

Antipasti



BRUSCHETTA AL POMODORO
Rebanadas de crujiente pan untado de ajo, con tomate picado, aceite de oliva, albahaca y vinagre balsámico.

CARPACCIO DI MANZO
Láminas de filete de res, preparadas con champiñones frescos y queso parmesano.

CARPACCIO MISTO
Deliciosa combinación de finas láminas de carne de res y salmón, servidas con nuestra receta al estilo mediterráneo.

CARPACCIO DI TONNO
Laminas de filete de Atún fresco combinado con apio, rábano y aderezo especial.

ARANCINI DI RISO
Croquetas de arroz al estilo casero Siciliano.

ANTIPASTO MISTO
Quesos, jamón serrano, aceitunas, corazón de alcachofas y verduras preparadas a la plancha.

ANTIPASTO MISTO + FOCACCIA
Quesos, jamón serrano, aceitunas, corazón de alcachofas y verduras preparadas a la plancha acompañado de pan de pizza.

SALMONE AFFUMICATO
El sabor del fino salmón servido al estilo europeo.

FUNGHI AL GORGONZOLA
Deliciosos champiñones con el supremo sabor del queso Gorgonzola.

Insalate

* INSALATA CAPELLINI

La ensalada de la casa. Deliciosa combinación de lechugas, champiñones, tomate, queso de cabra, nuez y nuestro aderezo especial.

INSALATA PERA E GORGONZOLA

Combinación de lechugas, queso gorgonzola, pera, nuez caramelizada y aderezo a base de vinagre balsámico reducido.

INSALATA CAPRESE

De la bella isla Capri al mundo, elaborada con tomates frescos, queso mozzarella, albahaca y aderezo italiano.

INSALATA CESARE

Un homenaje al gran Cesar, con el original aderezo de la casa.



AGREGA

Pollo
Camarón
Salmón

Zuppe

* Especialidad de la casa

* CREMA DI POMODORO

Crema a base de tomate natural elaborada al momento.

CREMA DI FUNGHI

Crema de champiñones.

ZUPPA DI PESCE

Deliciosa sopa de almeja, mejillón y camarón preparada al estilo de Napoli.

Bambini

SPAGHETTI CON POLPETTINE

Clásica combinación de salsa de tomate y albóndigas.

LASAGNA BAMBINI

Pasta horneada con carne molida, salsa de tomate, queso mozzarella y el parmesano al gratin.

SPAGHETTI ALFREDO

Salsa cremosa a base de queso con jamón y champiñones.

Primi Piatti

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

La clásica pasta acompañada de almeja, mejillón y camarón preparada en exquisita salsa de tomate.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Salsa que desde 1860, año de la unificación italiana, continúa preparandose con cebolla, tocino, huevo y parmesano.

* FUSILLI AL PESTO GENOVESE

Albahaca, piñones, parmesano y aceite de oliva, desde Genova cuna de Cristobal Colón.

* CAPELLINI CON GAMBERI ALLO ZAFFERANO

El sabor del mediterráneo en esta particular combinación de camarones, flor de calabaza y azafrán al vino blanco.

PENNE ALL' ARRABBIATA

El picante del sur de Italia, acompaña al delicado sabor de los champiñones en una salsa de tomate.

PENNE ALL' ORTOLANA

La delicia de la pasta pluma en una perfecta combinación de la salsa rosata, pollo y champiñones.

Pasta hecha a mano

* STRACCI DI SEMOLA AI SAPORI DELL' OTRO

Deliciosa combinación de "pedaceria" de pasta fresca con tomate deshidratado, aceite de olivo, espárragos, champiñones y un toque de Chile.

FETTUCCINE ALFREDO

Salsa cremosa a base de queso con jamón y champiñones.

FETTUCCINE AI QUATTRO FORMAGGI

Tradicional combinación de quesos italianos.

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE

La antigua receta de las abuelas de la ciudad de Bologna.

* FETTUCCINE CAPELLINI

La perfecta combinación de salsa de quesos con champiñones y camarón.

LASAGNA DELLA NONNA

La pasta horneada por excelencia que conjunta acertadamente la carne molida, salsa de tomate, queso "mozzarella" y el parmesano al gratin.

* Novità

CAPELLINI AL NERO DI SEPIA CON GAMBERI E ASPARAGI

Pasta hecha a mano con tinta de calamar, espárragos, champiñones, camarón y almendras.



AGREGA

Pollo
Camarón
Salmón



RAVIOLI

Deliciosa pasta con el relleno y salsa a su elección.

RELLENO

- Queso
- Carne
- Espárragos

SALSAS

- Quattro Formaggi
- Bolognosa
- Napoletana
- Rosata

* Especialidad de la casa

CANNELLONI

Espinaca
Carne

Enrollados de fina pasta al huevo, bañado en salsa de tomate y parmesano al gratin.

Secondi Piatti

POLLO AL MARSALA

Deliciosa pechuga elaborada con vino Marsala acompañada de verduras al vapor y champiñones.

POLLO ALLA PARMIGIANA

La favorita, pechuga de pollo empanizada con salsa de tomate y parmesano acompañada con puré de papa y verduras al vapor.

