



Stutzichini

(Finas Tapas)

Un Paseo Gastronómico de Aperitivos Italianos

Mozzarella in Carroza

Mozzarella empanizada delicada y ligeramente frita que permite disfrutar de una textura, crocante a lo externo y suave en su interno. Una exquisitez, del sur de Italia.

Precio: ₡8,581

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡10,554.63

Patate Ripiene

Una preparación de pure de papa ligeramente frito a lo externo, con el centro de queso mozzarella, que al degustarlo se derrite en la boca.

Precio: ₡4,471.54

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡5,500

Fritto di Pesce Spada

Trozos del emblemático Pez Espada un regalo traído desde el mar Tirreno al Sur de Italia, la receta de la nonna.

Precio: ₡4,471.54

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡5,500



Stutzichini

(Finas Tapas)

Un Paseo Gastronómico de Aperitivos Italianos

Polenta Fritta

Cuenta la leyenda que en la época de la Segunda Guerra Mundial mientras que el norte de Italia se desangraba en sus luchas internas protagonizadas por los Partigiani y mientras que la pobreza se asomaba a la mesa de los Piemonteses la mágica imaginación culinaria decide crear con la fécula de maíz, un plato que pese a nacer en la pobreza se convirtió en un emblema de la sobrevivencia y hoy es protagonista en los principales restaurantes del mundo. Bella Ciao!

Precio: ₡4,048

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡4,979.04

Gnocco Fritto

Desde la Emilia Romagna tierra de salumes y donde curiosamente se toma vino en taza, CasAntica te trae una especialidad única Romanogla, delicada pasta de harina que se infla en su cocción para hacer degustada con quesos y salumes.

Precio: ₡1,011

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡1,243.53



Antipasti

Tartare di Salmone

No podría faltar la leyenda del tartar fresco con mucho sabor e ideal para iniciar un recorrido italiano.

Precio: €7,746

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €9,527.58

Vongole alla Pescatore

Si visitas la icónica isla de Sardeña podrás disfrutar de estas deliciosas almejas que guardan su carne delicada y se abre solamente en presencia de vino blanco y un delicado toque de ajo, dando la experiencia indescriptible a tu paladar. Forza Sardeña!

Precio: €7,297

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €8,975.31

Misto di Mare Cozze e Vongole

De nuestra lengua mejillones y almejas delicadamente cocidos en vino blanco, ajo y un toque de mantequilla. Lo piden los conocedores.

Precio: €9,384

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €11,542.32



Antipasti

Carpaccio di Polpo

Lo que no puede faltar, “Se parla poco é si mangia tutto”. Delicadas lonjas de pulpo marinadas en aceite de oliva extra virgen de “prima spremitura, con una gota de limón”.

Precio: €3,658.53

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €4,500

Cozze alla Tarantina

Desde el mítico Taranto italiano (Puglia) la expresión de su mar y su gente en este platillo, viaje desde su paladar, delicados mejillones ligeramente cocidos en vino blanco, ajo y perejil italiano, marinados con una salsa de tomate inspirado en la Puglia Italiana, Bocato di cardinale.

Precio: €6,598

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €8,115.54

Capesante Gratinata

Te invito a darle vuelta a la concha de la Vieira y podrás notar como se asemeja a una capa de un sacerdote, gratinada con el glorioso parmiggiano reggiano. No hay que morir para ir al cielo, disfruta.

Precio: €12,195.12

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €15,000



Primi Piatti

Risotto al Telefono

Risotto al teléfono es un plato realmente delicioso su nombre evoca el parecido del queso que, al derretirse, crea estos cables que se pueden conectar a los del teléfono, risotto de tomate enriquecido con cubitos fibrosos de mozzarella que se derretirá sólo gracias al calor del riso.

Un plato que hoy podríamos llamar vintage.

Precio: €6,975

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €8,579.25

Risotto al Tartufo

Un verdadero regalo de la cocina Piemontesa, es la combinación del tartufo fresco rallado, marca un hito de la cocina italiana.

Precio: €8,625

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €10,608.75

Risotto ai Funghi Porcini

De los bosques de la montaña Piemontesa baja este regalo al paladar, hongos con sabor a carne, ¿Lo quieres averiguar?.

