

FOR SPECIAL MOMENTS

# ANTIPASTI

## FOCACCIA

(Pan Focaccia hecho en casa con una Mantequilla de Finas Hiervas)

\$8

## MOZZARELLA FRITTA

(Queso Mozzarella Frito con salsa tradicional especial hecha en casa)

\$14

## ARANCINI CREOLI

(Arancini relleno de Arroz Mampostea'o Criollo)

\$14

## ARANCINI DELLA CASA

(Arancini de Risotto, setas y Steak Angus)

\$18

## CARPACCIO DI MANZO

(Carpaccio de Res, Arrúgala, Alcaparras, Balsámico, Alioli de Aceituna Kalamata y Queso Pecorino Romano)

\$26

## CARPACCIO DI POLPO

(Carpaccio de Pulpo, Arrúgala, Alcaparras y con un Chimichurri de Pimientos Rostizados)

\$28

## COZZE AL VINO BIANCO

(Mejillones Salteados en un Case de Tomate y Vino Blanco)

\$20

.....



FOR SPECIAL MOMENTS

# ANTIPASTI

## CALAMARI FRITTI

(Anillas de Calamar a la Andaluza y Salsa Tártara)

\$16

## CROCCHETE DI GIORNO

(Croqueta del Día, Especial del chef, con Alioli de Aguacate y Cilantro)

\$14

## PANZEROTTI AGLIS SPINACI

(Empanadas al Horno, Rellena de Espinaca, Queso mozzarella y Queso Manchego)

1 X \$3.75

3 X \$12

6 X \$16.00

## PANZEROTTI ALLA SALSICCIA

(Empanadas al Horno, Rellena de Salchicha Italiana y Panceta Criolla)

1 X \$4.25

3 X \$14.00

6 X \$18.00)

.....



FOR SPECIAL MOMENTS

# INSALATAS

## CAPRESSE

(Ensalada Capresse, Tomate Heirloom Queso Mozzarella y Pesto de Albahaca)

\$18

## INSALTA AL FORNO

(Lechuga Iceberg con Trozos de Panceta Criolla, Crutones de Pan de Centeno, Aderezo de Queso Gorgonzola y Tomate Cherry Confitado)

\$12

## BURRATA AL MELONE

(Burrata con Prosciutto, Melón Cantalupe en Reducción de Vinagre Balsámico y Piñones Asados)

\$20

# MINESTRA

## ZUPPA DI FAGIOLI

(Crema de Habichuelas Blancas, Esparragos, Panceta Criolla y Trufa)

\$12

## ZUPPA DI LENTICCHIE

(Sopa de Lentejas, Chorizo Italiano y Morcilla)

\$12

.....



FOR SPECIAL MOMENTS

# PASTAS

FETTUCCHINE AL MARE  \$22

(Fetuccini Pasta, Tradicional Salsa Arrabiata, Camarones a la Diabla y Queso Parmesano)

FETUCCINI A LA VONGOLÉ \$20

(Fetuccini Pasta, tradicional salsa marinara y almeja blanca)

AL GIARDINERE \$18

(Gñoquis Pastas, Salteados con Zanahorias, Espinaca, Elote Tierno, Tomate Cherry y un Toque de Aceite de Ajo Confitado)

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE \$20

(Espagueti Pasta, Salsa Boloñesa, Queso Mozzarella y Queso Parmesano)

AL CARBONARE \$18

(Papardelle Pasta, Panceta, Cebolla Blanca, Vino Blanco, Huevo, y Queso Pecorino Romano)

TORTELLINI ALLA VODKA \$22

(Tortellini Relleno de Salmón y Queso Ricota en Salsa Cremosa de Vodka)

LASAGÑA A LA BOLOGNESE \$20

(Lasaña Pasta, Salsa Boloñesa, Tradicional Bechamel, Queso Mozzarella y Queso Parmesano)

L'ITALIANO \$18

(Fusilli Pasta en Salsa Ragú con Salchicha Italiana)

SPAGUETTI IN CASSERUOLA DI MARE \$24

(Espagueti en Cazuela de Frutos del Mar con una corteza de Masa de Pizza)

FOR SPECIAL MOMENTS

## PIATTI PRINCIPALI

**SALMONE AL LIMONE** \$28  
(Salmón al Limón con Papa al Romero)

**PESCE FRESCO** \$32  
(Pesca Fresca del Día con Acompañante de su Selección)

**OCCHIO DI MANZO AL FORNO 1LB** \$38  
(Rib Eye con Majado de Viandas y Reducción de Vino Tinto)

**POLPO ALLA FIORENTINA** \$32  
(Tentáculo de Pulpo Español a la Florentina y Pure Rústico de Papa Russet)

**MILANESE RIPIENA** \$24  
(Milanesa de Pollo Rellena de Queso Provola y Jamón Serrano en Salsa Blanca)

**BISTECCA AL FORNO 14OZ** \$34  
(Churrasco Angus al Horno)

**OSSOBUCCO ALLA CREOLA** \$38  
(Osobuco de Ternera a la Criolla)

**TAGLIO DI ASCIA 3LBS** \$130  
(Tomahawk Angus al Horno) Incluye 4 Complementos

**PORTINERIA DI MANZO 2LBS** \$70  
(Porter House Angus Al Horno) Incluye 4 Complementos

**WELLINGTON DI FILETÉ MIGNON 10OZ** \$42  
(Filete Minon al Estilo Wellington)

FOR SPECIAL MOMENTS

## COMPAGNI

**VERDURE AL FORNO** \$6

(Vegetales Mixtos Salteados, Pasados por el Horno)

**PATATE DOLCI AL FORNO** \$6

(Batata Mameya, al Horno)

**RISOTTO** \$7

(Risotto Tradicional)

**RISOTTO AL FUNCHI** \$7

(Risotto de Setas Portobello)

**RISOTTO AL FUNGHI TRUFATI** \$8

(Risotto de Setas Portobello Trufado)

**PASTA ALFREDO** \$6

(Fettuccine Pasta, Mantequilla y Queso Pecorino Romano Rayado)

**PURÉ DI PATATE** \$6

(Pure de Papa Russet)

**PATATA AL ROSMARINO** \$6

(Papa Cambray en Aceite de Romero y Especias)

**FRITTI MELANZANA ZUCCHINE SALTATE IN** \$8

**PADELLA**

(Canelones de Berenjena rostizada rellenos de Zuchini y Yellow Squash al Sartén)



FOR SPECIAL MOMENTS

# DOLCE

QUAVA CHEESECAKE \$9

TORTA A STRATI DI MOUSSE AL CIOCCOLATO \$9

(chocolate cake, chocolate mousse layers, mascarpone coffee mousse layer)

BONGOLINI CON ZUCCHERO A VELO \$7

(Powdered sugar, raspberry and blackberry sauce)

FLAN DI MANDORLE \$9

(Flan de queso y almendra con crocante de almendras)

TORTA ALL'ANANAS AL COCCO \$9

(Coconut pineapple cake with coconut merengue)