POLLO AL GORGONZOLA

Rica pechuga preparada al gusto del queso gorgonzola, acompañada con champiñones y verduras al vapor.

* POLLO CAPELLINI

Especialidad de la casa en una deliciosa combinación de pollo, pasta, nuez y champiñones en una rica salsa.

FILETTO AL PEPE VERDE *ANGUS*

Delicioso filete al sabor aromático de la pimienta verde, acompañada con champiñones y verduras al vapor.

FILETTO AL MARSALA *ANGUS*

Un exponente de la sabrosa comida Siciliana, elaborado con el conocido vino de Marsala y acompañado de champiñones y verduras a la plancha.

SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA *ANGUS*

Fino corte de filete Angus, en una salsa de tomate en trozos y aromático orégano, acompañada con puré de papa y verduras al vapor.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA *ANGUS*

El delicioso sabor del filete Angus con el intenso sabor del Prosciutto, acompañado con champiñones. y puré de papa.

FILETTO AL GORGONZOLA *ANGUS*

Filete al sabroso gusto del queso gorgonzola acompañado con champiñones y verduras a la plancha.

* Especialidad de la casa

* SALMONE DELLA CASA

Delicioso filete de salmón fresco preparado al estilo mediterráneo con aceitunas negras y alcaparras con nuestra salsa de la casa, acompañado con champiñones y verduras al vapor.



MARE E TERRA *ANGUS*

Desde Génova esta deliciosa combinación de camarón jumbo al pesto genovese y filete de res acompañados de puré de papa y verduras al vapor.

Quattro Formaggi

Napoletana

Sustituye

la guarnición de
vegetales con:

Spaghetti

Amatriciana

Bolognese

RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI \$

Delicioso arroz "Arborio" con champiñones preparado estilo mediterráneo.

RISOTTO CON POLLO

Sabrosa combinación de arroz "Arborio" con pechuga de pollo y queso parmesano.

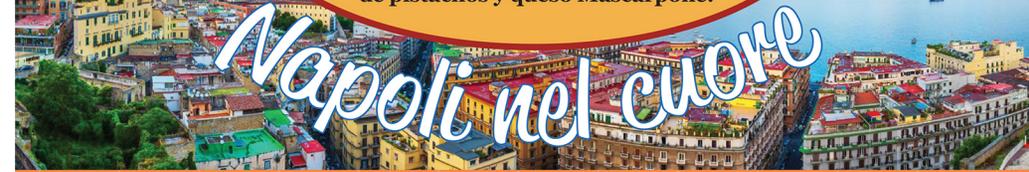
RISOTTO NERO CON GAMBERI

Sabrosa combinación de arroz "Arborio" con tinta de calamar y camarones.



NOVITÀ

Pizza con Mortadella D.O.P., Pesto di Pistacchi e Mascarpone
Rica Pizza con mortadella italiana D.O.P. combinada con pesto de pistachos y queso Mascarpone.



Pizze



FOCACCIA

Pan de pizza con romero, aceite de oliva y sal de mar.

FOCACCIA CON PATATE

Pan de pizza con romero, aceite de oliva, sal y papas.

FILOMENA

Tomate, albahaca y queso mozzarella.

PEPPERONI

Tomate, queso mozzarella y salami.

VEGETARIANA

Quesos mozzarella, asiago y pecorino, champiñones, aceitunas negras, pimientos, papa, espinacas y salsa de tomate.

VESUVIO

Mozzarella, salsa de tomate, jamón de pavo y alcachofas.

POLPETTINE

Mozzarella, salsa de tomate y mini albóndigas de carne.

Pizze Gourmet

* **IPISTILLI**.....\$ 209.00

Combinación de los quesos asiago, pecorino y parmesano con tomate rebanado, prosciutto y pesto.

SALMONE.....\$ 219.00

Combinación de queso de cabra, alcaparras, mozzarella y delicadas láminas de salmón.

CAPRA.....\$ 219.00

Queso de cabra, pera, mozzarella y nuez caramelizada.

QUATTRO STAGIONI

Cuatro sabores en una misma pizza, salami, cabra, pistilli y vegetariana.

DEL GOLFO

Queso asiago, queso pecorino, mozzarella y camarón en salsa de tomate.

CALZONE

Pizza doblada rellena con queso mozzarella, tomate y jamón.



En iPistilli nos preocupamos por conservar los verdaderos sabores de la cocina mediterránea es por eso que nuestra salsa de tomate es procesada con tomates naturales.

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

DOLCI



Tiramisu

La delicia del famoso pastel italiano

Profitteroles

Pastelitos rellenos de crema cubiertos por un jarabe de chocolate... la locura de los italianos

Panna Cotta alla Fragola

Dulce de crema servido con mousse de fresa preparado al instante

Strudel di Mela con Gelato

Exquisita combinación de hojaldre relleno de manzana y pasas combinado con nieve de vainilla

Crostata di Mela con Gelato

Tartaletta rellena de manzana con nieve de vainilla

Crostata di Pera e Formaggio

Tartaletta rellena de pera y queso servida con nieve de vainilla

Vulcano Buono

Delicioso pastelito caliente relleno de chocolate, servido con nieve de vainilla.

Calzone di Nutella

Pizza doblada rellena de crema
Nutella "para dos personas"