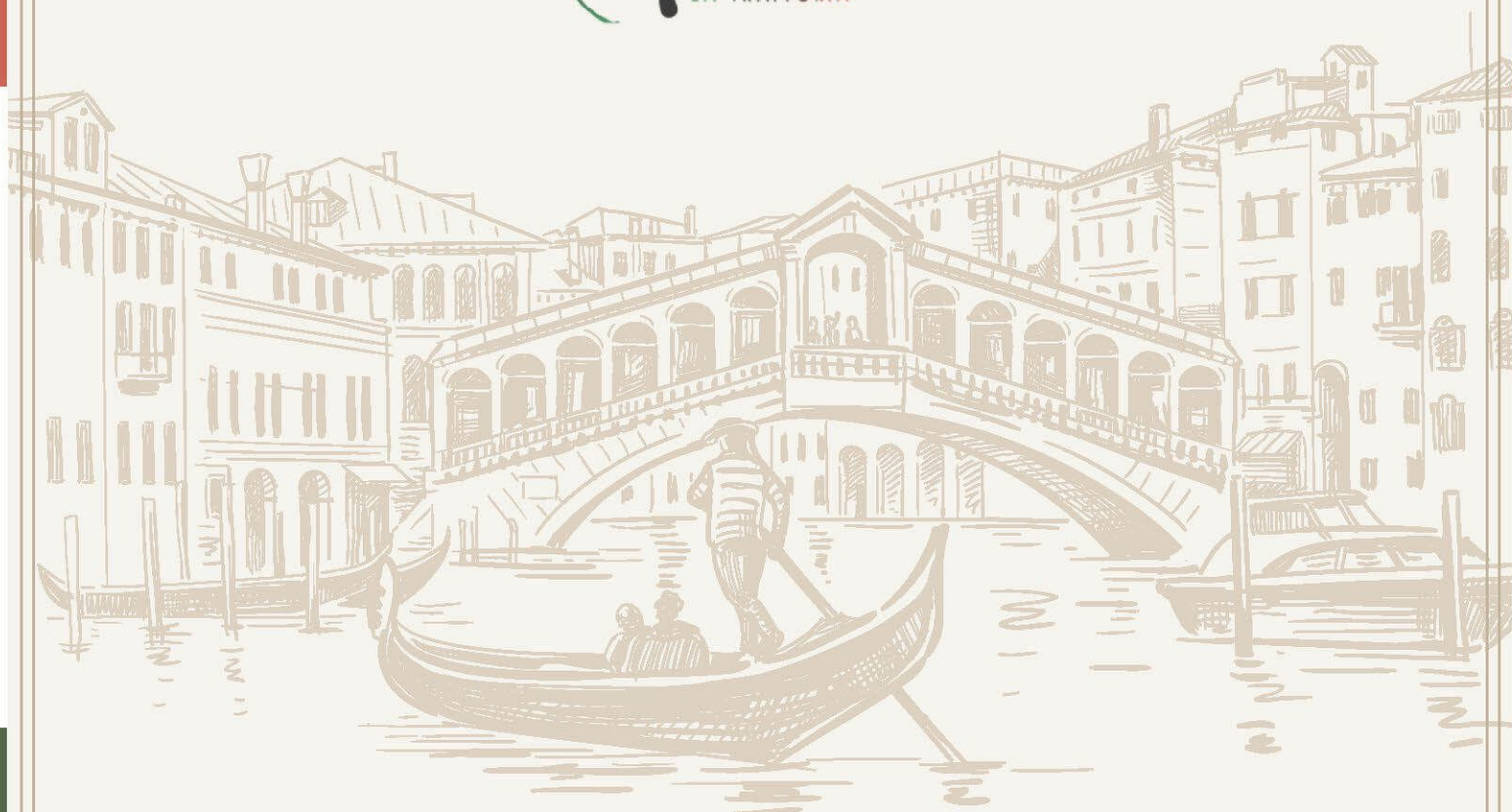


Il MENÙ



*"Loco y carente de sentido común
, quien de la comida no disfruta de todos
los sentidos."*

PASTAS Y SALSAS

TAMBIÉN SERVIDAS EN PORCIONES PARA 4 PERSONAS

PASTAS

- Spaghetti
- Fettuccini
- Penne
- Farfalle
- Gnocchi de papa
- Gnocchi 4 quesos

SALSAS

- Alfredo \$11 / \$31
- Marinara \$11 / \$31
- Carbonara \$14 / \$49
- Rosada \$12 / \$42
- Bolognesa \$12 / \$42
- Pesto de la casa \$14 / \$49
- Pesto cremoso \$14 / \$49
- Sartori \$15 / \$52
- Cuatro quesos \$16 / \$56
- Milan \$12 / \$42
- Española \$18 / \$63
- Frutti Di Mare \$22 / \$77
- Alioli Albahaca \$12 / \$42
- Salsa de Vodka \$14 / \$49

PROTEINAS

- Pollo \$4 / \$11
- Churrasco \$8 / \$28
- Camarones \$7 / \$25
- Scallops \$16 / \$54



ESPECIALIDADES DE LA CASA

RAVIOLIS DE LA SEMANA

Precios varían según disponibilidad.

