ENTRADAS CALIENTES

	Porción individual	Para 2 personas
PAN DE PIZZA AL PARMEGGIANO CON PARMESANO CROCANTE	$14.000	$21.000
ARANCINI ARROZ REBOZADO RELLENO DE MOZZARELLA ACOMPAÑADO DE POMODORO	$21.000	$31.000
MOZZARELLA MILANESA MOZZARELLA REBOZADA FRITA	$23.000	$31.000
BERENJENAS AL HORNO GRATINADAS AL HORNO CON POMODORO Y QUESO	$23.000	$31.000
LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJO SALTEADOS CON AJO	$58.000	$80.000
RABAS A LA ROMANA AROS DE CALAMAR REBOZADOS Y FRITOS	$44.000	$58.000
PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA CON PAPAS AL NATURAL Y PIMENTÓN ESPAÑOL	$101.000	$174.000
GAMBAS AL AJILLO SALTEADAS CON AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINO BLANCO	$55.000	$65.000
LANGOSTINOS MILANO REBOZADOS CON DIP DE SALSA TÁRTARA	$64.000	$86.000
CALAMARETIS FRITOS REBOZADOS	$39.000	$52.000
OSTIONES A LA PARMESANA VIEIRAS CON CREMA Y PARMESANO GRATINADAS	$39.000	$56.000
MALFATTI RICOTTA Y ESPINACA CON POMODORO Y QUESO	$24.000	$32.000
PULPO GRILLADO TENTÁCULOS DE PULPO AL GRILL CON PAPAS AL LIMÓN	$118.000	$179.000

ENTRADAS FRÍAS

	Porción individual	Para 2 personas
BURRATA CON RÚCULA Y PROSCIUTTO CON RÚCULA Y LÁMINA DE JAMÓN CRUDO		$54.000
VARIEDAD DE BRUSCHETTAS DE JAMÓN CRUDO, SALMÓN AHUMADO Y BERENJENAS SICILIANAS	$40.000	$53.000
MOZZARELLA CAPRESE CON TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	$34.000	$44.000
BOQUERONES AL NATURAL	$35.000	$47.000
ANTIPASTO VARIEDAD DE QUESOS, FIAMBRES Y VEGETALES (PARA 3/4 PERSONAS)		$77.000

ENSALADAS

ROMANA RÚCULA Y PARMESANO	$21.000	$28.000
CEASAR CON LANGOSTINOS LANGOSTINOS GRILLADOS, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	$27.000	$38.000
CEASAR CON POLLO POLLO, LECHUGA, CROUTONS, QUESO PARMESANO, SALSA CAESAR (LIMÓN, MOSTAZA DE DIJON, ANCHOAS, OLIVA, CREMA)	$30.000	$35.000
CAPRESE TOMATES, BOCCONCINI DE MOZZARELLA, ALBAHACA, PIMIENTA NEGRA Y OLIVA	$23.000	$30.000
RECOVA TOMATES, ESPINACA FRESCA, PALTA Y QUESO DE CABRA Y ACETO REDUCIDO	$23.000	$30.000
ESPECIALES INGREDIENTES TRADICIONALES CON PALMITOS, ESPÁRRAGOS, CHAMPIÑÓN, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ATÚN O POLLO Y QUESO DE CABRA	$23.000	$36.000

PASTAS ARTESANALES

	Porción individual	Para 2 personas
CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI CON SALSA DE TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS	$59.000	$81.000
FUSSILLI SCARPARO CON POMODORO, PESTO Y JAMÓN	$ 65.000	$87.000
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO FETTUCCINE NEGRO CON LANGOSTINOS, CREMA DE AJO Y CAVIAR ROJO	$82.000	$108.000
RAVIOLES A LA SCROFFA ESPINACA Y RICOTTA, GRATINADOS CON POMODORO, CREMA Y PARMESANO	$65.000	$87.000
RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA RELLENOS DE CORDERO, SALSA DE CHAMPIÑONES Y CREMA	$65.000	$87.000
GNOCCHI CIROCCO A LA GORGONZOLA DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS, PARMESANO Y QUESO AZUL	$65.000	$87.000
RAVIOLES NEGROS DE SALMÓN RELLENOS DE SALMÓN EN CREMA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES	$65.000	$87.000
SORRENTINOS A LA FRANCESA CON JAMÓN Y MOZZARELLA EN SALSA DE CREMA	$65.000	$87.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA RELLENOS DE QUESO GRUYERE GRATINADOS	$63.000	$86.000
CANELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA ARTESANALES DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA BOLOGNESA Y CREMA	$53.000	$86.000
CREPE DE CENTOLLA CREPE RELLENO DE CENTOLLA ACOMPAÑADA CON SALSA DE CREMA	$155.000	$247.000
RAVIOLONES DE BURRATA Y HONGOS RAVIOLES DE BURRATA CON SALSA DE CREMA DE HONGOS	$65.000	$87.000
DEGUSTACION DE PASTAS PIEGARI SU ELECCIÓN DE 3 CUERDAS DE GUITARRA CARRETIERI - FETUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO CAPELETIS VALDOSTANA - RAVIOLES DE BURRATA - RAVIOLES DE SALMÓN - FETUCCINES BOLOGNESA	$93.000	
PAPARDELLE AL FUNGHI PORCINI PASTA CASERA CON ACEITE DE TRUFFA Y PORCINI	$ 65.000	$ 87.000
VARENIKES CON ESTOFADO PASTA RELLENA DE PAPA CON SALSA POMODORO Y CARNE ESTOFADA	$65.000	$86.000

