

CARNES Y AVES

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE

Ossobuco de ternera cocido lentamente en salsa de tomates con verduras, servido con risotto de azafrán.

POLLO A LA PARMIGIANA CON PASTA DEL GIORNO

Pechuga de pollo a la Parmesana con salsa de tomates, gratinada con queso y servida con pasta del día.

POLPETTE AL SUGO E RIGATONI

Albóndigas de res cocidas en salsa de tomates con albahaca y ajo, acompañadas de pasta rigatoni.

FILETTO DI MANZO CON SALSА GORGONZOLA E NOCI, PATATE RISSOLATE AL ROSMARINO

Filete de res con salsa de queso Gorgonzola y nueces, servido con papas salteadas al ajo y romero.

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA PATATE GRATINATE

Rib eye a la parrilla servido con papa gratinada, servido con su elección de salsa.

SCALLOPINA DI VITELLO AL LIMONCELLO E FUNGHI

Escalopas de ternera flameada al licor de Limoncello, acompañadas de champiñones salteados con perejil.

ENSALADAS

INSALATA DI FARFALLE E POLPO

Ensalada de pasta farfalle y trozos de pulpo marinados con ajo, aceite de olivo y perejil, servido con pesto.

INSALATA DI FRAGOLE E FORMAGGIO DI CAPRA CON RIDUZIONE BALSAMICA

Mezcla de lechugas finas servida con fresas, queso de cabra y reducción de vinagre balsámico.

INSALATA DI RUCOLA E SPINACI

Ensalada de arrúgala y espinacas con queso Gorgonzola, vinagreta de avellana, pera pochada en Sambuca y nueces garapiñadas.

INSALATA DI CESARE

Ensalada orejona con aderezo César hecho en casa, terminada con Parmesano.

ENTRADAS FRÍAS

ANTIPASTO DI SELEZIONI DI SALUMI ITALIANI E VERDURE DEL CARELLO

Selección de carnes frías italianas acompañadas de verduras servidas a su mesa desde el carrito.

CARPACCIO CLASSICO DI FILETTO DI MANZO

Finas rebanadas de filete de res marinado, servidas con hongos y queso Parmesano.

CARPACCIO DI POLPO, ANANAS, PEPERONCINO E MISTICANZA DI LATTUGA

Finas rebanadas de pulpo con piña, chile rojo y mezcla de lechugas.

“LA BURRATA FRESCA” E POMODORINI AL BALSAMICO DI MODENA E OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFFO

Queso burrata servido con ensalada de tomates cherry, aceite aromatizado con trufa y balsámico de Modena.

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Armonía de tomates, Mozzarella fresca y albahaca marinada en aceite de oliva, servido con pesto casero.

ENTRADAS CALIENTES

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Berenjena gratinada con queso Mozzarella y Parmesano, servida con salsa de tomates y albahaca.

FRITTURA DI PESCE ALLA VENEZIANA

Dúo de calamares empanizados con una mezcla de hierbas finas, fritos y servidos con salsa tártara casera.

SOPAS

MINISTRONE DI VERDURE CON BASILICO

Sopa de vegetales preparada con apio, zanahoria, calabaza, alubias y espinacas, perfumada con albahaca.

VELLUTATA DI POMODORO CON QUENELLE DI BURRATA E PESTO LEGGERO AL BASILICO

Crema de jitomates con quenelle de queso Burrata y pesto ligero de albahaca.

TORTELLINI A BRODO

Pasta tortellini fresca rellena de carne, servida en su caldo casero.

RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI AL TARTUFO

Risotto cremoso con hongos porcini, champiñones y queso Parmesano.

RISOTTO, MASCARPONE E SCAMPI ALLO ZAFFERANO

Risotto con queso Mascarpone al azafrán, servido con camarones a la parrilla glaseados con mantequilla y ajo.

PESCADOS Y MARISCOS

TRANCIO DI SALMONE CON CROSTA DI MASCARPONE AL LIMONE, CROCCANTE DI MAIS, INSALATA DEL MOMENTO

Filete de salmón a la plancha en costra de queso Mascarpone al limón, hojuelas de maíz, acompañado de ensalada del día.

POLPO ALLA DAVIOLA

Pulpo a la parrilla marinado en finas hierbas y chile rojo, servido con salsa de tomates, pimientos morrones y aceitunas negras.

GAMBERI CON PANCETTA E RISOTTO AL BURRO CON NERO DI SEPIA E SALSALLO ZAFFERANO

Camarones envueltos en tocino, servidos con risotto a la mantequilla, tinta de calamar y salsa de azafrán.

PESCA DEL GIORNO ALLA FIORENTINA, RAVIOLO RIPIENO

Pesca del día servida sobre una crema con espinacas, acompañada de un raviol relleno de queso Ricotta.

PASTAS

LASAGNA ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA

Lasaña hecha en casa con ragú de boloñesa y salsa bechamel, gratinada al horno.

RAVIOLI CASARECI CON RIPIENO DEL MOMENTO

Ravioles hechos en casa rellenos con productos frescos de temporada. Pregunte a su mesero por la selección del día.

LAS CLÁSICAS

SUGO DI POMODORO

Salsa clásica de tomates y albahaca fresca.

BOLOGNESE

Salsa de tomates con carne molida.

PUTTANESCA

Salsa de tomates con alcaparras, aceitunas negras, anchoas, ajo, perejil y chile rojo.

ARRABIATA

Tomates frescos en cubitos ajos, perejil y chile rojo.

CARBONARA

Crema, yema de huevo, panceta, pimienta negra molida y queso Pecorino.

ALFREDO

Queso Parmesano, mantequilla y crema.

SUGERENCIA DEL CHEF

FETTUCINI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Pasta fettucini con ajo, aceite de olivo y chile rojo.

PAPPARDELLE ARAGOSTA FIOR DI ZUCCA, PISELLI E POMODORO FRESCO

Pasta pappardelle con langosta, flor de calabaza, chícharos y salsa de tomates.

PACCHERI ALLE VONGOLE

GAMBERI E POMODORINI

Pasta paccheri con almejas, camarones y tomates cherry.

CONCHIGLIONI RIPIENI

DI CARNE GRATINATE AL FORNO

Pasta conchiglioni rellena de carne, gratinada con queso Mozzarella al horno.