

### ENTRADAS CALIENTES

#### Calamares fritos \$200

Aros de calamar fritos, con salsa tártara

#### Fried calamari

Calamari rings fried, with tartare sauce

#### Mil hojas de berenjena \$149

Láminas de berenjena horneadas con queso y acompañadas con salsa concassé

#### Eggplant millefeuille

Eggplant slices baked with cheese and with concassé sauce

#### Crostone de hongos salteados \$ 150

Portobello parrillado, acompañado de ragú de tomate cherry, hierbas de provenza y aceitunas

#### Crostone of mushroom sautee

Grill portobello mushroom, with cherry tomato sauce over toasted sour dough bread

### ENSALADAS

#### Carpaccio de res \$329

Finas láminas de filete de res marinadas con finas hierbas y acompañado de queso parmesano, arúgula y aceite de trufa

#### Beef Carpaccio

Fine slices of beef marinated with fine herbs with parmesan cheese, rucula and truffle oil

#### Ensalada de lechugas con peras y queso gorgonzola \$180

Mezcla italiana de lechugas, peras con tomillo, queso gorgonzola y vinagreta de balsámico

#### Lettuce salad with Pear and gorgonzola cheese

Assorted lettuce, pears with thyme, gorgonzola cheese and balsamic vinaigrette

#### Ensalada estilo caprese \$190

Tomate cherry, queso mozzarella aderezados con pesto de albahaca

#### Caprese salad

Tomato cherry baby, mozzarella cheese with pesto sauce accents

### SOPAS Y CREMAS

#### Crema de alubias con virutas de jamón serrano \$ 159

Sutil crema de alubias con jamón serrano frito

#### Subtle white bean chowder with fried serrano ham

#### Sopa minestrone \$ 159

Tradicional sopa de verduras con alubias, espinaca y pasta al buque de pesto de albahaca

#### Minestrone soup

Traditional vegetables soup with white bean, spinach and pesto basil pasta

### PASTAS

#### Espagueti a la bolognesa \$199

Carne molida de res guisada y servida con salsa pomodoro

#### Bolognese Spaghetti

Ground beef stew with Pomodoro sauce

#### Linguine frutti di mare \$ 399

Acompañada de camarones, calamar, mejillones, vieiras y pulpo

#### Linguine frutti di mare

Prepared with shrimps, calamari, mussels scallops and octopus

#### Penne arrabiata (picante) \$ 120

Pasta corta bañada con salsa de tomate picante y queso parmesano

#### Penne Arrabiata (Spicy)

Short pasta with a spicy tomato sauce and parmesan cheese

#### Linguine con almeja \$149

Clásica preparación con almejas chirlas y cremosa salsa blanca

#### Linguine with clams

Classic cooked with clams screech and white cream sauce

### DE NUESTRO HORNO

#### PIZZA CUATRO QUESOS / Four Cheese \$239

PIZZA HAWAIANA / Hawaiian \$ 239

PIZZA PEPPERONI / Pepperoni \$ 239

PIZZA MARGARITA Margherita \$ 239

Pizza de pollo con pesto y queso de cabra

Chicken pizza with pesto and goat cheese \$239

PIZZA VEGANA \$ 239

Vegetales y queso tofu

Vegetables and tofu cheese

### PASTAS FRESCAS Y RELLENAS

Gnocchi de espinacas en salsa bolognesa

#### Spinach gnocchi in bolognese sauce

\$ 189

Gnocchi naturales en salsa de cuatro quesos

#### Natural gncchi in four cheese sauce

\$189

Canelones de espinaca y queso

#### Cannelloni of spinach and cheese

\$249

Canelones de ossobuco

#### Cannelloni of veal shank

\$299

Ravioles rellenos de hongos silvestres con crema de queso parmesano

#### Ravioli stuffed with wild mushrooms with a creamy parmesan sauce

\$189

Ravioles rellenos de mariscos con salsa de azafrán

#### Ravioli stuffed with seafood with saffron sauce

\$269

Lasagna vegetariana

#### Vegetarian lasagna

\$ 269

Lasagna bolognesa

#### Bolognese lasagna

\$249

### RISOTTO

Risotto al limón con chipirones

#### Lemon risotto with baby squid

\$ 279

Risotto de portobello con radicchio (vegetariano)

#### Risotto with portobello and radicchio (vegetarian)

\$ 279

Risotto de langosta (PREMIUM)

#### Lobster risotto (PREMIUM)

\$599

### PLATOS FUERTES

Filete de pescado en salsa cremosa de alcaparras acompañado de vegetales y polenta a la parmesana frita

#### Fish Fillet in caper sauce, with vegetables and fried parmesan polenta

\$299

Pollo a la parrilla en salsa de limón real acompañado de puré de papa rustico y vegetales

#### Grilled chicken in lemon sauce with rustic mashed potatoes and vegetables

\$289

Ossobuco de ternera nuevo plato sugerido por el Chef

#### Veal shank new dish suggested by the Chef

\$359

Cacciatore de mariscos, camarón, pulpo, mejillón y calamar

#### Seafood cacciatore, shrimp, octopus, scallops, mussels and calamari

\$320

Tagliata de res para 2 personas con opción de guarniciones puré de papa, espinacas a la crema o vegetales (PREMIUM)

#### Beef tagliata for 2 people with optional sides mash potatoes, spinach with cream or vegetables (PREMIUM)

\$1299

