



Benvenuto

Usamos los mejores ingredientes italianos como aceite extra virgen de oliva, tomate, embutidos y quesos (prosciutto Parma parmigiano-reggiano, pecorino romano, burrata) nuestros 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, relajate y disfruta.

Buon Appetito!

Cena degustacion de 4 tiempos, por 900 pesos, crea tu Menu degustacion 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

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)

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

VONGOLE ALLO ZAFFERANO

300 gr. de almejas frescas del Océano Pacífico salteadas con aceite de extra vergin de oliva, ajo, pinot grigio, caldo de azafrán servido con pan casero. \$290

Maridaje -
Falanghina del Beneventano De Falco

SFORNATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

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

Maridaje - Rosso Lazio Casa Merge

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 GRIGLIATA

Corazon de lechuga romana asado a la parrilla y cubiertos con nuestro aderezo César y queso parmigiano-reggiano rayado. \$200
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. \$230
Maridaje - Susumaniello Elfo Rosado

GORGONZOLA DOLCE, PERA E NOCI (SG)

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

Maridaje -
Gewurztraminer Cantine Monfort

INSALATA PAPAYA ARANCIE E CIPOLLA ROSSA

Carpaccio di papaya rúcula, cebolla morada, naranja y laminas de parmigiano-reggiano. \$180

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

**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)

FETTUCCHINE 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

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

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

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

MERO ALLA PUTTANESCA

300 gr. pescado local salteado en aceite extra virgen de oliva, tomates uva, alcaparras y aceitunas Taggiasche.

Servido con verduras. \$480

Maridaje - Falanghina del Beneventano De Falco

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

POLLO ALLA CACCIATORA

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

Maridaje - Nero D’Avola Tola

Dolce

CANNOLI

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

Maridaje - 2 oz. Granmanier

TIRAMISÙ

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

Maridaje - 2 oz. Zambuca

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO PICCANTE E NOCCIOLA

Panna cotta casera con capas de chocolate, un toque de pimienta de cayena y avellanas confitadas.

Servido con una galleta tuile de cacao. \$150

Maridaje - 3 oz. Ruby Port

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE

Semifrio de fresa cubierto con pistachos y servido sobre una gástrique de fresa con una galleta tuile. \$160

Maridaje - Malvasia Spumante Dolce

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