

ENTRADAS

BERENJENAS ALLA PARMIGIANA

berenjenas, pomodoro, ricotta, mozzarella y albahaca \$7.5

POLPETTINES DE CERDO

albóndigas crujientes de cerdo, pesto y grana padano \$10.50

POLENTA

con ragú de salchicha italiana 🍷 \$10.50

PROSCIUTTO & BURRATA

burrata jamón curado y tomates cherry asados en balsámico \$13.50

FRITO MIXTO (para compartir)

calamares, camarones y pescado crocante en gremolata de cebollín y limón \$22.50

PIZZAS

MARGARITA

tomates cherry frescos mozzarella y albahaca \$13.50

PIZZA DE HONGOS Y QUESO DE CABRA

ragú de hongos y emulsión de queso de cabra \$15.50

SALAMI

salami, fior di latte, mozzarella fresca y puré de albahaca \$15.50

VEGGIE

alcachofas, rúcula, pesto y tomates cherry \$15.50

ALLAMATRICIANA

tomodoro tocino crocante, peperoncino y albahaca 🍷 \$15.50

BIANCA

mascarpone, mozzarella, ricotta fresca, grana padano, rúcula y tomates cherry \$18.50

ENSALADAS

PANZANELLA

mezcla de lechugas · crutones · tomates marinados · aceitunas maceradas · pimientos asados · cebollas en balsámico · pepino fresco · vinagreta \$8.50

EMILIA

mezcla de lechugas · alcachofas · uvilla fresca · nueces tostadas láminas de grana padano · vinagreta de vino blanco \$10.50

SPAGHETTI, TAGLIATELLE & PAPPARDELLE

CACIO E PEPE

grana padano, mantequilla, pimienta tostada \$15.50

AMATRICIANA

tomodoro, pancetta crocante, peperoncino 🍷 \$16.50

CARBONARA

tocino, yemas y pimienta negra \$16.50

BOLOÑESA

ragú de res y grana padano \$16.50

DE LA CASA

res, pomodoro, cocción lenta y vino tinto \$16.50

PISTACCHIO & LIMONE

piel de limón, pistacho y grana padano \$18.50

NERO

tinta de calamar, camarones asados y gremolata \$20

RABO DE TORO

ragú de rabo de toro con vino tinto \$20

RAVIOLI

RICOTTA

en aceite de oliva y rúcula fresca ó con la salsa de su elección \$16.50

PROSCIUTTO

en aceite de oliva ó con la salsa de su elección \$19.50

RISOTTO

RISOTTO CACIO E PEPE

con grana padano, mantequilla y pimienta tostada \$15.50
con lomo, camarón o pulpo rostizado \$21

RISOTTO DE HONGOS

con portobello, champiñón blanco y hongos secos \$16.50
con lomo, camarón o pulpo rostizado \$22

RISOTTO DE ALCACHOFAS

con tomillo y almendras laminadas \$16.50
con lomo, camarón o pulpo rostizado \$22

RISOTTO NEGRO

Con calamar y tinta de calamar \$16.50
con camarón o pulpo rostizado \$22

GNOCCHI

EN RAGÚ DE HONGOS

con tomillo y grana padano \$16.50

EN OSSOBUCO

en su salsa y gremolata \$19.50

TORTELLONI DE POLLO

con tocino, ricotta y pesto para acompañar \$18.50

LASAGNA

ragú de res, pasta fresca de espinaca, bechamel, mozzarella, grana padano y emulsión de albahaca \$17.50

adicionales

canasta de pan	\$2	prosciutto	\$5.50
aceitunas	\$3.50	camarones	\$5.50
alcachofas	\$4	lomo fino	\$5.50
burrata	\$5	pulpo rostizado	\$5.50

IPOSTREI

HELADO DE LIMÓN

almendras, albahaca y aceite de oliva \$5.50

HELADO DE MASCARPONE

con pistachos caramelizados, miel y piel de naranja \$5.50

HELADO DE AMARETTO

con cinta de café y pistachos en caramelo \$5.50

TIRAMISÚ

café, mascarpone y chocolate \$5.50

PANNA COTTA

con frutos rojos \$5.50

café

espresso \$1.50

americano \$1.50

cortadito \$2

bebidas soft

agua \$1.50

agua mineral \$2

gaseosas \$2.50

sangría

copa \$7.25

jarra \$31

cervezas

peroni \$4.5

stella \$4.5

michelada \$6.5

bajativos

grappa \$5.25

limoncello \$5.25

cocteles

aperol spritz \$10.25

negroni \$10.25

vino

copa de vino blanco de la casa \$5.75

copa de vino tinto de la casa \$6.75