



Antipasti

ENTRADAS **PARA 2 PERSONAS**

PAPAS SIMPLES \$505

LAZIORELLA \$840

BASTONES DE POLENTA CROCANTES, OLIVAS Y BRÓCOLI REBOZADOS, GNOCCHI FRITTI ACOMPAÑADOS CON SALSA ARRABIATA Y ADEREZO DE PEREJIL.

CALAMARI VERSACCE \$985

RABAS Y AROS DE CEBOLLA, ACOMPAÑADOS DE CHIPS DE PAPA, SALSA ALIOLI, POMODORO Y ARRABIATA.

Cartoccio

CARTOCCIO DI POLLO \$1090

POLLO ASADO, QUESO FONTINA, TOMATES SECOS,
TOMATES FRESCOS, PAPAS PESTO DE ALBAHACA.

CARTOCCIO DI MANZO ARROSTO \$1395

CARNE ASADA, PAPAS, TOMATES MARINADOS,
HUEVO A LA SARTÉN, PANCETA CROCANTE Y MORRONES.

CARTOCCIO VEGETALE



\$1005

CARTOCCIO: COCCIÓN EN HORNO DENTRO DE ENVOLTORIO CERRADO.

CAPPELLETTI DE CARNE ALLA CARUSO \$1085

CON SALSA DE TOMATES FRESCOS, PESTO DE ALBAHACA Y CROSTINI DE QUESO Y HIERBAS.

RAVIOLI AL FUNGHI \$1045

CON RELLENO DE POLLO Y SALSA DE CHAMPIÑONES, PORTOBELLO, ARVEJAS Y PAN GRATATTO.

TORTELLI DI ZUCCA \$1055

· PIATTO VEGETARIANO ·

PASTA RELLENA DE ZAPALLO EN MANTECA DE SALVIA, ALMENDRAS Y SEMILLAS DE CALABAZA ESPECIADAS, ACOMPAÑADA DE QUESO AZUL, ZANAHORIA GRILLADA Y ARENA DE AMARETTIS.

CANNELLONI GRATINATI \$1055

CANELONES DE RICOTA, ESPINACA Y SEMILLAS DE GIRASOL CON SALSA CREMA GRATINADOS Y UN TOQUE DE SALSA FILETO

SPAGHETTI POLPETTONE \$1045

PASTA SECA CON SALSA DE TOMATES FRESCOS Y ALBÓNDIGAS DE CARNE Y PEREGIL FRESCO.

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE \$980

ÑOQUIS DE PAPA CON ESCAMAS DE QUESO PARMESANO Y SALSA BOLOGNESE.

LASAGNA \$1115

RELLENA DE CARNE ALLA BOLOGNESE, ESPINACAS CON RICOTTA, MOZZARELLA, ACOMPAÑADA DE SALSA POMODORO.

TAGLIATELLI NERO DI MARE \$1175

CON SALSA FRUTTI DI MARE: RAGÚ DE MARISCOS, MEJILLONES Y LANGOSTINOS.

FARINATTA DE JAMÓN Y QUESO \$1065

PASTA FRESCA CON MASA DE ESPINACA, RELLENA DE JAMÓN Y QUESO SERVIDO CON SALSA CREMA Y FILETO

SORRENTINOS DE JAMON Y QUESO \$1055

PASTA AL GUSTO ARGENTINO CON SALSA DE TOMATES FRESCOS, PESTO DE ALBAHACA Y CROSTINI DE QUESO Y HIERBAS

TORTELLI DE OSOBUCO \$1055

BRASEADO CON SALSA DE CREMA DE VERDEO Y QUESO AZUL, ACOMPAÑADO DE PESTO CLÁSICO COLOREADO CON REMOLACHA

BUCATTINI ALLA PUTANESA \$1045

PASTA SECA SERVIDA CON SALSA PICANTE A BASE DE TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRA Y ANCHOAS.

PASTA GLUTEN FREE \$1315

Insalata

INSALATA DI PROSCIUTTO CRUDO \$930



HOJAS VERDES, JAMÓN CRUDO, ACEITUNAS VERDES,
QUESO AZUL, TOMATES MARINADOS, TOMATES ASADOS,
PESTO DE NUECES Y ACEITE DE OLIVA.

