

## ANTIPASTI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN.

### ZUPPA DI ZUCCA

*Sopa de calabaza con croutones y pesto de la casa*

/ \$ 1090

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

<b>ANTIPASTO MARCHIGIANA</b> .....	<b>\$ 1.959</b>
<i>Calamar al limón, vitello tonnato, soppressata, provolone, rabas, aceitunas rellenas, mortadela italiana y jamón crudo</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b> .....	<b>\$ 1.049</b>
<i>Láminas de carne de ternera con salsa a base de mayonesa, atún, anchoas y alcaparras</i>	
<b>PROVOLONE ALLA GRIGLIA</b> ✓ .....	<b>\$ 1.208</b>
<b>MOZZARELLA CROCANTE</b> ✓ .....	<b>\$ 1.263</b>
<b>OLIVE ALL' ASCOLANA</b> .....	<b>\$ 1.033</b>
<i>Aceitunas rellenas fritas</i>	
<b>CALAMARI AL LIMONE</b> .....	<b>\$ 1.345</b>
<b>RABAS</b> .....	<b>\$ 1.914</b>
<i>Para compartir, acompañadas con salsa tártara</i>	
<b>GAMBERI ETNA</b> .....	<b>\$ 1.781</b>
<i>Langostinos y dados de papa en salsa ligeramente picante</i>	
<b>TAGLIERE</b> .....	<b>\$ 2.047</b>
<i>Tabla de quesos y embutidos</i>	
<b>CAPRESE</b> ✓ .....	<b>\$ 1.115</b>
<i>Bocconcini, rodajas de tomate fresco, tomates cherry confitados y albahaca</i>	
<b>CAPPELLETI IN BRODO</b> .....	<b>\$ 1.069</b>
<b>MINISTRONE</b> ✓ .....	<b>\$ 1.040</b>
<i>Sopa de verduras y penne rigate</i>	
<b>CRÊPES DE ESPINACA O ACELGA</b> ✓ .....	<b>\$ 1.564</b>

## INSALATE



COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN.

### MODENA

*Mix de hojas verdes, queso bocconcino, jamón crudo y aderezo de aceto y miel*

/ \$ 1.574

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

**HUARPE** ✓ ..... \$ 1.410  
*Quínoa marinada con calabaza asada, mix de verdes y vinagreta de remolachas*

**CAMPIGNA** ✓ ..... \$ 1.498  
*Rúcula, láminas de pera, queso azul y nueces con vinagreta de mostaza y miel*

**CAESAR** ..... \$ 1.472  
*Mix de verdes, pollo, parmesano y aderezo caesar*

**ITALIANA** ..... \$ 1.590  
*Salmón ahumado, mix de verdes, berenjenas asadas y tomates confitados*

## RISOTTO

**RISOTTO NERO AI FRUTTI DI MARE** ..... \$ 2.508  
*Con tinta de calamar y mariscos*

**RISOTTO SPINACI E FUNGHI** ✓ ..... \$ 2.005  
*Con espinaca, champignones y queso parmesano*

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$487



# PASTA

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN.

**TORTELLI DI ZUCCA ALLA CREMA DI ERBE E MANDORLE / \$ 1.958**

*Pasta típica del norte de Italia rellena de zapallo y mozzarella con salsa crema de hierbas y almendras*

**RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN**

	<b>PANZOTTI NERO DI MARE</b> <i>al ragú di gamberi</i> ..... \$ 2.000
	<b>ASSAGGIO DI PASTA</b> ..... \$ 1.999 <i>3 pastas fatto in casa del giorno</i>
	<b>PASTICCIATA GRATINATA</b> ..... \$ 1.958
	<b>PAGLIA E FIENO PESTO Y POMODORO</b> ✓ ..... \$ 1.784
	<b>PAPARDELLE PAVITA E HONGOS</b> ..... \$ 1.885
	<b>RAVIOLI ALLA BOLOGNESE</b> ..... \$ 1.735
	<b>GNOCCHI AL POMODORO</b> ..... \$ 1.701
	<b>PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA</b> ..... \$ 1.797
	<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> ..... \$ 1.965
	<b>GNOCCHI AL USO NOSTRO</b> ..... \$ 1.823 <i>Salsa bolognese con albondiguas</i>
	<b>PANZOTTI ZIO GIOACCHINO</b> ..... \$ 1.967 <i>Pasta rellena de pavita con salsa rosa, semillas de hinojo, jamón cocido y champignones</i>
	<b>TAGLIATELLE PRIMAVERA</b> ✓ ..... \$ 1.822
	<b>LASAGNA MARCHIGIANA</b> ..... \$ 1.999 <i>Rellena de carne y mozzarella, con salsa bolognese</i>
	<b>LASAGNA DE RICOTA Y ESPINACA CON HONGOS</b> ..... \$ 1.891
	<b>CANNELLONI DE CHOCLO</b> ✓ ..... \$ 1.924
	<b>CAPPELLETTI CARUSO</b> ..... \$ 1.948
	<b>AGNELOTTI DE RICOTA Y ESPINACA A LA CREMA</b> ✓ ..... \$ 1.918

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$487



## PESCE E FRUTTI DI MARE

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN.

