

ENTRADAS FRÍAS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO		\$44.000
PROSCIUTTO DI PARMA (ITALIANO) JAMÓN CRUDO IMPORTADO	\$45.000	\$85.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	\$32.000	\$45.000
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	\$25.000	\$37.000
BOQUERONES AL NATURAL	\$28.000	\$39.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES	\$40.000	\$63.000
(PARA 3/4 PERSONAS)		

ENSALADAS

ROMANA RÚCULA Y PARMESANO	\$17.000	\$20.000
CEASAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$21.000	\$32.000
CEASAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$19.000	\$24.000
CEASAR LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	\$16.000	\$20.000
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA	\$18.000	\$23.000
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO	\$19.000	\$24.000
TRADICIONAL INGREDIENTES A ELECCIÓN: LECHUGA, RÚCULA, RADICHETA, BERRO, ESPINACA, TOMATE, APIO, REMOLACHA, ZANAHORIA, CEBOLLA, CHAUCHA, PAPA, PEPINO, HUEVO	\$16.000	\$20.000
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA	\$18.000	\$31.000

ENTRADAS CALIENTES

	Porción individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	\$10.000	\$17.000
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	\$17.000	\$23.000
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	\$17.000	\$23.000
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	\$17.000	\$23.000
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	\$41.000	\$53.000
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS	\$35.000	\$46.000
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	\$97.000	\$170.000
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	\$46.000	\$65.000
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	\$42.000	\$61.000
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	\$28.000	\$40.000
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	\$31.000	\$43.000
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	\$17.000	\$24.000
PULPO GRILLADO TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN		\$160.000
ENVOLTINIS DE BERENJENA Y RICOTA GRATINADOS LÁMINAS DE BERENJENA RELLENAS DE RICOTTA CON SALSA POMODORO GRATINADAS CON QUESO PARMESANO	\$18.000	\$24.000
POLENTA FRITA PARMEGGIANA POLENTA CROCANTE EN SALSA POMODORO Y QUESO GRATINADO	\$17.000	\$22.000

PASTAS ARTESANALES

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	\$36.000	\$51.000
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	\$36.000	\$51.000
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	\$59.000	\$77.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	\$41.000	\$56.000
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA	\$42.000	\$59.000
GNOCCHI A LA CIROCCO DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS Y PARMESANO	\$33.000	\$48.000
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	\$42.000	\$59.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	\$42.000	\$59.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	\$42.000	\$59.000
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESE Y CREMA	\$42.000	\$59.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	\$129.000	\$206.000
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	\$40.000	\$62.000
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCIÓN DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMÓN - FETTUCCINES BOLOGNESE		\$62.000
PAPARDELLE AL FUNGHI PORCINI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y PORCINI	\$42.000	\$62.000

PASTAS ARTESANALES APTAS CELIACOS

	Porción individual	Para 2 personas
FETTUCINE POMODORO Y BASILICO FETTUCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE Salsa Pomodoro Apto Celíaco	\$36.000	\$51.000
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE Salsa Pomodoro Apto Celíaco	\$35.000	\$50.000

SOLICITAR PANERA LIBRE DE GLUTEN
CONSULTAR POR MÁS OPCIONES APTAS PARA CELIACOS



PASTAS SECAS

De Cecco

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO	\$36.000	\$58.000
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON Salsa DE TOMATE Y PANCETA	\$35.000	\$50.000
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN Salsa DE TOMATE	\$51.000	\$72.000
PAPPADELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO.	\$40.000	\$54.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	\$37.000	\$54.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI	\$35.000	\$50.000
CAPELLINI AL TUCCO CASERO PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE Salsa CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	\$33.000	\$48.000
SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE SPAGHETTI CON FRUTOS DE MAR	\$67.000	\$89.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



RISOTTO

	Porción individual	Para 2 personas
RISOTTO AL PORCINI RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	\$47.000	\$79.000
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	\$38.000	\$63.000
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	\$70.000	\$102.000
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	\$38.000	\$63.000
RISOTTO MILANESA CON OSOBUCCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCCO	\$47.000	\$79.000
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA	\$47.000	\$79.000
RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	\$47.000	\$79.000
RISOTTO FUNGHI RISOTTO CON HONGOS PORTOBELLO	\$38.000	\$63.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS



CARNES

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	\$48.000	\$80.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	\$48.000	\$80.000
LOMO GRILLÉ A LA PARRILLA	\$46.000	\$77.000
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	\$36.000	\$54.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMEGIANO ACOMPAÑADO CON PASTA	\$46.000	\$68.000

