



*Nessun amore e piu sincero dell amore per il cibo.
Ningún amor es más sincero que el amor por la comida.*

George Bernard Shaw



*La risata e piu brillante dove il cibo e migliore.
La risa es más brillante donde la comida es mejor.*

Proverbio Irlandés

CI SIAMO TRASFERTI DALL ITALIA PER VIVERE IN QUESTO
PARADISO DELLA PESCA ED ANCHE PER DELIZIARVI E
SORPRENDERVI CON LA NOSTRA CUCINA TRADIZIONALE E CON I
SAPORI MEDITERRANEI DI PIATTI SEMPLICI E GENUINI. TUTTI
I PRODOTTI ITALIANI USATI SONO ORIGINALI E CUCINATI
100% ALL ITALIANA.

NOS MOVIMOS DE ITALIA PARA VIVIR EN ESTE PARAÍSO DE LA
PESCA, TAMBIÉN PARA DELEITAR Y SORPRENDERLOS CON
NUESTRA COCINA TRADICIONAL CON SABOR MEDITERRÁNEO, EN
PLATOS SIMPLES Y GENUINOS. TODOS LOS PRODUCTOS QUE
USAMOS SON ORIGINALES Y COCINADOS 100% A LA ITALIANA.

Claudia & Fabrizio

A N T I P A S T I

Burrata

MOZARELLA DE BÚFALA, TOMATE PACHINO,
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y
ALBAHACA

\$275

Parmigiana di Melanzane

BERENJENAS A LA PARMESANA, CAPAS DE
BERENJENAS HORNEADAS CON MOZZERELLA,
SALSA DE TOMATE Y QUESO PARMESANO

\$300

Carpaccio di Selvaggina

FINAS LÁMINAS DE CIERVO CRUDO, LIMÓN,
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PIMIENTA
NEGRA, LAMINAS DE QUESO PARMESANO Y
ARUGULA

\$370

Carpaccio di Gamberi

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PIMIENTA
NEGRA, NARANJA, LIMÓN, ALCAPARRAS,
FINAS RODAJAS DE HABANERO Y UN TOQUE
DE PAPRIKA

\$370

I N S A L A T A

Insalata Della Casa

ENSALADA MIXTA CON JULIANAS DE APIO, TOMATE
PACHINO, FLORES COMESTIBLES Y VINAGRETA
FRANCESA

\$190

Insalata di Pollo

ESPINACAS, BERENJENA ASADA, ZUCHINI, PIMIENTOS,
POLLO SALTEADO EN MANTEQUILLA GLASEADO CON MIEL
DE AGAVE, VINAGRETA DE ACEITE DE SÉSAMO Y QUESO
FETA

\$270

Insalata di Gamberi

LECHUGAS MIXTAS Y ESPINACA CON CAMARONES
SALTEADOS EN MANTEQUILLA, AJONJOLÍ, MANGO,
AGUACATE, PIMIENTA NEGRA Y VINAGRETA CÍTRICA DE
ACEITE DE OLIVA

\$400

Insalata Cesar

ENSALADA CÉSAR (BASADA EN RECETA ORIGINAL DE
1924) CON LECHUGA ROMANA, HUEVO COCIDO,
CROTONES Y ADEREZADA CON VINAGRETA

\$220

Insalata di Pulpo

ENSALADA DE PAPA, PULPO, APIO, ACITE DE OLIVO Y
AJO

\$450

P R I M I P I A T T I

Tagliatelle Bolognese

SALSA TRADICIONAL DE CARNE ROJA

\$300

Fettuccini Alfredo

FETTUCCHINE CASERO DE SU ELECCIÓN:

TRADICIONAL CON MANTEQUILLA, CREMA Y

PARMESANO.....\$300

CAMARONES Y CREMA Y PARMESANO.....\$370

POLLO Y CREMA Y PARMESANO.....\$340

Lasagna

PASTA CASERA DE ESPINACAS CON SALSA ROJA

TRADICIONAL DE CARNE Y BECHAMEL

\$350

Gnocchi di Patate

GNOCCHI DE PAPA SERVIDOS CON:

