro, salsa bechamel y mozzarella fresca.

CREMA AI QUATTRO FORMAGGI E PISTACCHIO \$199

Crema de 4 quesos, pistaches tostados, con ligero toque de pesto Genovese.

INSALATA CAPRESE TRADIZIONALE \$279

Tomate bola, queso mozzarella fresco, aceite de oliva D.O.P., aceituna negra y pesto de albahaca.

INSALATA CALABRIA \$279

Mix de lechugas, aguacate, pepino, tocino frito, queso manchego, tomates uva, cebolla morada, aceitunas verdes y aliño de aguacate.

INSALATA GAUCHA \$349

Generosa cantidad de frescas hojas verdes con abundante aguacate y queso, terminadas con nuestro aliño italo-argentino de la casa.

INSALATA GIULIO CESARE \$349

Lechuga romana asada, aderezo César artesanal, parmesano Grana Padano, crocante de pan al ajo.

INSALATA DEL VENETO \$279

Lechugas, arúgula, frutos secos, arándanos, jamón serrano, queso de cabra y aderezo de miel con ligero toque de mostaza antigua.