PESCADOS / MARISCOS



	Porción individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	\$41.000	\$71.000
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	\$49.000	\$77.000
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	\$69.000	\$110.000
SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	\$72.000	\$120.000
MERLUZA NEGRA (500G) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		\$147.000

AVES

POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$28.000	\$48.000
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	\$28.000	\$48.000
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	\$28.000	\$48.000
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	\$28.000	\$48.000

PIZZAS

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA.....\$39.000

NAPOLITANA

RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE.....\$44.000

FUGAZETA

CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO.....\$44.000

RÚCULA

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO.....\$47.000

BURRATA

BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO\$67.000

VEGETALES ASADOS

MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY).....\$41.000

POLLO A LAS BRASAS

MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS.....\$51.000

MORADA

CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO FETA DE CABRA Y POMODORO.....\$51.000

AHUMADO

QUESO FETA DE CABRA, SALMON AHUMADO Y ALCAPARRAS.....\$51.000

EXTRAS

VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA\$10.000

EXTRAS ESPECIALES

ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN\$17.000

SERVICIO DE MESA

\$4.900

PRECIOS EXPRESADOS EN PESOS

POSTRES DESSERT

QUESO Y DULCE

QUESO FRESCO CON DULCE DE BATATA O MEMBRILLO

TRADITIONAL DESSERT COMBINING SOFT, FRESH ARGENTINIAN CHEESE AND QUINCE OR SWEET POTATO JAM \$14.000

HELADO FREDDO

"FREDDO" ICE CREAM

\$13.000

ENSALADA DE FRUTA

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN

FRESH FRUIT SALAD

\$13.000

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO

WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM

\$16.000

EGOISTA DE CHOCOLATE CON HELADO

WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM

\$16.000

TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS

\$14.000

CRÉPE PIEGARI

PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO

VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT

\$20.000

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI

CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE

OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU

\$21.000

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO

WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM

\$16.000

FLAN CASERO

HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL)

\$12.000

POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"

ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS

\$13.000

TIRAMISÚ TRADICIONAL

CON BISCOCHO DE VAINILLA, MOUSE DE CAFE Y MASCARPONE ITALIANO

SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE

\$21.000

ZABAGLIONE

YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA

ITALIAN CUSTARD

\$14.000

DON PEDRO

HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES

VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS

\$14.000

MOUSSE CASERO

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE

\$13.000

TOSCANA

SAMBAYON, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO

ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE

\$13.000

FIorentina

SAMBAYON, HELADO, CASTANAS Y CHOCOLATE

ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE

\$13.000

PIEGARI

PICCOLA

MERENGUE, HELADO Y ZAMBAYON FRIO
MERENGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE \$14.000

LIMONATA

MOUSSE DE LIMON, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
LEMON MOUSSE, MERENGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING \$14.000

AMARETTO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS \$14.000

MERINGATA

MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CARAMELO
MERENGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL TOPPING \$14.000

CARAMELATA DE FRAGOLA

FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS \$17.000

BISCUIT FREDDO

MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERENGUE AND CHOCOLATE TOPPING \$14.000

PROFITEROLES

MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BANADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE \$16.000

CRÉPE VENECIANO

PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM \$16.000

FRAGOLATA ALLA PANNA

FRUTILLAS CON CREMA
STRAWBERRIES AND CREAM \$16.000

CANNOLIS

MASA EN FORMA DE TUBO RELLENO DE CREMA DE RICOTA, CHIPS DE CHOCOLATES Y PISTACHOS
TUBE-SHAPED DOUGH FILLED WITH RICOTTA CREAM, CHOCOLATE CHIPS AND PISTACHIO \$14.000

PALLONCINO DI CIOCOLATTO

GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYA
CHOCOLATE BALLON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE \$21.000

DEGUSTACION DE POSTRES para compartir

TORTA HUMEDA, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, TORTA DE MANZANA, MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y FRUTAS
DESSERT TASTING: CHOCOLATE CAKE, CHEESECAKE, KEY LIME PIE, TIRAMISÚ, ICE CREAM, APPLE PIE,
CHOCOLATE MOUSSE, FRESH FRUIT TO SHARE \$71.000

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir

PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CARAMELO, SAMBAYON, FRUTAS SECAS Y DE ESTACION CON HELADO
APPLE PANCAKE, CARAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE \$76.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO

COFFEE \$5.500

CAFÉ EXPRESSO

COFFEE \$5.000

CAFE DOBLE

COFFEE \$6.000

CAPUCCINO

CAPUCCINO \$7.000

CAFÉ EXPRESSO ITALIANO

ITALIAN EXPRESS COFFEE \$5.000

TÉ

TEA \$7.000

