

## DOLCI

<b>Tiramisú.</b>	.....	<b>\$ 5.900</b>
Tradicional postre italiano hecho con mascarpone y vainillas caseras.		
<b>Affogato, Gelato Di Vaniglia Con Cafe Espresso.</b>	.....	<b>\$ 4.900</b>
Helado de vainilla casero con café espresso.		
<b>Torta Di Mele Con Gelato Allá Vaniglia.</b>	.....	<b>\$ 5.900</b>
Tarta tibia de manzana con helado de vainilla.		
<b>Semifreddo Al Cioccolato.</b>	.....	<b>\$ 5.900</b>
Semifrió de chocolate helado de vainilla y frutos rojos.		
<b>Semifreddo Sottovoce.</b>	.....	<b>\$ 5.900</b>
Helado de vainilla casero apanado en praliné de almendras tostadas con salsa de chocolate tibia.		
<b>Vulcano Al Cioccolato.</b>	.....	<b>\$ 6.500</b>
Volcán de chocolate con helado de vainilla y frutos rojos.		
<b>Panna Cotta.</b>	.....	<b>\$ 5.500</b>
Clásico postre italiano a base de crema de leche, vainilla y cítricos.		
<b>Gelati Della Casa.</b>	.....	<b>\$ 4.900</b>
Helados caseros en copa (2 sabores).		
<b>Flan Casero Con Helado De Dulce De Leche.</b>	.....	<b>\$ 5.900</b>

*sottovoce...*

*sottovoce...*

## ANTIPASTI E INSALATA

<b>Plato De Prosciutto.</b>	\$ 9.900
Cortado en el salón al momento de pedirlo.	
<b>Plato De Mortadella Con Pistachos.</b>	\$ 9.900
Cortado en el salón al momento de pedirlo.	
<b>Caprese Con Prosciutto Y Láminas De Queso Parmesano.</b>	\$ 12.500
Mozzarella de búfala, tomate, rúcula, láminas de queso parmesano y prosciutto.	
<b>Burrata Con Tomates Cherry Y Albahaca.</b>	\$ 11.900
<b>Berenjenas A La Parmesana.</b>	\$ 9.900
Berenjenas gratinadas con queso parmesano, mozzarella y salsa pomodoro.	
<b>Tomates Hojaldrados.</b>	\$ 9.900
Hojaldre crocante con tomates asados, mozzarella, queso parmesano y hojas de rúcula.	
<b>Ostiones Frescos Marinados.</b>	\$ 10.500
Mix de pimientos frescos, cebolla morada, hierbas y jugo de limón sutil.	
<b>Atún Escabechado.</b>	\$ 10.500
Finas láminas de apio, cebolla morada, hierbas y manzana granny smith.	
<b>Carpaccio De Salmón Marinado.</b>	\$ 10.500
Finas láminas de salmón curado artesanalmente, rúcula, escamas de queso parmesano y huevo en hebras.	
<b>Carpaccio De Pulpo.</b>	\$ 10.500
Finas láminas de pulpo cocinado a baja temperatura, texturas de papa al merkén y pesto de aceitunas negras.	
<b>Olivas Ascolanas.</b>	\$ 9.900
Tradicionales aceitunas vedes rellenas, panadas y fritas. Salsa pomodoro y tártara.	
<b>Raviol Frito Relleno De Espinaca, Ricotta Y Queso Parmesano.</b>	\$ 10.900
Salsa pomodoro.	
<b>Raviol Frito Relleno De Centolla Magallánica.</b>	\$ 11.900
Emulsión de sriracha y crema de palta-jalapeño.	
<b>Langostinos Al Ajo Y Aceite De Oliva.</b>	\$ 10.500
En reducción de ajo y peperoncino con crocante de pan ciabatta.	
<b>Pulpo Al Fierro Con Papas Horneadas Al Romero.</b>	\$ 9.900
Aceite provenzal y paprika.	
<b>Atún Del Pacífico Sellado A La Pimienta Negra.</b>	\$ 11.900
Carpaccio de palta y zucchini con tomates confitados y cremoso de limón.	
<b>Trío De Centolla Magallánica.</b>	\$ 12.500
Pimientos asados, mango y cebolla morada con crema de curry y aceite de cilantro.	
<b>Ensalada Del Cesar.</b>	\$ 9.900
Langostinos asados y pollo crocante, crostinis de ciabatta y aderezo cesar.	
<b>Prosciutto Y Su Dulce Amor De Temporada.</b>	\$ 10.900
Hierbas y frutas de estación.	

## PRIMI PIATTI

<b>Malfatti Gratinati.</b>	\$ 12.900
De espinaca y ricota gratinados.	
<b>Gnocchi Al Pomodoro E Basilico.</b>	\$ 10.900
Ñoquis de papa con salsa pomodoro y albahaca.	
<b>Tagliolini Allá Puttanesca.</b>	\$ 10.900
Tagliolini con tomates, aceitunas negras, alcaparras, peperoncino y anchoas.	
<b>Tagliolini Tomate Y Albahaca.</b>	\$ 9.800
Tagliolini con salsa pomodoro y hojas de albahaca.	
<b>Pappardelle Con Ragú Di Agnello.</b>	\$ 12.900
Pappardelle con ragú de cordero.	
<b>Tagliatelle Ai Frutti Di Mare.</b>	\$ 14.500
Tagliatelle con frutos de mar.	
<b>Spaghetti Nero Gamberetti.</b>	\$ 14.500
Spaghetti a la tinta de sepia con langostinos asados.	
<b>Rotolo.</b>	\$ 12.900
Rollos de pasta rellena con res, espinaca sarteneada y gratinados.	
<b>Agnolotti Piemontesi Con Nocciole.</b>	\$ 13.900
Agnolotti rellenos de res a la piemontesa con avellanas tostadas.	
<b>Tortelloni En Mantequilla De Portobellos Trufados.</b>	\$ 12.900
Rellenos de espinaca, ricota y suave yema de huevo, en mantequilla con portobellos y aceite de trufa.	
<b>Ravioli Del Giorno.</b>	\$ 12.900
Raviol del día.	
<b>Risotto Del Giorno.</b>	\$ 13.900
Receta del día con el mejor arroz italiano.	
<b>SECONDI PIATTI</b>	
<b>Pesca Del Día Con Papas Asadas Al Romero.</b>	\$ 13.900
Vegetales grillados y tomates concasse con alcaparras.	
<b>Grigliata Frutti Di Mare.</b>	\$ 14.900
Frutos de mar grillados con papas asadas al romero.	
<b>Costilla Black Angus Con Puré Trufado.</b>	\$ 19.900
Costilla de res a baja temperatura sobre puré trufado, papines andinos y cebollas asadas.	
<b>Entrecot De Black Angus Con Hueso, Papas Y Echalotes Asados. Pesto Verde.</b>	\$ 18.500
<b>Paillard De Filete De Res Con Hojas De Rúcula Y Tomates Cherry.</b>	\$ 14.900
<b>Paillard De Pollo Con Mix De Hojas Verdes Y Tomates Confitados.</b>	\$ 12.900
<b>Envoltini De Filete De Res Con Prosciutto, Queso Y Espárragos. Salsa Al Marsala.</b>	\$ 18.500
<b>Congrio Mare E Monte.</b>	\$ 14.900
Congrio grillado, ragú de langostinos y guisantes sobre puré de papa al perejil.	