### TROTA OLIVE E POMODORI

/ 2.882

*Trucha aceite de oliva y tomates secos mendocinos con mix de hojas verdes*

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

<b>LENGUADO ALLA FIORENTINA</b> .....	<b>\$ 2.599</b>
<i>Grillado sobre láminas de papa, espinaca y parmesano con alioli de azafrán.</i>	
<b>LENGUADO AL LIMONE</b> .....	<b>\$ 2.528</b>
<i>Con alcaparras y mix de verdes con tomates confitados.</i>	
<b>CONGRIO AL ROQUEFORT</b> .....	<b>\$ 2.562</b>
<b>MERLUZA A LA ROMANA</b> .....	<b>\$ 2.413</b>
<b>CONGRIO MARCHIGIANA</b> .....	<b>\$ 2.613</b>
<i>Al horno con vino blanco y perejil, salsa blanca y pomodoro, acompañado de mariscos y cremoso de papa.</i>	
<b>CAZUELA DE MARISCOS</b> .....	<b>\$ 2.591</b>
<b>CALAMARES RELLENOS</b> .....	<b>\$ 2.624</b>
<b>TRUCHA CON SALSA DE ALMENDRAS (ESTACIONAL)</b> .....	<b>\$ 2.851</b>
<i>Acompañado con bastones de batata y papa pont neuf.</i>	
<b>SALMÓN A LA MEDITERRÁNEA</b> .....	<b>\$ 3.307</b>
<i>Acompañado con papines andinos con manteca de hierbas.</i>	
<b>ARROZ CON MARISCOS</b> .....	<b>\$ 2.358</b>
<b>PAELLA VALENCIANA</b> .....	<b>\$ 2.639</b>

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$487**



## CARNI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN.

### CONIGLIO ALL'AGLIO CON PATATE FRITTE

*Conejo al ajillo con fritura de papas*

/ \$ 2.719

RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN

<b>OJO DE BIFE</b> .....	\$ 2.558
<i>Marinado con hierbas acompañado de verduras de estación grilladas y salsa criolla</i>	
<b>ARROSTO DI MANZO</b> .....	\$ 2.252
<i>Ragú de ternera braseada con champignon, verdeo y panceta acompañado de gnocchi a la crema con hierbas y parmesano.</i>	
<b>ASADO DE TIRA</b> .....	\$ 2.488
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
<b>BIFE DE CHORIZO</b> .....	\$ 2.558
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
<b>FILET</b> .....	\$ 2.406
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
<b>LOMO AL ROQUEFORT CON PAPAS NOISETTE</b> .....	\$ 2.560
<b>LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA</b> .....	\$ 2.540
<b>LOMO MARCHIGIANA</b> .....	\$ 2.483
<i>Bife de lomo grillado con jamón cocido y salsa de champignones acompañado de papas noisette y arvejas.</i>	
<b>LECHÓN A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO</b> .....	\$ 3.266
<b>CHIVO A LA PARRILLA CON PAPAS AL ROMERO (ESTACIONAL)</b> .....	\$ 3.257
<b>BROCHETTE MIXTO</b> .....	\$ 2.396
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
<b>MILANESA DE LOMO</b> .....	\$ 1.956
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
<b>MILANESA DE LOMO A LA NAPOLITANA</b> .....	\$ 2.087
<i>Guarnición a elección: Papas fritas / puré de papas / ensalada mixta</i>	
<b>MILANESA DE POLLO CON CREMA DE CHOCLO</b> .....	\$ 1.896
<b>CUARTO DE POLLO DESHUESADO A LA PARRILLA CON VERDURAS DE ESTACIÓN</b> .....	\$ 1.871

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE \$ 487



## DOLCI

COCINAR CON AMOR IMPLICA USAR INGREDIENTES FRESCOS Y DE GRAN CALIDAD, CUIDANDO LA TIERRA Y LO QUE ELLA NOS DA. POR ESO NUESTRA CARTA CAMBIA SEGÚN LA ESTACIÓN.

### BONET PIEMONTESE

*Pudín de chocolate con amaretti acompañado de crema de vainilla*

**1 \$ 811**

**RECOMENDADO  
DE ESTACIÓN**

<b>TIRAMISÚ</b> .....	<b>\$ 804</b>
<b>ITALIANO</b> .....	<b>\$ 706</b>
<i>Postre tradicional italiano con una base de bizcochuelo embebido en mistela con una capa de crema pastelera terminado con crema chantilly y charlotte.</i>	
<b>BUDINO DI PANE</b> .....	<b>\$ 677</b>
<i>Budín de pan con salsa de naranja</i>	
<b>SPUMONE AL CIOCCOLATO</b> .....	<b>\$ 717</b>
<b>FLAN CASERO</b> .....	<b>\$ 666</b>
<b>GELATO</b> .....	<b>\$ 714</b>
<b>COPA PRIMAVERA</b> .....	<b>\$ 736</b>
<b>TORTA CROCANTE DI MELA</b> .....	<b>\$ 717</b>
<i>Tarta crocante de manzana con helado.</i>	
<b>BOMBÓN DE CHOCOLATE</b> .....	<b>\$ 747</b>
<b>AFFOGATO</b> .....	<b>\$ 734</b>
<i>Helado de vainilla ahogado en café espresso caliente</i>	
<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> .....	<b>\$ 686</b>
<b>DEGUSTAZIONE DI DOLCI E FORMAGGI</b> .....	<b>\$ 939</b>
<i>Degustación de quesos y dulces regionales</i>	
<b>PANNA COTTA ALL'ARANCIA</b> .....	<b>\$ 719</b>

LOS PLATOS PRINCIPALES COMPARTIDOS TIENEN UN ADICIONAL POR SERVICIO DE **\$ 487**