PASTAS ARTESANALES APTAS CELÍACOS

	Porción individual	Para 2 personas
FETTUCINE POMODORO Y BASILICO FETTUCCINES ARTESANALES SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELÍACO	$59.000	$81.000
GNOCCHI POMODORO Y BASILICO GNOCCHI DE PAPA SIN T.A.C.C. ACOMPAÑADOS DE SALSA POMODORO APTO CELÍACO	$59.000	$81.000

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

PASTAS SECAS

DE CECCO

SPAGHETTI VONGOLE BIANCO OLIVA, AJO, PEPERONCINO, SAL, PIMIENTA, VINO, FUMET DE PESCADO Y CALDO	$65.000	$87.000
PENNE RIGATE AMATRICIANA CON SALSA DE TOMATE Y PANCETA	$65.000	$87.000
LINGUINE NERO DI SEPPIA CON CHIPIRONES LINGUINE CON TINTA DE CALAMAR EN SALSA DE TOMATE	$75.000	$103.000
PAPPARDELLE AL PESTO CINTAS ANCHAS CON PESTO CLÁSICO FRESCO	$65.000	$87.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE SPAGHETTIS SALTEADOS CON CREMA, PARMESANO Y PIMIENTA	$65.000	$87.000
PASTA CON BRÓCOLI AGLIO E OLIO PASTA DE SÉMOLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ALBAHACA, NUEZ Y BRÓCOLI	$65.000	$87.000
CAPELLINI AL TUCO CASERO PASTA ITALIANA ACOMPAÑADA DE SALSA CASERA A BASE DE TOMATE, APIO, ALBAHACA Y CEBOLLA	$65.000	$87.000
SPAGHETTI AL FRUTI DI MARE PASTA ARTESANAL LARGA CON FRUTOS DE MAR	$90.000	$125.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS

RISOTTO

	Porción individual	Para 2 personas
RISOTTO AL PORCINI RISOTTO CON HONGOS IMPORTADOS CON ACEITE DE TRUFFA	$74.000	$113.000
RISOTTO A LA VALENCIANA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON POLLO Y PIMIENTOS	$60.000	$92.000
RISOTTO CON MARISCOS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y SELECCIÓN DE MARISCOS	$93.000	$143.000
RISOTTO PRIMAVERA A BASE DE ARROZ AZAFRANADO Y VERDURAS SELECCIONADAS	$59.000	$90.000
RISOTTO MILANESA CON OSOBUCO A BASE DE ARROZ AZAFRANADO CON OSOBUCO	$85.000	$113.000
RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES RISOTTO A LA PLANCHA CON CHIPIRONES SALTEADOS CON MORRÓN Y CEBOLLA	$68.000	$112.000
RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Y AZAFRÁN EN HEBRAS A BASE DE ARROZ AZAFRANADO EN HEBRAS Y ESTOFADO DE CORDERO	$69.000	$106.000
RISOTTO FUNGHI RISOTTO CON HONGOS PORTOBELLO	$59.000	$91.000

CONSULTAR MÁS OPCIONES VEGANAS

CARNES

LOMO A LA PIMIENTA CON PAPAS A LA CREMA FILLET MIGNON CON SALSA DEMI GLACE Y PIMIENTA	$57.000	$94.000
LOMO A LA CASTAÑA CON PURÉ DE BATATA FILET MIGNON CON SALSA DE CASTAÑAS	$57.000	$94.000
MILANESA HORACIO MILANESA DE LOMO CON RÚCULA, PARMESANO Y TOMATE CHERRY	$44.000	$67.000
MILANESA NAPOLITANA CON CUERDAS DE GUITARRA MILANESA DE LOMO CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO ACOMPAÑADO CON PASTA	$55.000	$80.000