Precio: €7,449

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €9,162.27

Risotto ai Frutti di Mare

No solamente es un risotto sino es el motivo por el cual los pescadores deciden regresar a su casa, un riso cocido en pasta de tomate con verdaderos regalos del mar.

Precio: €11,730

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €14,427.90



Primi Piatti

Risotto alla Milanese

No puedo olvidar el recuerdo que viene a mi mente del restaurante Vittorio Emmanuelle en las cercanías de Plaza Duomo de Milano, la definición de confort food se prueba en este plato. Nacido en las calles de Milán, con su inigualable color oro otorgado por el azafrán, rescata la vida del glamour milanese.

Precio: ₡8,625

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡10,608.75

Tortellini al Osobuco

De camino por el lungomare del levante italiano, se ubica el pueblo de Rapallo, allí se puede encontrar una tienda de pasta fresca escondida en un Vecchio Palazzo que guarda esta receta celosamente, la combinación de la pasta fresca al uovo y el inconfundible sabor del osobuco te va a encantar.

Precio: ₡9,000

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡11,070

Tortellini Ricotta e Spinaci

El cremoso ricott y espinaca, simple, liviano, capaz de conquistar el paladar de quien busca una relación directa y equilibrada entre el buen gusto y el sabor.

Precio: ₡9,000

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡11,070



Primi Piatti

Tortellini Ricotta e Noci

Para los gustos mas finos, la cremosidad del queso ricotta y marida de forma espectacular con las pecanas, ofreciendo un sabor profundo, y agregando ese toque de crocante que permite en boca lograr una sensación indescriptible, no te arrepentirás al probarlo.

Precio: ₡9,000

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡11,070

Carbonara Cremosa

Si caminas por la noche con destino al Panteón Romano en la ciudad que nunca duerme, una música suave te llamará a probar la delicia de la cocina romana, del cachete del cerdo romano, el sabor inigualable que marca un hito en la pasta.

Precio: ₡5,636

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡6,932.28

Tagliolini al Limone

El perfume de la persona que amas, el recuerdo del pan recién salido del horno, y decía un gran amigo italiano el perfume del limón rayado sobre la pasta recuerda al ingreso de casa que la mamma hizo el plato preferido, el gusto inicia en el olfato, “dai, facciamo la scomessa”.

Precio: ₡5,000

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡6,150



Primi Piatti

Paccheri con Pesce Spada

Los paccheri son por definición la pasta que se utiliza con mariscos, su capacidad de absorción de sabor se rinde bajo la majestuosidad del pez espada, la lucha del pescador termina en este plato.

Precio: ₡5,692

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡7,001.16

Conchiglioni Relleno

Su nombre proviene de los caracoles conchiglioni. Esta pasta que se desarrolla en la Costa de Amalfi, en el sur de Italia, nos transporta al sabor profundo del bechamel combinada con guanciale y el tomate todo al horno, que nos define la comida del alma. Pruébalo.

Precio: ₡5,284.55

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡6,500

Lasagna al Forno

Seguimos en los altos fuegos y la cocción lenta, solo el paso del tiempo puede fundir los sabores de al punto necesario, el ingrediente principal es la paciencia, la nuestra receta es a base de carne de osobuco,, “la vera ricetta della Nonna”

Precio: ₡8,383

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡10,311.09



Primi Piatti

Paccheri con Salmone

Desde la Regione Campania nos regalan esta plato “molto saporito” el uso de la pasta ancha y consistente que permea el sabor de la salsa y la delicada grasa del salmón nos dejara sin aliento.

Precio: €7,614

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €9,365.22

Linguini al Nero di Seppia

Una ricetta “total black” la encantadora tinta de calamar aporta un gusto marítimo inigualable que permite tanto el uso de la tinta como del cuerpo del calamar en una plato que nos dejará la boca abierta y de un negro profundo, un plato que no puede faltar en la vera gastronomía italiana.

Precio: €12,475

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €15,344.25



Secondi

Cowboy ai Funghi Porcini

Desde los bosques de la montaña Piemontesa baja este regalo al paladar, hongos con sabor a vida, ¿Lo quieres averiguar?

