

POMPEI

TRATTORIA ITALIANA



ENTRADAS



Pulpo a la Parrilla

Tequeños

Un clásico para disfrutar in compañía.
Rellenos de queso 8und.

S/ 18

Focaccia

Nuestra masa de pizza con aceite de oliva extra virgen de oliva y romero.

S/ 18

Focaccia farcita

Nuestra masa de pizza con aceite de oliva extra virgen de oliva, romero, laminas de queso parmesano y tomatitos cherry.

S/ 25

Prosciutto crudo y mozzarella

Prosciutto crudo italiano con mozzarella fior di latte acompañado con nuestro pan artesanal.

S/ 40

Piqueo POMPEI

Nuestro mix de piqueo para alegrar tu mesa.
Tequeños, Suplí Miñón, Alitas y papas fritas

4 UND 8 UND

S/ 35 S/ 50

Alitas de Pollo

6 alitas bañadas en salsa a tu elección. Escoge tu salsa: Honey mostard, hot Bbq ó Bbq

S/ 25

Bolitas de Mozzarella Italiana

Deliciosas bolas de Mozzarella empanizadas 8UND

S/ 22



Prosciutto Crudo & Mozzarella



Bruschetta Primavera

Pulpo a la Parrilla

Uno de nuestros mejores cortes, pulpo grillado acompañado de papa al ajillo y salsa de la casa

S/ 48



Piqueos Pompei

2 UND 4 UND

Pan al ajo

Pan artesanal de la casa aromatizado con ajo y aceite de oliva extra virgen.

S/ 13 S/ 20

Pan al ajo con queso mozzarella

Pan artesanal de casa aromatizado con ajo, aceite de oliva extra virgen y mozzarella fior di latte.

S/ 17 S/ 24

Primavera

Pan artesanal de la casa aromatizado con ajo, aceite de oliva extra virgen, tomatitos cherry y albahaca.

S/ 19 S/ 26

Prosciutto Crudo y mozzarella

Pan artesanal de casa con prosciutto crudo italiano y mozzarella fior di latte.

S/ 28 S/ 44

Queso mozzarella y champiñones

Pan artesanal de casa con mozzarella fior di latte y champiñones.

S/ 19 S/ 26

Pastas

Lasagna Tradicional

S/40

Receta traída desde Italia meridional. La consistencia de este plato hace que sea uno de los mas pedidos por nuestros clientes. Capas de pasta fresca, ragú de carne, bechamel, queso mozzarella y parmesano.



Lasagna Tradicional s/40



Fettuccine al Ragú alla Bolognese s/ 33



Spaghetti Primavera S/ 31

Fettuccine frutti di mare (Mariscos)

S/32

Salsa a base de mariscos, tomatitos cherry, vino blanco, ajos y perejil.

Spaghetti ai gamberi (Langostinos)

S/31

Un plato de sabor exquisito, intenso sabor a langostinos, vino blanco, perejil, ajos.

Fusilli alla sorrentina

S/28

Salsa a base de tomates, ajos, albahaca, mozzarella fior di latte y queso parmesano.

Fettuccine al ragú alla bolognese

S/33

Salsa bolognesa tradicional italiana, a base de pomodoro, carne de ternera y queso parmesano.

Spaghetti al pesto

S/35

Con mucha personalidad a base de albahaca, piñones, ajos, queso parmesano y aceite extra virgen de oliva.

Fettuccine alla alfredo

S/44

Tradicional receta romana de salsa blanca, crema de leche, jamón ingles y queso parmesano acompañada con Chuleta de Cerdo

Spaghetti alla carbonara

S/38

Auténtica carbonara Italiana. Salsa a base de yema de huevo, parmesano, panceta y pimienta.

Rigatoni in salsa de Champiñones

S/32

Salsa italiana a base de tomate, champiñones, perejil y ajo.

Rigatoni champiñones y queso Provola

S/32

Salsa blanca preparada a base de champiñones, crema de leche, queso provola y queso parmesano.

Spaghetti alle vongole (Almejas)

S/31

Receta napolitana con almejas, vino blanco, perejil, ajos y tomatitos cherry.