PESCADOS / MARISCOS

PESCE FRUTOS DE MAR

	Porción individual	Para 2 personas
LENGUADO AL POMODORO CON PAPAS A LA PLANCHA CON POMODORO Y PAPAS AL NATURAL	$63.000	$95.000
ABADEJO A LA PLANCHA CON VERDURAS GRILLADAS A LA PLANCHA CON VERDURAS Y ACEITE DE OLIVA	$67.000	$104.000
SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA GRILLADOS CON ESPINACAS GRATINADAS AL HORNO	$78.000	$138.000
SALMÓN ROSADO A LA CREMA DE ALMENDRAS GRILLADO CON CREMA Y ALMENDRAS GRATINADAS AL HORNO	$87.000	$146.000
MERLUZA NEGRA (500G) MERLUZA NEGRA A LA PLANCHA ACOMPAÑADO CON ESPINACA A LA CREMA		$204.000

AVES

POLLO A LA CALABRESA TOMATE CHERRY, AJO, MORRÓN ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y PAPAS ESPAÑOLAS	$50.000	$69.000
POLLO A LA GUADALUPE VINO BLANCO, MORRONES ASADOS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATE CHERRY Y PAPAS ESPAÑOLAS	$50.000	$69.000
POLLO DESHUESADO A LA FIORENTINA POLLO FRITO CON CREMA DE ESPINACA	$50.000	$69.000
LOMITOS DE POLLO AL VERDEO CON SALSA AL VERDEO	$50.000	$69.000

PIZZAS

PIZZA DE MASA ESTILO ITALIANO

MARGARITA
MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO Y ALBAHACA $52.000

NAPOLITANA
RODAJAS DE TOMATE, AJO, MOZARELLA FLOR DI LATTE $60.000

FUGAZETA
CEBOLLA Y QUESO MOZARELLA ITALIANO $60.000

RÚCULA
MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO $62.000

BURRATA
BURRATA, POMODORO CON TOMATE CHERRY, RÚCULA Y JAMÓN CRUDO $86.000

VEGETALES ASADOS
MOZARELLA FLOR DI LATTE Y VEGETALES ASADOS (MORRÓN, CEBOLLA, CALABAZA, BRÓCOLI, ZUCCHINI, BERENJENA Y TOMATE CHERRY) $56.000

POLLO A LAS BRASAS
MOZARELLA FLOR DI LATTE, POMODORO, POLLO A LAS BRASAS, HONGOS, PORTOBELLO SALTEADOS $66.000

AL TARTUFFO
BASE DE SALSA BLANCA, MOZZARELLA Y TRUFA FRESCA $83.000

AHUMADO
QUESO FETA DE CABRA, SALMÓN AHUMADO Y ALCAPARRAS $66.000

EXTRAS
VERDEO, RÚCULA, HUEVO, CHOCLO, CEBOLLA, JAMÓN CRUDO, MORRONES, ESPINACA $15.000

EXTRAS ESPECIALES
ROQUEFORT, MORTADELLA CON PISTACHO, PROVOLONE, PEPPERONI, ATÚN $22.000

SERVICIO DE MESA
$6.200
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 $17.000

HELADO FREDDO
"FREDDO" ICE CREAM $18.000

ENSALADA DE FRUTA
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE ESTACIÓN
FRESH FRUIT SALAD $17.000

PANQUEQUE DE MANZANA CON HELADO
WARM CREPE WITH APPLES, CARAMEL AND ICE-CREAM $25.000

EGOÍSTA DE CHOCOLATE CON HELADO
WARM CHOCOLATE VOLCANO SERVED WITH ICE-CREAM $22.000

TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH ICE-CREAM AND BERRIES COULIS $18.000

CREPE PIEGARI
PANQUEQUES TIBIOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE CON SALSA DE CHOCOLATE, NUECES Y HELADO
VAINILLA ICE-CREAM AND ALMOND DESSERT $25.000