FIOCCI DI PERA \$19 / \$66

Pasta rellena de pera en salsa de cuatro quesos.

LASAGNA BOLOGNESE \$12 / \$42

Rellena de carne con salsa marinara, bechamel, queso parmesano y mozzarella gratinados.

IL VOCANO \$39

Churrasco relleno de majado de maduro y risotto con alioli de albahaca.

RISOTTO

Queso, Salmón, Camarones, Churrasco, Pollo, Chorizo, Tinto y Bacon. (Precio varía según Risotto)

ABRUZOS \$22

Spaghetti en salsa Alioli con tomates caramelizados, queso scarmoza y prosciutto tostado.

PRIMAVERA \$18

Farfalle en salsa pesto con vegetales y setas.

APULIA \$24

Spaghetti en salsa alioli con cherry tomates, albahaca fresca y queso burrata.



ADVERTENCIA AL CONSUMIDOR

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos y moluscos, huevos crudos o poco cocidos podría aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por estos alimentos especialmente si tiene alguna condición médica.

FAVOR DE INDICAR A SU MESERO SI PADECE DE ALGUNA CONDICIÓN ALÉRGICA.



Aperitivos

BRUCHETTA \$10

Tostadas de pan servido con tomates marinados y mozzarella fresca.

CAPPRESE \$10

FONDUTA DI TARTUFO \$12

Servido con almendras tostadas, quesos fundidos y un toque de aceite de trufas.

SCARPARIELLO \$11

Deliciosas alitas fritas en salsa de mantequilla, ajo, limón y especias italianas.

CALAMARI \$12

Anillos de calamari empanados con glaze balsámico.

TAVOLA MEDITERRANEA \$22

Prosciutto, jamón, salami genoa servidas , queso provolone, gorgonzola, miel de trufas y pan tostado.

MOZZARELLA STICKS \$7

SAMPLER \$20-\$25

Pregunta por nuestro surtido de aperitivos.

ARANCINI \$12

Croquetas de risotto rellenas de chorizo español y queso mozzarella servidas con salsa de pesto cremoso.

CHORIZOS DI VINO \$12

Chorizo español cocidos con ajo, cebollas y pimientos al vino tinto.

PIZZETA PROSCIUTTO ALLA GRIGLIA \$15

Pan rustico tostado a la parrilla, mozzarella fresca, pesto de la casa y prosciutto.

CROQUETAS DE QUESO Y CHORIZO \$9

CROQUETAS DE BACALAO \$10

QUESO FRITO \$9

CROQUETAS DE MADURO Y GUAYABA \$8

CROQUETAS DE ESPINACAS \$9

ZUPPA DI GIORNO \$6 Pequeña / \$10 Grande

Pregunta por nuestra zuppa del día.





ENSALADAS

INSALATA CAPRESSE \$10

Tomate, mozzarella fresca y pesto.

INSALATA GRECA \$12

Spring mix, cebolla, aceitunas negras, pepinillos, tomates, queso feta con reducción de vinagre balsámico.

INSALATA ISABELLA \$11

Spring mix, tomate, cebolla, fresas, queso parmesano y gofio de almendras en aderezo de cítricos.



PAELLAS

Servida para 2 personas

VALENCIANA \$35

Camarones, chorizo español, calamares, scallops, almejas, mejillones, guisantes verdes y azafrán.

CARNE \$30

Pechuga de pollo, chorizo español, carne de res y azafran.



MENU DE NIÑOS

BAMBINO

\$9

SPAGHETTI EN SALSA MARINARA

PASTA CON SALSA ALFREDO

PASTA CON POLLO

CHICKEN TENDERS

CARNES A LA PARRILLA

TODAS NUESTRAS CARNES PUEDEN SALIR
CON LA SALSA DE SU PREDILECCIÓN

- Vino marsala y setas
- chimichurri de tomates
- mantequilla de romero y ajo
- salsa de queso ahumado
- Salsa de mantequilla de trufas

PECHUGA DE POLLO \$12

CHURRASCO \$29

CHULETA DE CERDO \$12

PORTERHOUSE STEAK \$39

FILETE DE CERDO \$17

SCALOPINES DE TERNERA \$19

PESCADOS Y MARISCOS

TODOS NUESTROS PESCADOS SON
COCIDOS A LA PLANCHA

FILETE DE SALMÓN \$18

En salsa de miel y mostaza.

