



ANTIPASTI / ENTRADAS

ABRIENDO EL APETITO

1. Tagliere di Salumi e Formaggi / *Tabla Charcutera de Salames y Quesos* 29.000

Mixto de salame coppa, salame napoli picante, prosciutto crudo, mortadella con pistachos, láminas de speck, queso grana padano, queso de oveja, queso de cabra, fior di latte, tomates asados conservados en aceite de oliva, champiñones en pickles, alcachofas en aceite, conserva dulce, frutas de la estación, aceitunas mixtas, frutos secos, tostadas de masa madre y grissinis al parmesano.

2. Tartare Filetto di Manzo / *Tártaro de Filete de Res* 12.500

Tártaro de filete cortado a cuchillo, aliñado con cebollas muy finas, alcaparras, pepinillos dill de la casa, mostaza de grano, limón sutil, flor de sal de mar acompañados de encurtidos de la casa, tostadas madres y lacto al limón.

3. Il Polpo / *Pulpo-Papas-provenzal* 14.900

Pulpo cocinado a baja temperatura dorado a la plancha, adobado en salsa provenzal, papitas aplastadas al ajillo y mayo de palta.

4. Gamberi alla Diavola / *Camarones al estilo "Pil Pil"* 11.900

Camarones ecuatorianos, salteados en ajo, pepperoncino de la casa y aceite de oliva, flambeados en coñac y vino blanco, servido en su caldo + toston madre con pesto de tomates secados en la casa y aioli al pepperoncino.

5. Arancini di Carciofi / *Croqueta de Alcachofas Tiernas* 8.000

Croqueta de risotto rellenas / pure de alcachofas y fior di latte / base de hummus de garbanzo / pesto de tomates / ensalada de hojas y rabanitos / dressing limoneta trufada.

6. Capresse / *Capresse al Fior di Latte 9.900 / Con Burrata 11.900*

Mozzarella fior di latte, condimentada con aceite de oliva extra virgen, flor de sal y pimienta fresca, tomates secados en la casa, láminas de prosciutto crudo, hojas frescas de rúcula, lascas de grana padano y focaccia a la leña.

7. Tartare di Tonno / *Tártaro de atún* 14.500

Fresco atún cortado a cuchillo / palta / mango / chips de papa dulce / lacto de limón y perejil / grissinis de la casa.

INSALATE

LA ENSALADA

1. Insalata al Tonno / Ensalada con Atún Grillado 12.500

Mix de hojas frescas / naranjas / tomates confitados / palta / crutones de polente frita / semillas de zapallo y atún plancha al olivo / dressing de crema balsámica.

2. Insalata di Carciofi / Ensalada de Alcachofas 9.900

Mix de hojas frescas y rúcula baby / Corazones de alcachofas apanadas / aceitunas mediterraneas / boconccini al pesto / semillas de maravilla / dressing de cranberry.



LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA

LA PASTA FRESCA HECHA EN CASA

Todas nuestras pastas son artesanales hechas con extrusora de bronce, permitiendo una mejor adherencia de tu salsa favorita

1. **Trottole ai Funghi, Brocolino e Piseli / Trottole Pasta 10.500** **Corta**

Fresca pasta corta de elaboración propia, con mixto de fungi, paris, portobello, porcini, corazones de brócoli y arvejas salteadas, terminada en suave salsa a la crema de champiñon y parmesano.

2. **Spaghetti ai Frutti di Mare / Spaghetti en Salsa Fruto 12.500** **del Mar**

Fresco spaghetti hecho en casa en salsa de mariscos mixtos al vino blanco y mantequilla / seste de limón / langostino y aceite de oliva.

3. **Spaghetti Chitarra alla Putanesca / Clásico Spaghetti 10.500** **en salsa Putanesca**

Fresco spaghetti hecho en casa en salsa pomodoro / olivos mediterraneos / alcaparras / anchoas / parmigiano reggiano.

4. **Spaghetti alla Chitarra Polpetti al Sugo / Spaghetti 10.500** **Albóndigas al Jugo**

Fresco spaghetti a la guitarra con tiernas albóndigas de res cocinadas en salsa pomodoro / albahaca / perejil / parmesano / aceite de oliva.

5. **Cappellacci di Zucca / Cappellacci de Zapallo 11.500**

Fresca pasta hecha en casa rellena de zapallo horneado de la zona y avellanas molidas en suave salsa de mantequilla de avellanas y salvia, finalizado con bocconcini y hojas de amaranto y hojas de rúcula baby.

6. **Lasaña de Mamá 10.500**

No hay más descripción que pensar en una lasaña de tuco casero, con mucho queso, salsa blanca y bordes bien dorados y gratinados.

7. **Agnolotti ai Funghi / Agnolotti al Pate de Funghi 12.500**

Fresca pasta hecha en casa, rellena de pate de hongos al porcini / salsa trufada a la panna / hongos mixtos de temporada / straciatella.

continúa...

8. Fettuccine Gamberi / Fettuccine al Picante de Camarón 13.500

Fresco fettuccine hecho en casa / salsa cremosa de camarones ecuatoriano / toque sutil de ají amarillo / arevejitas / queso grana padanno / hojas frescas.

9. Gnocchi al Ragu di Ossobucco / Gnocchis de Papa y Zapallos al Ragu de Ossobucco Braseado 13.500

Frescos gnocchis de papa y zapallos hechos a mano en ragú de ossobucco braseado al horno / cipolline confitados / pesto de tomates asados / almendras tostadas / ricotta fresca.

