



## Benvenuto

Usamos los mejores ingredientes italianos como aceite extra virgen de oliva, tomate, embutidos y quesos (prosciutto Parma parmigiano-reggiano, pecorino romano, burrata) nuestro balsámico llega directamente de Modena Italia, todas nuestras pastas y pan están hechas a manos para garantizar frescura en cada bocado. Ofrecemos a nuestros comensales una experiencia gastronómica única e inolvidable, siéntate, relájate y disfruta.

*Buon Appetito!*

**Cena degustación de 4 tiempos, por 900 pesos, crea tu Menu degustación con maridaje de vinos italianos por tan solo 1300 pesos (2.5 oz.) por copeo, promoción sujeta a restricciones.**

“SG” denota sin gluten, pero muchos platos se pueden preparar sin gluten. Pregunte a su servidor por las opciones.

### Antipasti

#### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Capas de Berenjenas fritas, parmigiano-reggiano y salsa de tomate y albahaca, horneadas al horno. \$200

Maridaje - Cesanese Rosso Lazio Casa Merge

#### CARPACCIO DI MANZO

150 gr. carpaccio de filete res “premium” con arugula baby y láminas de parmigiano-reggiano. \$260

Maridaje - Sangiovese La Carraia

#### FRITTURA CALAMARI E GAMBERI

300 gr. de calamares y camarones fritos y servidos con nuestro alioli de la casa. \$300

Maridaje -

Pinot Grigio Cabert Villa San Martino

#### ANTIPASTO DI SALUMI E MOZZARELLA

Un plato tradicional compuesto por Prosciutto di Parma 18 meses, salame, mortadella y mozzarella. \$300

Maridaje -

Sangiovese La Carraia (vino tinto de la casa)

#### TARTARE DI SALMONE

Salmón Canadiense y pepino marinados a la maracuya servido sobre una cama de hinojo y una mousse de “panna cotta” acida. \$260

Maridaje -

Falaghina del Beneventano De Falco

#### BRUSCHETTA AL POMODORO E VERDURE

Pan de focaccia hecho en casa con tomates, ajo, albahaca y aceite extra virgen de oliva. Servido con verduras. \$200

Maridaje - Bianco Lazio Venere Casata Merge (vino blanco de la casa)

### Insalate

#### INSALATA DI CESARE CON POLLO ALLA GRIGLIA

Corazón de lechuga romana asada y servida con 200 gr. pechuga de pollo orgánico, a la parrilla y nuestro aderezo César casero y laminas de parmigiano. \$280

*El aderezo César contiene yema de huevo cruda.\**

Maridaje - Grillo Tola

#### BURRATA CON FINOCCHIO, ARANCIE E OLIVE (SG)

Queso burrata importado servido con virutas de hinojo, naranjas y aceitunas, taggiasche. \$250

Maridaje - Susumaniello Elfo Rosado

#### INSALATA MEDITERRANEA

Camas de espinaca baby, tomate guaje orgánico, pepino, aceitunas leccino, cebolla morada, pimiento amarillo y queso feta con aderezo de la casa. \$200

Maridaje -

Bianco Lazio Venere Casata Merge (vino blanco de la casa)

#### GORGONZOLA DOLCE, PERA E NOCI (SG)

Peras troceadas, queso gorgonzola de Italia, espinacas y nueces. \$200

Maridaje -

Gewurztraminer Cantine Monfort

\*El consumo de carne, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Elija una opción de plato principal “Primi o Secondi” para la cena de cuatro tiempos.