Spaghetti primavera

S/31

Salsa a base de tomates cherry, ajo, vino blanco y perejil.



Fettuccine alla carbonara S/ 38



Risotto al aji amarillo con lomo S/58



Spaghetti con albondigas S/ 39



Linguine con Osobuco S/ 39



Fettuccine a lo Alfredo S/ 44

Ravioli, Gnocchi y Risotto De la Casa

Pasta fresca hechas a mano

Ravioli al ragù di carne

Salsa bolognesa tradicional italiana, a base de pomodoro, carne de res y queso parmesano.

S/42

Risotto ai Funghi (Champiñones)

Clasico Risotto Italiano con champiñones mantecato, queso parmesano acompañado con Pollo a la parrilla,

S/50

Ravioli al pesto

Salsa de albahaca genovesa, piñones, ajos, queso parmesano y aceite extra virgen de oliva.

S/39

Risotto al aji amarillo con Lomo

Una fusión de aromas. Risotto a la Italiana al aji amarillo acompañado de un generoso corte de lomo fino.

S/58

Ravioli a lo 4 Quesos

Crema blanca a base de quesos italianos. Gorgonzola grana padano, provolone y mozzarella fior di latte.

S/45

Gnocchi de papas a lo 4 Quesos

Recetta del chef: gnocchi hecho en casa al estilo italiano en una salsa de quesos Italianos.

S/45

Ravioli in salsa Champiñones

Salsa italiana a base de tomate, champiñones, perejil y ajos. Crema de leche a eleccion.

S/42

Gnocchi de papas a la Sorrentina

Recetta Mediterranea de gnocchi de papas hechos a mano y preparado con una salsa de tomate y abundante queso Mozzarella.

S/44

Segundos

Lomo fino a los 3 pimientos

(verde, rosa y negro)

250 gr de carne en crema a los tres pimientos acompañado con Verduras a la Parrilla.

S/60

Medallon de lomo en salsa de Champiñones S/ 60

250 gr de corte seleccionado de Lomo Fino sellado al sarten y bañado en crema de champiñones.

S/50

Parrilla Pompei

Un churrasco de 200GR, filete de Pollo a la parrilla, Chuletas de Cerdo, papas fritas y ensalada Pompei.

Hamburguesa Pompei

180Gr de Hamburguesa a la Italiana, lechuga, Tomate y queso cheddar, acompañado de papas fritas

S/28

Parrilla Pompei (para 2)

Un churrasco de 300GR, dos filete de Pollo a la parrilla, un chorizo parrillero, dos Chuletas de Cerdo, papas fritas, ensalada Pompei.

S/110

Tagliata al Vinagre Balsamico

250 gr de carne vacuna aderezado al estilo Pompei acompañado de papas fritas o ensalada.

S/45



Hamburguesa Pompei S/28



Lomo mar y tierra S/ 65

Peruanissimos

Lomo Saltado de lomo Fino

El platp bandera de la cocina peruana conocido en todo el mundo. Los mejores corte de lomo fino acompañado de papas nativas

S/ 42

Tallerin Verde con Milanesa de Pollo

Un clásico de la cocina peruana que no necesita descripción. Una ricca milanesa de pollo acompañada con nuetsro tallerin el salsa Verde

S/41

Tallerin a la Huancaína con Chuleta

Un clásico de la cocina peruana que no necesita descripción. Chuleta de cerdo acompañada con nuetsro tallerin el salsa la Huancaína

S/40

Tallerin a la Huancaína con Lomo Saltado S/50

Plato de la tradicion peruana que no nececita una descripcion. Disftuta este tallerin en una crema a la Huancaína y acompagnado con nuestro lomo saltado.

Pescado del marinero

Receta unica de nuestro Chef. Filete de pescado marinado y acompañado con mariscos.

S/36

Pollo a la Parrilla

Corte de Muslos de pollo desuesado y cocinado a la parrilla acompañado con papas fritas y arrox.

