

Forno di Casa

TRADICIONALES ITALIANOS

LISTO PARA LLEVAR, LISTO PARA DISFRUTAR

RAVIOLI RIPIENI DI CASTAGNE \$500

Ravioles artesanales, rellenos de castañas con burrata, servidos con salsa de mantequilla clarificada perfumada con salvia.

LASAGNA DELLA NONNA \$275

Lasagna de carne de res, elaborada con pasta fresca de la casa, gratinada con mozzarella

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO \$650

Arroz italiano cocinado con salsa de trufa blanca y hongos silvestres.

COSTOLETTE DI AGNELLO AL ROSMARINO \$850

Costillas de cordero importado de nueva zelanda, cocinadas a la parrilla, servidas con salsa de romero, acompañado papas cambray al romero con clarificación de mantequilla

SALMONE FORNO \$385

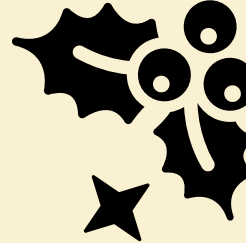
Salmón cocinado a la parrilla, servido con salsa de queso de cabra, tomates deshidratados y espárragos, acompañado de verduras

EL MENÚ TRADICIONALES NAVIDEÑOS ESTÁ DISPONIBLE EN RESTAURANTE Y PARA LLEVAR



Forno di Casa

CLÁSICOS NAVIDEÑOS



LISTO PARA LLEVAR, LISTO PARA DISFRUTAR

COSCIA DI MAIALE O FILETTO DI MAIALE COTTO A PIACERE KG \$ 485

Pierna o lomo de cerdo preparado en adobo, a la ciruela, al vino blanco, a la pimienta negra, al limón ó al romero.

MAIALINO AL PIACERE KG \$ 485

Lechón preparado a las finas hierbas, al limón o al vino blanco (a la venta únicamente por pieza.) El peso es en crudo; Pregunte por disponibilidad de tamaños, el precio será de acuerdo al gramaje del lechón disponible a ofrecer en el momento).

BACCALÁ ALLA VIZCAINA KG \$ 650

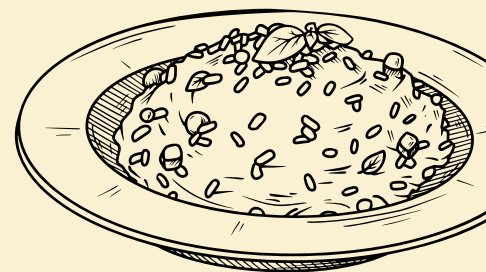
Bacalao cocinado tradicionalmente a la vizcaina con tomate, aceitunas, almendra, ajo, chiles güeros y aceite de oliva.

RISOTTO PRIMAVERA 300gr \$ 350

Arroz italiano cocinado al vino blanco con espárragos, corazones de alcachofa, tomates cherry y parmigiano grana padano.

PASTA AL FORNO 280 gr \$ 285

Pasta corta horneada a la leña con salsa bolognesa y mozzarella.



CONTORNI

PATATE CAMBRAY AL ROSMARINO 500G \$ 360

Patatas cambray salteadas con clarificación de mantequilla y romero.

ASPARAGI CON PROSCIUTTO 400G \$ 550

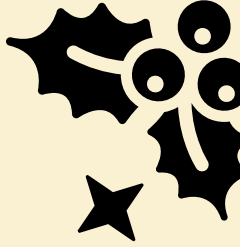
Espárragos gratinados con parmigiano grana padano, acompañados de prosciutto.

INSALATA CAPRICCIOSA 550G \$ 475

Ensalada mixta de hojas verdes, tomates deshidratados, corazones de alcachofa, aceitunas, hongos, queso feta y vinagreta de la casa.

Forno di Casa

CLÁSICOS NAVIDEÑOS



CONTORNI

VERDURE MISTE 500G \$ 350

Variedad de verduras preparadas al vapor, a la mantequilla o al grill.

BAGUETTE 320g \$ 65

Pan rústico horneado a la leña.

FOCACCIA 850g \$ 380

Focaccia elaborada con aceite de oliva y guarniciones variadas como tomates, hongos, aceitunas o hierbas.