RAGÚ DE PATO.....\$310

SALSA DE QUESO GORGONZOLA.....\$310

Pappardelle al Cinghiale

PASTA CASERA PAPPARDELLE CON RAGÚ DE JABALÍ

\$370

Tagliattelle Gamberi e Spinaci

CAMARONES SALTEADOS EN MANTEQUILLA CON SALSA DE
AJO DULCE

\$370

Z U P P E

Minestrone

S O P A T R A D I C I O N A L D E V E R D U R A S C O N P A R M E S A N O Y
A C E I T E D E O L I V A V I R G E N E X T R A

\$275

Zuppa di Cipolle Maddie

S O P A F R A N C E S A D E C E B O L L A C O N Q U E S O E M M E N T A L

\$275

P A S T E R I P I E N E

Ravioli di Wagyu

R A V I O L I D E C A R N E W A G Y U C O N S A L S A D E P A P A Y
P A R M E S A N O , A Z A F R Á N Y L Á M I N A S D E T R U F A N E G R A
(C O N S U L T A R D I S P O N I B I L I D A D)

\$1250

Ravioli di Aragosta

R A V I O L E S C A S E R O S D E L A N G O S T A C O N S A L S A D U L C E D E
A J O , T O M A T E P A C H I N O Y E P A Z O T E

\$750

tortelo luna

T O R T E L O C A S E R O S R E L L E N O S D E R E Q U E S O N , V E R D O L A G A
Y E P A Z O T E E N U N A S A L S A D E M A N T E Q U I L L A Y S A L V I A

\$420

PASTE DI GRANO DURO

Frutti di Mare

PASTA ESPAGUETI CON PULPO, CAMARON, CALAMAR,
ACEITUNAS KALAMATA, PEREJIL Y SALSA ROJA

\$580

Pasta La Norma

PASTA PENNE, BERENJENA, QUESO PROVOLONE,
TOMATE, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, AJO Y
ALBAHACA

\$300

Cacio Pepe

PASTA CASARECCE, PIMIENTA NEGRA, QUESO PECORINO
Y PARMESANO

\$300

Gricia

PASTA ESPAGUETI, GUANCIALE, PIMIENTA NEGRA,
QUESO PECORINO Y PARMESANO

\$300

SECONDI PIATTI

Scaloppina di Vitello Madeira e Tartufo

SCALOPPINA DE TERNERA SALTEADA EN
MANTEQUILLA CON ACEITE DE TRUFA NEGRA Y SALSAS
MARSALA, LÁMINAS DE TRUFA NEGRA Y ESPINACAS DE
ACOMPANAMIENTO

\$880

Scaloppina Alla Parmigiana

SCALOPPINA DE TERNERA EN SALSAS DE TOMATE, AJO,
ROMERO, SALVIA, ACEITE DE OLIVA CON QUESO
MOZARELLA Y PARMESANO GRATINADO

\$580

Rib Eye Prime

RIB EYE PRIME A LA PARRILLA, SALTEADO CON ACEITE
DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y ROMERO CON PAPAS
SALTEADAS AL LADO

\$880

Filetto di Cervo al vino

FILETE DE VENADO EN SALSAS DE VINO TINTO Y FRUTOS
ROJOS ACOMPAÑADO DE PAPAS SALTEADAS ROMERO.

\$1200

Filetto di Pesce Capperi e Limone

FILETE DE PESCADO SALTEADO CON LIMÓN Y
ALCAPARRAS CON VERDURAS AL LADO

\$440

DOLCE

Tiramisu in Coppa

TIRAMISÚ TRADICIONAL, BIZCOCHO CON CAFÉ,
MASCARPONE, CREMA Y COCOA

\$240

Semifreddo di Papaia con Salsa di Habanero

MOUSSE CONGELADO DE PAPAYA, CON SALSA DE
HABANERO

\$275

Mix Semifreddo

MOUSSE HELADA DE CHOCOLATE BLANCO Y
NEGRO, MIEL Y NATA

\$275

Tartara di Limoncello con Meringa

TARTARA DE LIMONCELLO CON MERENGUE ITALIANO Y
ESCENCIA DE ALBAHACA Y FRAMBUESA

\$240