S/40



Lomo saltado S/42



Tallerin Verdes con Milanesa

Ensaladas

Capresse

S/ 33

Ensalada preparada con rodajas de tomate san marzano, mozzarella fior di latte, albahaca, oregano y aceite extra virgen de oliva.

That's amore

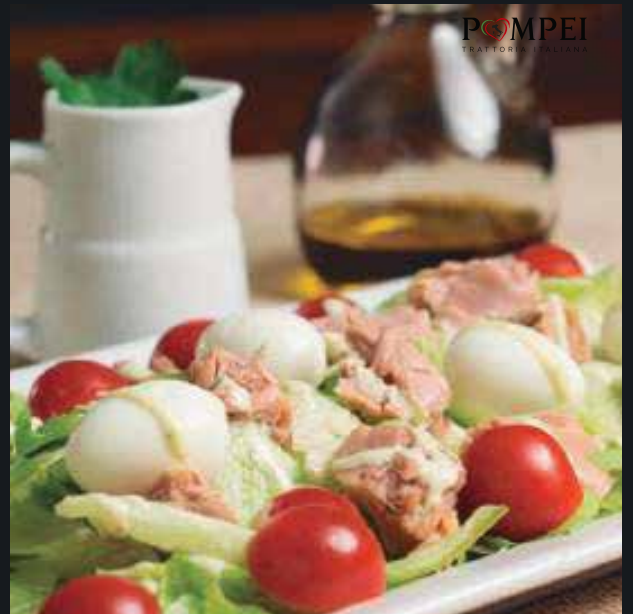
S/ 30

Una propuesta original compuesta por lechuga, filete de atún, huevitos de codorniz, tomatitos cherry y salsa especial Pompei.

Caesar

S/ 40

Ensalada compuesta por lechuga romana, crutones de nuestro pan artesanal, queso parmesano, bocconini di mozzarella y pollo a la parrilla.



That's amore S/ 30

El Menú de los pequeños (Niños de 2 a 10 años)

Spaghetti al pomodoro

pequeña de spaghetti, ideal para niños, en salsa de tomate, albahaca y queso parmesano.

S/ 18

Nuggets de Pollo con papas Fritas

Una elección ideal para los niños, deliciosos Nuggets de pollo acompañados con papas fritas

S/ 21

Milanesa de pollo

Un plato clásico y delicioso para los niños. Milanesa de pollo y papas fritas

S/ 18



Milanesa de pollo

Pizzas

Alla Diavola (Pepperoni)

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, salame italiano, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/43

FAMILIAR S/53

Super Capricciosa

Salsa de tomate , albahaca, mozzarella fior di latte, aceitunas verdes, champiñones, alcachofas, pimenton morrón, jamon inglés y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/47

FAMILIAR S/58

Salsiccia e Peperoni

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, salsiccia (chorizo parrillero), pimiento morrón, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/43

FAMILIAR S/53

Margherita

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/30

FAMILIAR S/40

Tonno E Cipolla

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, cebolla blanca, lomito de atún, albahaca y aceite

GRANDE S/44

FAMILIAR S/54

Vegetariana

Salsa de tomate , mozzarella fior di latte, aceitunas verdes, champiñones, pimiento , morrón cebolla blanca, alcachofas, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/44

FAMILIAR S/54

Cotto (Americana)

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, jamón ingles, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/37

FAMILIAR S/47

Gladiatore

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, champiñones, salsiccia (chorizo parrillero), jamón inglés, salame italiano, albahaca y aceite extravirgen de oliva

GRANDE S/50

FAMILIAR S/60

Pompei

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, salame italiano, papas fritas, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/50

FAMILIAR S/60

Salcippizza

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, hot dog, papas fritas, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/40

FAMILIAR S/50

Bianche 4 Formaggi

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, provola, grana padano, orégano y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/50

FAMILIAR S/60

Choripizza

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, papas fritas, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/40

FAMILIAR S/50

Bella Napoli

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, Champiñones, pimiento morrón, jamon ingles, salsiccia (chorizo parrillero), aceitunas verdes, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/40

FAMILIAR S/50

Leggera

Salsa de tomate italiana, albahaca, mozzarella fior di late, tomatitos cherry, laminas de queso parmesano y aceite de oliva.