CAMARONES \$16

En salsa de mantequilla y ajo.

FILETE DE DORADO \$20

En salsa de mantequilla, ajo y romero.

GRILLATA DE MARISCOS \$30

Filete de dorado, camarones, scallops cocidos a la plancha con un toque de aceite oliva, ajo fresco y mantequilla de romero.

ACOMPANANTES

- MAJADO DEL DIA
- ARROZ DEL DIA
- ARROZ CON HABICHUELAS
- MAMPOSTEAO
- PAPAS SALTEADAS
- PAPAS FRITAS
- AMARRILLOS
- TOSTONES
- VEGETALES
- ENSALADA FRESCA
- PASTA

POSTRES

\$10



Cheesecake Brulee

Combinación exquisita de cheese cake y creme brulee servido en una cama de salsa de mango y fresas.

Tiramisú

Postre tradicional italiano, preparado con cafe, bizcocho, queso mascarpone y cacao.



\$8

\$10

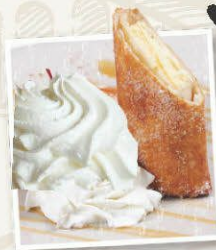


Crème Brûlée

Deliciosa crema de vainilla con tope de azúcar flameada.

Cheesecake Fritti

Cheesecake frito servido con salsa de fresa y salsa de mango acompañado con gelato de vainilla.



\$9

\$9



Tres leche

Tres leche regular o limón.

Ciocolato Di Jusso

Bizcocho de chocolate caliente servido con gelato de vainilla.



\$10

\$8



Panacotta alla vaniglia

Gelatina de crema con vainilla servida con mermelada de fresa y gofio de almendras, también disponible de sabor fresa y butterschote.



BEBIDAS



BEBIDAS

Agua	\$1.50
Coca-Cola	\$1.75
Diet Coke	\$1.75
Sprite	\$1.75
Perrier	\$3
Peroni	\$3



MOJITOS

\$8

Coco	
Parcha	
Limón	
Coco - Parcha	
Granada	
Tamarindo	
Acerola	
Pama	\$10



JUGOS NATURALES

\$4

China
Parcha
limón
Tamarindo
Acerola
Granada
Toronja
Toronja Rosada



CÓCTELES

Moscú Mule
Margarita Regular
Margarita de sabores
Margarita Frozen
Orgasmo
Lemoncillo Spritz
Old Fashion
Green Tea Shot
Chocolate Kiss

CELEBRA TU ACTIVIDAD CON NOSOTROS
SOLICITA INFORMACIÓN A TU MESERO (A)

BLANCOS

Matua Sauvignon Blanc Marlborough Nueva Zelanda	\$26
Martín Códax, Albariño Rías Baixas, España	\$35
Gabbiano Cavaliere D' Oro, Pinot Grigio Delle Venezie, Italia	\$50
Stone Cellars Chardonnay California	\$25
Sun Goddess Pinot Grigio Italiano	\$30
Vesevo Falanghina Italia	\$24
Marietta Albariño, España	\$28
Beringer Chardonay California	\$26
Cavit Moscato Italiano	\$26

ROSADOS

White Zinfandel Beringer, California	\$26
--	------

ESPUMOSOS

Anna Codorníu Brut Cava, España	\$35
Raventós I Blanc, Blanc de Blanc Conca del Riu Anoia, España	\$40
Raventós I Blanc, De Nit Conca Del Riu Anoia, España	\$45
Ruffino Prosecco España	\$35
Fantinel Prosecco Conca del Riu Anoia, España	\$35
Cattier Brut Premier Véneto, Italia	\$65
Luca Paretti Prosecco Italiano	\$27

TINTOS

Marc Cellars, Pinot Noir California	\$26
Paco García, Crianza Tempranillo Rioja, España	\$35
Teófilo Reyes, Crianza Tempranillo Ribera del Duero, España	\$50
Ruffino, Chianti Toscana, Italia	\$25
Stone Cellars, Cabernet sauvignon California	\$23
Norton Privada, Malbec Mendoza, Argentina	\$38
Lapis Luna Red Blend California	\$30
Eagle & Plow, Cabernet Sauvignon Columbia Valley	\$35
Fantini Italiano	\$24
Soulo Rosso Primitivo, Merlot Puglia, Italia	\$25
Sebastiani, Merlot Italiano	\$37
Farnese Monte Pulciano Italiano	\$22
Gabbiano Italiano	\$23
Lignum Blend Italiano	\$35
Beringer, Cabernet Sauvignon California	\$26
Beringer, Pinot Noir California	\$26
Canyon Road California	\$25
Cecchi Chianti Italia	\$20

CARTA DE VINOS