INSALATA ESTIVALE \$855

HOJAS VERDES, SALMON ROSADO, PALTA, NARANJA Y POMELO CON VINAGRETA DE CITRICOS

INSALATA CAESAR \$860

HOJAS VERDES, POLLO ASADO, ADEREZO CAESAR,
CROUTONES Y QUESO PARMESANO.

Pizza

MEDIANA PARA **2 PERSONAS**

PIZZA MARGHERITA \$1230

· PIATTO VEGETARIANO ·

CON TOMATES FRESCOS, MOZZARELLA Y HOJAS DE ALBAHACA.

PIZZA DI ZUCCA \$1395

· PIATTO VEGETARIANO ·

LÁMINAS DE CALABAZA ASADA CON TOMILLO, QUESO AZUL, NUECES, RÚCULA Y SEMILLAS TOSTADAS.

PIZZA FRITTA \$1255

· PIATTO VEGETARIANO ·

CON TOMATES FRESCOS, MOZZARELLA Y HOJAS DE ALBAHACA, EN MASA CON ROMERO FRESCO.

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO \$1650

JAMÓN CRUDO, RÚCULA, ESCAMAS DE QUESO PARMESANO, MOZZARELLA Y ACEITE DE OLIVA.

PIZZA AL FUNGHI \$1465

· **PIATTO VEGETARIANO** ·

CHAMPIGNONES Y PORTOBELLOS, HIERBAS FRESCAS, MOZZARELLA Y ZANAHORIAS ASADAS

PIZZA AL FRUTTI DI MARE \$1760

CON LANGOSTINOS, MEJILLONES, CALAMARES Y SALSA PICANTE.

Panini

PANINI DI POLLO Y PALTA \$1030

DE POLLO LAMINADO CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO PARMESANO, CREMA DE PALTA, TOMATES MARINADOS, RUCULA Y ADEREZO DE PEREJIL EN PAN BLANCO .

PANINI DOLCE VITA \$1165

LÁMINAS DE ROASTBEEF ASADO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO PARMESANO, TOMATES, RÚCULA Y ADEREZO DE PEREJIL EN PAN BLANCO.

PANINI VEGGIE \$975

· PIATTO VEGETARIANO ·

LÁMINAS DE VEGETALES GRILLADOS (ZAPALLO, ZANAHORIA, ZUCCHINI, Y CEBOLLA MORADA), MIX DE QUESOS Y PESTO DE ALBAHACA EN PAN BLANCO

Piccolino

PARA **NIÑAS Y NIÑOS**

FIDEITOS \$655

FIDEÍTOS CON MANTECA Y QUESO PARMESANO.

POLLO CRISPY \$705

SALSA BARBACOA, TOMATES Y CREMA DE PALTA

RISOTTO

RISOTTO FUNGHI \$1085

ARROZ CREMOSO CON HONGOS DE PINO, PARIS Y PORTOBELLO.

MIX DE VERDURAS, FINALIZADO CON MANTECA, CREMA Y PARMESANO.

Carne

VITELLO BRASATO \$1385

TERNERA BRASEADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, PAPAS FRITAS, SALSA DE VINO MALBEC.

MILAN \$1370

MILANESA DE LOMO TIPO NAPOLITANA, MOZZARELLA, CHERRY Y RÚCULA. ACOMPAÑADO CON PAPAS FRITAS.

Pesci

SALMONE CROCANTI \$1665

SALMÓN ROSADO CON COSTRA DE ALMENDRAS, PEREJIL Y LIMÓN. ACOMPAÑADO DE RÚCULA, CHERRY, ALCAPARRAS, PARMESANO Y REDUCCIÓN DE ACETO.

CONGRIO DEL MARE \$1555

CONGRIO, LANGOSTINOS, ARVEJAS, VEGETALES ASADOS, TOMATES Y PEREJIL FRESCO.

Hamburguesa

BURGUER NIPOTI \$955

LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA, MUZZARELLA, PEPINILLOS AGRIDULCE, BBQ, MAYONESA Y PAPAS FRITAS.