GRANDE S/40

FAMILIAR S/50

De Ciccio

Salsa de tomate, Mozzarella fior di latte, jamon ingles, champiñones y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/40

FAMILIAR S/50

Prosciutto Crudo

Salsa de tomate italiana, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo italiano, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/50

FAMILIAR S/60

Calzone Especial

Mozzarella fior dilatter, champiñones, salame italiano, salsa de tomate italiano, pimienta, albahaca y aceite extra virgen de oliva

GRANDE S/45

Calzone

Mozzarella fior di latte, jamon inglés, champiñones, salsa de tomate italiano, pimienta, albahaca

GRANDE S/45

BEBIDAS

	Vaso	Jarra
Limonada	S/ 9	S/ 24
Maracuya	S/ 9	S/ 24
Jugo Natural Fresa, Piña, Melon	S/ 12	S/ 32
Gaseosas		S/ 8
Cerveza Cusqueña Dorada, Trigo, Negra		S/ 10
Cerveza Pilsen		S/ 8
Corona		S/ 15
Cerveza Artesanal Dorcher Pilsener, Coca, Trigo, Radler		S/ 15

Milkshake

Oreo	S/ 14
Sublime	S/ 15
Princesa	S/ 15
Snickers	S/ 19
Milkyway	S/ 19
M&M	S/ 19
Frappuccino	S/ 16
Fresa	S/ 14
Hershey	S/ 19

Cafetería

Cappuccino	S/ 12
Caffè Espresso	S/ 7
Espresso Doble	S/ 9
Latte Macchiato	S/ 10
Latte e Caffè	S/ 10
Americano	S/ 9
Infusión	S/ 7



Foto referencial

Smoothie de fresa

Crêpes & Waffle

- Funge Chocolate Doble** S/ 15
Cubierto de exquisito chocolate, fresas y platano
- Engreida** S/ 20
Cubierto de exquisito chocolate, fresas y platano
- Choco Banana** S/ 20
Cubierto de **Nutella** y platano
- Engreida Top** S/ 21
Cubierto de exquisito **Nutella**, fresas y platano
- Mega Chocolate** S/ 23
Cubierto de exquisito **Nutella**, brownie, chispas de chocolate
- Dolce Pompei** S/ 25
Cubierto de exquisito **Nutella**, fresas y platano, fruto secos y Bola de Helado de Vainilla
- Arcoiris** S/ 18
Cubierto de exquisito fodge chocolate, chispas de colores y mashmellow

Postres

- Chees Cake** S/ 22
Delicioso ches Cake con toping a eleccion de Nutella o Frutos Rojos.
- Brownie con Helado** S/ 20
Delicioso brownie de casa acompañado con bola de helado.
- Panna Cotta de Frutos Rojos** S/ 18
Clásico de la repostería italiana, elaborado a partir de crema de leche y azúcar, acompañada con mermelada de frutos rojos.
- Creme Brulèe** S/ 18
Postre clásico de la repostería muy parecida, aunque no igual, a la crema catalana. Se distingue por su capa de azúcar caramelizada crujiente.
- Tiramisú** S/ 20
Postre cremoso Italiano, realizado en capas de bizcocho Savoirdi Italiano, crema Mascarpone y café Espresso.

Nutella S/ 20

Cubierto con crema de avellana

Clásica S/ 15

Clásico cubierto de mantequilla y miel

Dolce Manjar S/ 18

Cubierto de exquisito manjar blanco y fresas

Dolce Manjar Doble Fruta S/ 20

Cubierto de exquisito manjar blanco, platano y fresas

Fudge Chocolate S/ 18

Cubierto de exquisito chocolate y fresas



Crêpes

VINOS

Nuestra selección de Vinos Italiano



Belle Parti Bianco

S/ 85

Uvas: Garganega - Trebbiano
Graduación alcohólica: 11.5%
Combinaciones gastronómicas:
aperitivos calientes o fríos, sabor seco
con sensaciones de frescura en el
paladar



Belle Parti Rosso

S/ 85

Uvas: Merlot - Sangiovese
Graduación alcohólica: 11.5%
Combinaciones gastronómicas:
primeros platos de pasta en
general, carnes rojas a la parrilla o
al horno.