DOLCE

PANETTONE POR PIEZA \$470



*Buon Natale
e Capodanno*

Forno di Casa

BOCADILLOS

BOCADILLOS SALADOS



PROSCIUTTO AL MELONE

Perlas de melón con prosciutto sobre pinchos

FORMAGGIO DI CAPRA E TAPENADE

Pan tostado servido con queso de cabra y tapenade de aceitunas

BRIE CON FICHI

Queso brie con higo cristalizado

TAVOLA DI SALUMERIA

Mezcla de carnes frías de temporada

FORMAGGIO DI CAPRA CON POMODORO DESHIDRATADO

Queso de cabra con romero y tomate deshidratado servido sobre pan tostado

SALSICCIA ITALIANA CON PROVOLONE

Salchicha italiana con queso provolone tibio

BRUSCHETTA CLASSICA

Pan tostado servido con tomates cherry, alcaparras, ajo, albahaca fresca, alcaparras y aceite de oliva

FIORE DI ZUCCA TEMPURA

Flores de calabaza rellenas de queso de cabra

ASIAGO D.O.P

Rocas de queso Asiago

CACIOCAVALLO CON PROSCIUTTO AL TARTUFO NERO

Queso de leche de oveja, servido con Crema de trufa negra y prosciutto

CARCIOFI E POMODORO DESITRATATO

Corazones de alcachofa con tomate deshidratado, servido sobre pinchos

MINI CAPRESE

Con tomates cherry, mozzarella fresca y albahaca fresca con un toque de pesto

MINI POLPETE

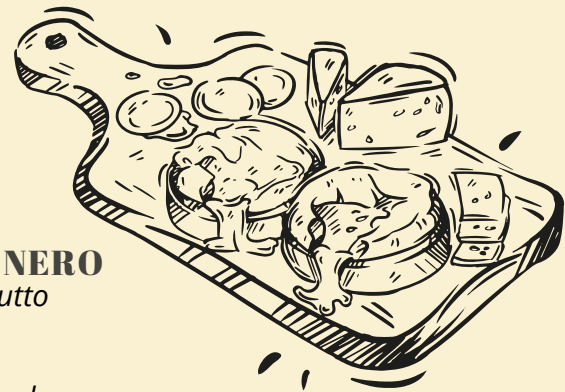
Mini albóndigas italianas de res

CONCHIGLIONE CON POLPO

Pasta en forma de caracol servida con pulpo, arúgula y reducción de balsámico

TEMPURA DI CALAMARO

Aros de calamar tempura



Forno di Casa

BOCADILLOS

BOCADILLOS SALADOS

TEMPURA DI GAMBERI

Camarones a la tempura

VERDURE IN TEMPURA

Varietad De Verduras De Temporada A La Témpera

MINI ARACINI

Mini croquetas de arroz italiano cocinado con azafrán Y tomate rellenas de mozzarella

OLIVE DI CERIGNOLA CON GRANA PADANO

Aceituna cerignola con rocas de parmesano Grana Padano, servido sobre pinchos

ASPARAGI CON PROSCIUTTO

Espárragos con prosciutto

DOLCI

TORTA DI MELA

Tarta de manzana verde con almendras, especias y pasas blancas, maceradas con brandy.

PROFITEROLES

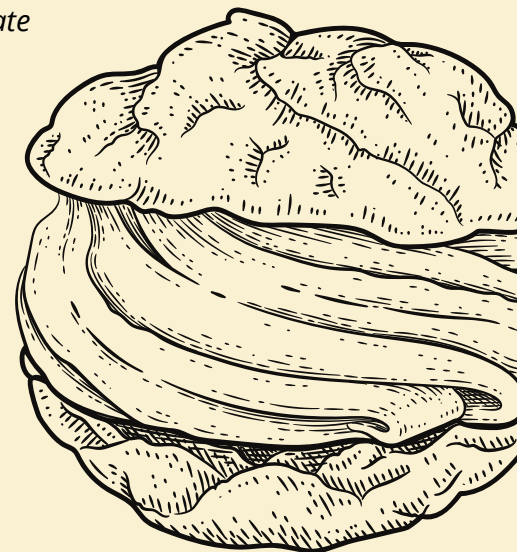
Pasta choux rellena de crema pastelera de vainilla cubierta con chocolate

MINI CANNOLI SICILIANI

Pasta frita rellena de queso ricotta, eureka, acitrón, pistache y azúcar

TORTA CIOCCOLATO

Tarta De Chocolate Con Azúcar Glass



PRECIOS CON IVA / NO INCLUYE SERVICIO
SOLICITAR MENÚ CON 5 DÍAS DE ANTICIPACIÓN

SE REQUIERE 50% DE ANTICIPO

\$790.00 POR PERSONA PARA UN MÍNIMO DE 15 PERSONAS

SERVICIO INCLUYE 7 BOCADILLOS POR PERSONAS ENTRE DULCES Y SALADOS

SE APLICAN RESTRICCIONES