TIRAMISÚ HELADO PIEGARI
CON VAINILLA, CAFÉ, LICOR, HELADO Y CHOCOLATE
OUR ICE VERSION OF THE TIRAMISU $26.000

TARTA TIBIA DE MANZANA CON HELADO
WARM APPLE TART WITH ICE-CREAM $22.000

FLAN CASERO
HOMEMADE CUSTARD (CREME CARAMEL) $14.000

POSTRE ALMENDRADO "EL FUNDADOR"
ALMOND ICE CREAM TOPPED WITH CRISPY ALMONDS $19.000

TIRAMISÚ TRADICIONAL
CON BIZCOCHO DE VAINILLA, MOUSSE DE CAFÉ Y MASCARPONE ITALIANO
SPONGE CAKE, COFFEE CREAM AND CHOCOLATE, ITALIAN MASCARPONE $25.000

ZABAGLIONE
YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y MARSALA
ITALIAN CUSTARD $19.000

DON PEDRO
HELADO DE CREMA AMERICANA, WHISKY, CREMA Y NUECES
VAINILLA ICE CREAM, WHISKY WHIPPED CREAM AND WALNUTS $19.000

MOUSSE CASERO
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE, BLACK CHOCOLATE $18.000

TOSCANA
SAMBAYÓN, HELADO, FRUTILLA, ALMENDRAS Y SALSA DE CARAMELO
ZABAIONE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL SAUCE $18.000

FIORENTINA
SAMBAYÓN, HELADO, CASTAÑAS Y CHOCOLATE
ZABAIONE, ICE CREAM, CHESTNUTS AND CHOCOLATE $18.000

PICCOLA
MERENGUE, HELADO Y SAMBAYÓN FRÍO
MERINGUE, ICE CREAM AND COLD ZABAIONE $18.000

PIEGARI

LIMONATA
MOUSSE DE LIMÓN, MERENGUES, HELADO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS
LEMON MOUSSE, MERINGUE, ICE CREAM Y BERRIES TOPPING $18.000

AMARETTO
MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO Y AMARETIS
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM AND AMARETTI-ALMONDS BISCUITS $18.000

MERINGATA
MERENGUE, HELADO, FRUTILLA, CREMA Y SALSA DE CARAMELO
MERINGUE, ICE CREAM, STRAWBERRIES AND CARAMEL TOPPING $18.000

CARAMELATA DE FRAGOLA
FRUTILLAS FLAMBEADAS CON HELADO Y ALMENDRAS
GLACED STRAWBERRIES WITH ICE CREAM AND ALMONDS $24.000

BISCUIT FREDDO
MOUSSE DE CHOCOLATE, HELADO, MERENGUES Y SALSA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE, ICE CREAM, MERINGUE AND CHOCOLATE TOPPING $18.000

PROFITEROLES
MASA DULCE RELLENA DE CREMA DE PASTELERA, BAÑADA EN CHOCOLATE Y HELADO DE CREMA AMERICANA
SWEET DOUGH BALLS FILLED WITH CUSTARD CREAM, ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE $25.000

CRÉPE VENECIANO
PANQUEQUE, HELADO, SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA
PANCAKE, ICE CREAM, ORANGE SAUCE AND CUSTARD CREAM $22.000

FRAGOLATA ALLA PANNA
FRUTILLAS CON CREMA
STRAWBERRIES AND CREAM $21.000

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 $19.000

PALLONCINO DI CIOCOLATTO
GLOBO DE CHOCOLATE DERRETIDO CON CHEESECAKE DE MARACUYÁ
CHOCOLATE BALLOON THAT MELTS INTO PASSION FRUIT CHEESECAKE $26.000

MOUSSE AL PISTACHO
MOUSSE CASERO DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO
PISTACCHIO AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE $28.000

DEGUSTACIÓN DE POSTRES para compartir
TORTA HÚMEDA, 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 $86.000

PANQUEQUE NAPOLITANO para compartir
PANQUEQUE DE MANZANA, SALSA DE CARAMELO, SAMBAYÓN, FRUTAS SECAS Y DE ESTACIÓN CON HELADO
APPLE PANCAKE, CARAMEL SAUCE, ZABAIONE, ICE CREAM AND ASSORTED FRUITS TO SHARE $91.000

CAFÉ/TÉ ESPECIALES COFFEE/SPECIAL TEAS

CAFÉ EXPRESSO JARRITO
COFFEE $5.500

CAFÉ EXPRESSO
COFFEE $5.000

CAFÉ DOBLE
COFFEE $6.000

CAPUCCINO
CAPUCCINO $7.000

CAFÉ EXPRESSO ITALIANO
ITALIAN EXPRESS COFFEE $7.000

TÉ
TEA $5.000

Cabrales