Granatey Cataratto Terre siciliane

S/ 105

Uvas: Syrah
Graduación alcohólica: 12.5%
Combinaciones gastronómicas:
Aperitivos, Platos Vegetarianos,
Carnes Blancas, y Mariscos.



Granatey Grillo Sicilia

S/ 105

Graduación alcohólica: 12.5%
Combinaciones gastronómicas:
aperitivos, mariscos a la brasa o
fritos, carnes blancas, quesos
Fuertes.



Granatey Nero D'avola

S/ 105

Graduación alcohólica: 14.%
Combinaciones gastronómicas:
Excelente con carnes a la brasa
y quesos curados.



Sangria de la Casa

1 lt S/ 49

1/2 lt S/ 35



Chianti Riserva Doc

S/ 105

Uvas: Sangiovese 80%,
Canaiolo 10%,
Colorino 10%
Graduación alcohólica: 12.5.%



Orvieto Sorelli

S/ 105

Uvas: Procanico 80%,
Grechetto 10%,
Drupeggio 10%
Graduación alcohólica: 12.5.%



Chianti Sorelli Biologico

S/ 120

Uvas: Sangiovese 80%,
Canaiolo 10%, Colorino 10%
Graduación alcohólica: 13.5.%



Chianti Sorelli Doc

S/ 125

Uvas: Sangiovese 80%,
Canaiolo 10%, Colorino 10%
Graduación alcohólica:
2.5.%



Rus Langhe Clavesana

S/ 140

Uvas: Sangiovese 50%, Nebbiolo
25%, Barbera 25%.
Combinaciones gastronómicas:
perfecto para toda clase de comida.



Caparzo Rosso Di Montalcino Doc

S/ 230

Graduación alcohólica: 13.5%
Combinaciones gastronómicas:
carnes rojas, pastas con salsas,
sopas de legumbres, quesos
curados.



Copa de Vino de
la Casa

S/ 18

**Pregunta para nuestra selección
de vinos Nacionales

BAR

Licores

Amaro Averna

Averna es dulce, espeso y tiene un amargor suave de hierbas

S/ 18

Bailys

Cremá irlandesa, hecho a base de whisky irlandés cuya receta secreta (4 Oz)

S/ 17

Cynar

Aroma intenso y su sabor es amargo, con un final dulce

S/ 17

Fernet Branca

Elaborada a partir de varios tipos de hierbas, que son maceradas en alcohol de vino

S/ 17

Limoncello

Obtenido por la maceración en alcohol de la cáscara de limón y otros cítricos, mezclado con un jarabe de agua y azúcar

S/ 16

Petrus

Aromas herbales y florales, notas de rosa seca, cacao y cerezas

S/ 16



Caipirinha



Chilcano



Cuba Libre



Daiquiri



Margarita



Pisco Sour

Cocktail

Algarrobina	S/ 21
Apple Martini	S/ 22
Buena vibra	S/ 21
Caipirinha	S/ 21
Canario	S/ 22
Capitan	S/ 22
Chilcano	S/ 21
Cuba Libre	S/ 22
Daiquiri <i>Fresa/Maracuya/Piña</i>	S/ 22
Margarita Italiana	S/ 26
Isla Dorada	S/ 24
Limoncello Spritz	S/ 28
Spritz	S/ 28

Gin Tonic	S/ 26
Margarita	S/ 23
Margarita Real	S/ 28
Mojito <i>Fresa/Classico/Maracuya</i>	S/ 20
Peru Libre	S/ 21
Peruanissimo	S/ 21
Pisco sour	S/ 21
Sex on the beach	S/ 22
Tequila Sunrise	S/ 20
Negroni	S/ 25
Piña Colada	S/ 23

HAPPYHOUR

2^x s/25

PISCO SOUR/CUBA LIBRE/MACHU PICHU /CHILCANO
VALIDO DE LUNES A VIERNES DE 4 A 7PM

POMPEI

TRATTORIA ITALIANA