### Primi

#### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi de papa hecho a mano en salsa de tomate y albahaca cubierta con mozzarella fresca y gratinado al horno (vegetariano). \$280

Maridaje - Sangiovese La Carraia (vino tinto de la casa)

#### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Salsa a base de marisco, camarones, calamar, almejas, pulpo, tomate uva y perejil. \$420

Maridaje - Susumaniello Elfo Rosado

#### FETTUCINE ALLA BOSCAIOLA

Pasta fettuccine hecha en casa mezclada con hongos portobello, hongos porcini, salchicha de nuestra producción, crema y parmigiano-reggiano. \$300

Maridaje - Aglianico Nifo

#### PAPPARDELLE AL RAGU'

Pasta fresca hecha en casa con salsa de tomate San Marzano y carne molida “Angus.” Cubierto con parmigiano-reggiano. \$300

Maridaje - Montepulciano D’Abruzzo Adonis Villa Vestea

#### RAVIOLI AL SALMONE GORGONZOLA E NOCI

Pasta rellena de salmón servido sobre una salsa cremosa de nueces y gorgonzola. Espolvoreado con pimentón ahumado. \$350

Maridaje - Gewurztraminer Cantine Monfort

#### FETTUCINE AI GAMBERI, ASPARAGUS E MENTA

Espárragos y camarones 16/20 con un toque de menta y parmigiano. \$320

Maridaje - Pinot Grigio Cabert

#### LASAGNA DI CARNE

Capas de pasta casera con salsa ragu de carne estilo de Roma, bechamel y parmigiano-reggiano. \$300

Maridaje - Montepulciano D’Abruzzo Adonis Villa Vestea

#### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Un platillo clásico de Roma: guanciale italiano importado (mejillas de cerdo curadas y ahumadas), crema de huevos, pecorino romano, abundante pimienta negra y parmigiano-reggiano (toda una Delicia). \$280

Maridaje - Gewurztraminer Cantine Monfort

### Secondi

Todos los “Secondi” se pueden hacer sin gluten.

#### FILETTO AL PEPE VERDE E BRANDY

300 gr. filet mignon Angus Canadiense AAA. Sellado en sartén y terminado en el horno, cubierto con una salsa cremosa de brandy de pimienta verde y servido con papas asadas con limón y romero y espárragos a la parrilla. \$900 (+ \$600 en cena de cuatro tiempos)

Maridaje - Montepulciano D’Abruzzo Adonis Villa Vestea

#### COSTATA DI MANZO (SG)

450 gr. filete ribeye Angus, criado al aire libre. A la parrilla sazonado con romero y tomillo. Cubierto con hongos portobello. Servido con espárragos y papas. \$950 (+\$550 en cena de cuatro tiempos)

Maridaje - Barbera d’Asti Marco Bonfante

#### SALMONE ALLA PUTTANESCA

300 gr. salmón Canadiense salteado en aceite extra virgen de oliva, tomates uva, alcaparras y aceitunas, taggiasche. Servido con verduras. \$480

Maridaje - Falanghina del Beneventano De Falco

#### OCTOPUS ALLA GRIGLIA

Pulpo asado y servido sobre una cama de nuestra salsa arrabbiata, verduras y crema di burrata con tomate uva confitado. \$380

Maridaje - Grillo Tola

#### POLLO ALLA CACCIATORA

300 gr. de pechuga de pollo orgánico, en salsa de ajo, vino blanco, romero, salvia, aceitunas, taggiasche, guanciale y salsa de tomate uva. Servido con verduras. \$380

Maridaje - Nero D’Avola Tola



¡Pregunta por nuestro pescado del día!



### Dolce

#### CANNOLI

Tubo de pasta cannoli crujientes hecha en casa rellena de queso ricotta, pistachos y trocitos de chocolate. \$150

Maridaje - 2 oz. Granmanier

#### PANNA COTTA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Panna cotta casera con chocolate y avellanas confitadas. Servido con una galleta tuile de cacao. \$150

Maridaje - Lambrusco Grasparossa Amabile Semiespumoso

#### TIRAMISÙ

Galletas remojada en café, cubiertas con crema de mascarpone y zabaione. Espolvoreado con cacao. \$200

Maridaje - 2 oz. Zambuca

#### SOUFFLE AL CIOCCOLATO

Amargo 70 % con corazón suave acompañado de helado de mamey y naranja. \$180

Maridaje - 3 oz. Ruby Port

Solicitamos amablemente no más de dos transacciones con tarjeta de crédito por mesa. Siempre se agradece el dinero en efectivo.