Precio: €26,411

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €32,485.53

Ribeye al Pepenero

El inigualable e histórico sabor de la pimienta negra en una densa crema de formaggio italiano, te permitirá describir lo que sientes, sin palabras.

Precio: €26,026

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €32,011.98

New York Tartufatto.

Adivinen, ¡SI! truffa fresca que se ralla directamente en tu plato, solo para conocedores, “bocato di cardinale...”

Precio: €26,805

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €32,970.15



Secondi

Branzino al Limone

La inigualable corvina reina se fusiona con limones del estrecho de Mesina y ofrecen un perfume inigualable en este plato.

Precio: €21,101

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €25,954.23

Salmone alla Mediterranea

En Italia se escucha mucho la palabra “benessere” que se liga siempre al bienestar del cuerpo y el alma, el equilibrio que por siglos inspiró a los Romanos y que escogieron con estilo de vida, el secreto de los nutrientes del salmón cocinado finamente con tomate cherry, olivas, alcaparras nos trasporta de nuevo al sur de Italia, exprimiendo su sabor.

Precio: €20,120

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €24,747.60

Petto di Pollo al Limone

El inconfundible sabor de la carne blanca de pechuga de pollo sutilmente cocinada al sartén con vino blanco mantequilla y suave polvo rallado de Limón.

Precio: €17,079

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €21,007.17



Secondi

Coscia de Pollo alla Pizzaiola

La parte de mayor sabor que se encuentra en el pollo es el muslo, su carne de profundo sabor se acompaña con salsa di pomodoro fresco, lonjas de jamón de york, y queso mozzarella fundido, obviamente no te preocupes, el pollo es deshuesado para mayor comodidad.

Precio: ₡12,949

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡15,927.27

Lonza di Maile al Forno

Lomo de Cerdo al horno esfumado con vino blanco y sellado previamente permite que el sabor se concentre dentro de la carne y se permita una cocción lenta que garantice el sabor en boca, acompáñalo de la salsa que más te guste.

Precio: ₡14,880

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡18,302.4



Pizzas

Burrata

Precio: ₡11,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡14,145

Frutti di Mare

Precio: ₡14,378.04

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡17,685

Marguerita Mozzarella

Precio: ₡7,475.60

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡9,195

Napolitana

Precio: ₡7,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡9,225

Pepperoni

Precio: ₡5,471.54

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡6,730

Prosciutto Cotto e Funghi

Precio: ₡6,081.30

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ₡7,480



Guarniciones

Pure di Patate

Precio: ¢2600

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ¢3,198

Patate Trufada con Queso

Precio: ¢2600

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ¢3,198

Ensalada del Chef

Precio: ¢2600

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ¢3,198

Arroz Basmati con Almendras

Precio: ¢2600

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ¢3,198

Vegetales Finamente Salteados

Precio: ¢2600

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ¢3,198

Espárragos alla Parmigiana

Precio: ¢2600

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: ¢3,198



Salsas

Porcini

Precio: €2,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,075

Azafrán

Precio: €2,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,075

Tartufo

Precio: €2,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,075

Carbonara

Precio: €2,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,075

Quattro Formagi

Precio: €2,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,075

Pepenero

Precio: €2,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,075

Amatriciana

Precio: €2,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,075

Putanesca

Precio: €2,500

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,075



Dolce

Cannoli

Precio: €3,451.22

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €4,245

Delizia di Nutella

Precio: €3,000

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,690

Pannacotta

Precio: €2,873.98

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,535

Café Americano

Precio: €1,725

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €2,121.75

Café Latte

Precio: €2,679.50

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €3,027,84

Expresso

Precio: €1,725

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €1,949,25

Café con Leche

Precio: €1,955

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €2,404.65

Crème Brûlée

Precio: €4,800.81

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €5,905

Flan de Caramelo

Precio: €3,000

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €3,690

Tiramisù

Precio: €4,670.73

Precio con IVA+ 10% de servicio incluido: €5,745

Capuccino

Precio: €2,334.50

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €2,637.99

Café Descafeinado

Precio: €1,380

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €1,559,40

Expresso Doble

Precio: €1,955

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €2,209.15

Té Caliente

Precio: €1,725

Precio con IVA+ 10%de servicio incluido: €2,121.75

