



ANTIPASTI

- OLIVE** Variedad de Aceitunas Marinadas, Aceite de Olivo, Romero, Chile de Árbol \$90
- BRUSCHETTA** Tomate, Kalamata, Albahaca + Hongos Asados con Tomillo & Queso de Cabra \$130
- PROVOLA** Queso Provolone Ahumado, Salsa de Tomate Casera, Albahaca \$120
- FUNGHI** Hongos Asados, Con Ajo, Chile de Arbol, Perejil Fresco, Vino Blanco, Servido con Polenta \$150
- FONDUTA** Queso Fontina & Asiago Fundido, Salchicha Italiana, Aceite de Oliva \$190
- SAN DANIELE** Prosciutto San Daniele (80gr), Parmesano, Aceitunas, Bruschetta al Carbon \$320
- TARTAR** Tartar di Res, Mostaza Dijon Antigua, Gremolata, Crema de Ajo, Rabado, Pimienta, Parmesano \$220
- POLPO** Pulpo Rostizado, Chimichurri, Romesco, Papas Cambray, Ensalada de Hierbas \$190
- CALAMARI FRITTI** Fritura de Calamares Baby & Ejotes, Perejil, Limón, Salsa Putanesca \$230

CARPACCIO'S

- DI PESCE** Carpaccio de Pescado, Pimientos, Kalamata, Pimienta Rosa, Alcaparra, Limón, Cilantro \$190
- DI MANZO** Carpaccio de Filete de Res, Ajo, Arugula, Aceite de Trufa Blanca, Reducción Balsámica \$190
- DI POLPO** Carpaccio de Pulpo, Ensalada de Apio y Arugula, Vinagreta de Limón, Perejil \$180

INSALATE & MOZZARELLE

- Extras: Pechuga de Pollo \$75, Camarón al Ajo \$95
- CAMPAGNOLA** Ensalada de Lechugas Mixtas, Pera, Nueces Caramelizadas, Gorgonzola, Vinagreta de Vino Blanco \$140
- VERDE** Ensalada de Espinaca, Betabel Rostizado, Aguacate, Queso de Cabra, Tocino Crujiente, Vinagreta Balsámica \$150
- CESAR** Lechuga Orejona Baby, Aderezo Cesar Vegetariano, Yema deshidratada, Crutones de Sourdough, Parmesano \$150
- BURRATA E ASAPARAGI** Burrata Cremosa, Espárragos, Mantequilla Cafe, Tocino Crujiente, Reducción Balsamica \$190
- BURRATA POMODORI** Burrata Cremosa, Tomates Rostizados, Pesto Genovese, Aceite Extra Virgen \$150
- CAPRESE** Burrata, Tomate Heirloom, Pesto de Perjil, Balsamico Blanco \$220

PASTA

- POMODORO** Tagliatelle Hecha en Casa, Salsa de Tomate Casera, Mozzarella, Albahaca, Parmesano \$170
- CARBONARA** Spaghetti, Huevo, Pancetta, Pimienta Negra, Pecorino Romano \$190
- DELLA NONNA** Fettuccine Hecho en Casa, Ragu alla Bolognese, Tomate, Parmesano \$210
- LASAGNA** Laminas de Pasta Hecha en Casa, Ragu de Res y Cerdo, Salsa Bechamel, Tomate, Parmigiano \$240
- QUATTRO FORMAGGI** Gnocchi de Papa, Crema de Cuatro Quesos, Avellana Tostada, Parmigiano Reggiano \$240
- NORCINA** Rigatoni, Salchicha Italiana, Portobello, Parmesano, Crema, Nuez Moscada, Romero, Pan Crujiente \$260
- DIAVOLA** Linguini, Ajo, Tomates Cherry, Chile de Árbol, Tomate Desidratado, Camarones al Carbón \$260
- CICCIOTELLA** Pappardelle Heca en Casa, Ragú de Costilla de Res, Mantequilla de Salvia, Parmesano \$320
- MORA AL MARE** Mafaldine de Tinta de Calamar, Camarón, Callo, Pulpo, Tomate Cherry, Espárragos, Azafrán \$290
- AL PESTO** Linguini, Pesto Genovese, Tomatitos, Camarones al Ajo y Vino Blanco \$280
- FUNGHI** Risotto de Hongos Mixtos Asados, Porcini, Ajo, Perejil, Parmesano \$240
- CAPRETTO** Ravioli Hecho en Casa, Relleno de Queso de Cabra, Salsa de Pimiento Rostizado, Cebollín \$240

SECONDI

- PESCA DEL GIORNO** Filete de Pescado del Día (200 gr.), Papas Rostizadas, Espinacas, Salsa Picatta \$320
- SALMONE** Salmon Chileno (200 gr.), Risotto al Limone, Verduras de Temporada, Pesto de Perejil \$420
- SALTIMBOCCA** Pechuga de Pollo Envuelta en Prosciutto y Salvia, Servido con Ejotes y Papas Rostizadas \$290
- FILETTO DI MANZO** Filete de Res (220 gr.) Puré de Papa, Verduras Rostizadas \$550
- FIorentina** T-Bone de 1.2kg, Cipollini Glaseados, Papas Cambray, Arugula \$990

Estamos orgullosos de ofrecerle pastas hechas en casa y productos frescos, locales e importados de Italia para que disfrute su experiencia gastronómica.

Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con I.V.A. incluido