L'AMERICANA \$1085

SALSA DE CHEDAR Y PANCETA AHUMADA, ACOMPAÑADA CON TOMATE, LECHUGA, MAYONESA DE PEREJIL, DIPS DE MOSTAZA Y PAPAS FRITAS

Dolci

TIRAMISÚ \$475

SALSA DE CHOCOLATE, TIRAMISÚ Y HELADO DE CAFÉ.

PASSIONE AL CIOCCOLATO \$680

MARQUISE DE CHOCOLATE SEMI AMARGO, CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO, CON SALSA DE CHOCOLATE Y FRUTILLA.

TORTINA DI LIMONE \$445

SABLE CON PASTELERA SUAVE DE LIMÓN, CREMA CHANTILLY Y SALSA DE CHOCOLATE

GELATO \$395

SURTIDO DE HELADOS CON SALSA DE CHOCOLATE.

0% Gluten

SALMONE ROSA \$1665

SALMÓN ROSA, RÚCULA, TOMATE CHERRY, ALCAPARRAS, PARMESANO, PESTO DE ALBAHACA, ESTRACTO BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA.

TARTA DE DULCE DE LECHE Y COCO \$590

Productos elaborados sin gluten desde origen, almacenados en una cocina en la que se manipulan harinas no aptas para celíacos.

Colazione

DESAYUNO Y MEDIA-TARDE

PROMO TOSTADAS \$350

CAFÉ LATTE, JUGO DE NARANJAS, TOSTADAS DE PAN «FATTO IN CASA» CONFITURA DE FRUTA Y QUESO CREMA.

PROMO MEDIALUNAS \$350

CAFÉ LATTE, MEDIALUNAS Y JUGO DE NARANJA.

SALUDABLE \$705

CAFÉ LATTE, YOGUR CON FRUTAS, GRANOLA, MIEL Y JUGO DE NARANJA.

ITALIAN BRUNCH \$1085

CAFÉ LATTE, FRUTAS DE ESTACIÓN, MEDIALUNAS, JUGO DE NARANJA, TOSTADA DE PAN DE SEMILLAS CON PALTA Y HUEVO A LA PLANCHA, JAMÓN CRUDO, FRUTAS SECAS, PAN BLANCO, QUESO AZUL Y QUESO FONTINA.

PASSIONE AL CIOCCOLATO \$775

CAFÉ LATTE, MARQUISE DE CHOCOLATE SEMIAMARGO, CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA DE NARANJAS.

ZEPPOLE \$620

TRÍO DE TÍPICOS BUÑUELOS ITALIANOS RELLENOS DE CREMA PASTELERA, DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE.

TOSTON DEL CORRAL \$705

CAFÉ LATTE, TOSTADA DE PAN INTEGRAL CON CREMA DE PALTA, HUEVO A LA PLANCHA, RUCULA Y TOMATES MARINADOS.

CARROT CAKE \$580

CAFÉ LATTE, CAKE DE ZANAHORIAS, CREMA MONTADA, CON TROPEZONES DE NUEZ Y COBERTURA FINA DE LIMÓN Y SALSA DE FRUTOS ROJOS.

MEDIALUNAS CON JAMÓN Y QUESO (2) \$425

CROISSANTS DULCES \$485

CREMA PASTELERA Y FRUTOS ROJOS / DULCE DE LECHE, BANANA Y NUEZ.

CROISSANTS SALADOS \$485

JAMÓN CRUDO, TOMATE, RÚCULA Y LÁMINAS DE PARMESANO. JAMÓN COCIDO, QUESO Y HUEVO REVUELTO.

CROQUE MADAME \$595

REBANADA DE PAN LACTAL CASERO RELLENO CON JAMÓN Y QUESO Y MANTECA, GRATINADOS CON SALSA BECHAMEL Y QUESO, ACOMPAÑADOS DE HUEVO A LA PLANCHA

LE MARCHE \$605

CAFÉ LATTE, PANINI DE JAMÓN COCIDO, HUEVOS REVUELTOS Y QUESO FONTINA, JUGO DE NARANJA.