10. Gnocchi Basilico / Gnocchis al Pesto de Albahaca 12.000

Fresco gnocchi de papa hecho a mano / pesto de albahaca a la genovesa / tomates secados en casa / queso de cabra / nueces / parmesano

11. Casarecce e Salsiccia Aglio e Olio a la Burrata / Casarecce Longaniza de Campo al Aglio e Olio y Burrata 12.500

Fresca pasta corta hecha en casa al aglio e olio / carne de longaniza de cerdo artesanal / pomodorini / pepperonata / straciatella de burrata.

12. Raviol di Salmone / Raviol de Salmón 12.500

Fresca pasta hecha en casa / rellena de salmón, ricotta, ciboulette / en salsa de mantequilla limón / hojas de rúcula / cotagge.



PRIMO PIATTO

1. Carne di Manzo / Sobre Costilla Braseada 12.900

Jugosa sobrecostilla braseada a baja temperatura por 5hrs cocinada en su propio caldo y carmenere, servido con gnocchis de papa hechos en casa salteados al ajo, mantequilla, salvia y aceite de oliva, finalizada con demiglase.

**2. Costolette di Manzo / Asado de Tira Braseado 20.000
x 14 hrs el especial**

Tierno corte asado de tira braseado / polenta cremosa al mascarpone / verduritas de estación / salsa demi.

3. Il Pesce / Salmón Risotto Caprese 14.500

Fresco salmón sellado en plancha / Cremoso risotto al pesto, tomates cherry y boconccini / verduritas de estación / salsa bearnesa / ensaladita de rabanito apio.

**4. Il Risotto ai Funghi Porcini / Risotto de Hongos 12.500
Mixtos Trufado**

Cremoso risotto de grano carnaroli / mixto de hongos de temporada / mantecado a la trufa fresca / grana padano.

5. Veal Parmigiana / Escalopa de Res 12.900

Clásicas escalopas de mi casa / pomodoro, mozzarella / papitas rústicas al romero y tomillo.

**6. Mile Folie di Melanzane / Mil Hojas de Berenjenas 11.900
Apanadas**

Tarta mil hojas de berenjenas apanadas / ricotta hecha en casa / tomates confitados / mozzarella / gratinadas al horno en salsa parmesano, pomodoro y láminas de almendras tostadas / sobre polenta cremada.

BAMBINO

1. Filetes de Pollo Apanados, acompañado con 7.500
Fritas Rústicas
2. Spaghetti alla Dominga (favoritos de mis hijas) 7.500
Spaghetti en salsa de crema y huevo mantecado con un toque de aceite de oliva y parmesano rallado.
3. Spaghetti alla Simona al Pomodoro 7.500
(favoritos de mis hijas)
Frescos spaghetti en salsa pomodoro.
4. Gnocchi alla Sofia (Favoritos de mis hijas) 8.000
Gnocchi casero de papa en salsa rose.

IL DOLCE

1. Tiramisú de la Casa 4.900
2. Tocino del Cielo 4.900
3. Panna Cotta de la Casa 4.900
4. Tartaleta de Nuez / Helado Vainilla 5.000
Lavanda
5. Mix de Helados de la Casa 4.500

PIZZAS AL ESTILO NAPOLI HORNEADAS
EN NUESTRO HORNO A LEÑA DE 2 MTS

1. **Pizza Margherita** **10.500**

Base pomodoro, mozzarella fior di latte, albahaca y aceite de oliva.

2. **Pizza Zio Pepe** **10.500**

Base pomodoro, queso mozzarella & pepperoni estilo americano.

3. **Pizza Dominga** **11.500**

Base pomodoro, queso mozzarella, salame coppa italiano, aceitunas negras y albahaca de huerta.

4. **Pizza Sophia** **11.500**

Base pomodoro, queso mozzarella, láminas de salmón ahumado, cebolla morada, cebollín y cremoso queso ricotta al ciboulette.

5. **Pizza Caprichosa** **11.500**

Pomodoro, queso mozzarella, láminas de jamón ahumado artesanal, champiñon paris, alcachofas en aceite de oliva y orégano fresco.

6. **Pizza Agustina** **11.500**

Base mozzarella, pesto de albahaca, espinacas baby, queso de cabra, fior di latte, champiñon paris y tomates secados en nuestro horno.

7. **Pizza Di Nonna** **11.500**

Base pomodoro, queso mozzarella, longanizas de campo asadas a las brasas, tomates cherry y hojas de albahaca y orégano fresco.

8. **Pizza Simona** **12.900**

Pomodoro, queso mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, tomates confitados, hojas de rúcula fresca, lascas de reggiano y aceite de oliva.

9. **Pizza Ma' Donna** **12.900**

Base pomodoro, queso mozzarella, plateada al jugo deshilachada y cebolla caramelizada al vino tinto.

➤ BEBESTIBLES ➤

Jugo natural	3.000	Espresso	1.900
Agua con gas <i>Prisma</i>	2.600	Espresso doble	2.200
Agua sin gas <i>Prisma</i>	2.600	Cortado	2.500
Bebida	2.200	Americano	2.000
		Capuccino	2.900

Cerveza artesanal de la zona	3.500
Copa de vino de la casa (Carmenere)	4.500
Pisco sour	4.500
Espumante	4.500
Ramazzotti	6.500
Aperol	6.500
Gin	6.500
Negroni	5.500
Vermut	5.000

