

ENTRADAS

BRUSCHETTA

PAN DE AJO CON TOMATE FRESCO, CHALOTAS, ACEITE DE OLIVO, UN TOQUE DE BALSÁMICO, HIERBAS FINAS FRESCAS Y PARMESANO

\$190.00

ANTIPASTO DE VEGETALES ASADOS

PLATÓN DE CHAMPIÑONES Y TOMATES CHERRY SALTEADOS, BERENJENAS, PIMIENTOS, CHALOTAS, CALABAZA Y ESPÁRRAGOS, ASADOS, KALAMATA, ACEITUNAS RELLENAS, CORAZONES DE ALCACHOFA, VARIEDAD DE QUESOS: PARMESANO, MOZZARELLA, ROQUEFORT Y BRIE

\$270.00

ANTIPASTO DEN LA CASA

PLATÓN DE CHAMPIÑONES SALTEADOS, BERENJENAS, PIMIENTOS, CHALOTAS, CALABAZA, ESPÁRRAGOS, TOMATE, KALAMATAS, ACEITUNAS MANZANILLA, CORAZONES DE ALCACHOFA, SALAMI GENOA, MELÓN CON PROSCIUTTO, CAPOCOLLO Y VARIEDAD DE QUESOS: PARMESANO, MOZZARELLA, ROQUEFORT, BRIE.

\$290.00

CHAMPIÑONES ALCARAVEA

SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, VINO BLANCO, MÁRSALA, BALSÁMICO, LAJAS DE PARMESANO, SALVIA, ALBAHACAS Y ORÉGANO FRESCO, HORNEADOS.

\$240.00

CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL

RELLENOS DE TOMATES DESHIDRATADOS, PARMESANO, ACEITUNAS, CORAZONES DE ALCACHOFA, SALSA BLANCA Y HORNEADOS

\$240.00

MELANZANE A LA PARMIGIANA

BERENJENA CAPEADA Y HORNEADA CON SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y PARMESANO

\$280.00

CALAMARI FRITI

AROS DE CALAMAR FRITO, SERVIDOS CON ADEREZO DE HORSERADISH, LIMÓN, AJO Y ACEITE DE OLIVO

\$250.00

PITAS

MEDITERRANEA

PAN PITA HORNEADO CON SALSA DE TOMATE, CHAMPIÑONES FRESCOS, PIMIENTOS VERDES, JAMÓN SELVA NEGRA, ACEITUNAS KALAMATA, PARMESANO, ALBAHACAS, Y MOZZARELLA

PESTO

PAN PITA HORNEADO CON SALSA DE QUESO, PESTO, PIÑONES, BRIE Y GORGONZOLA

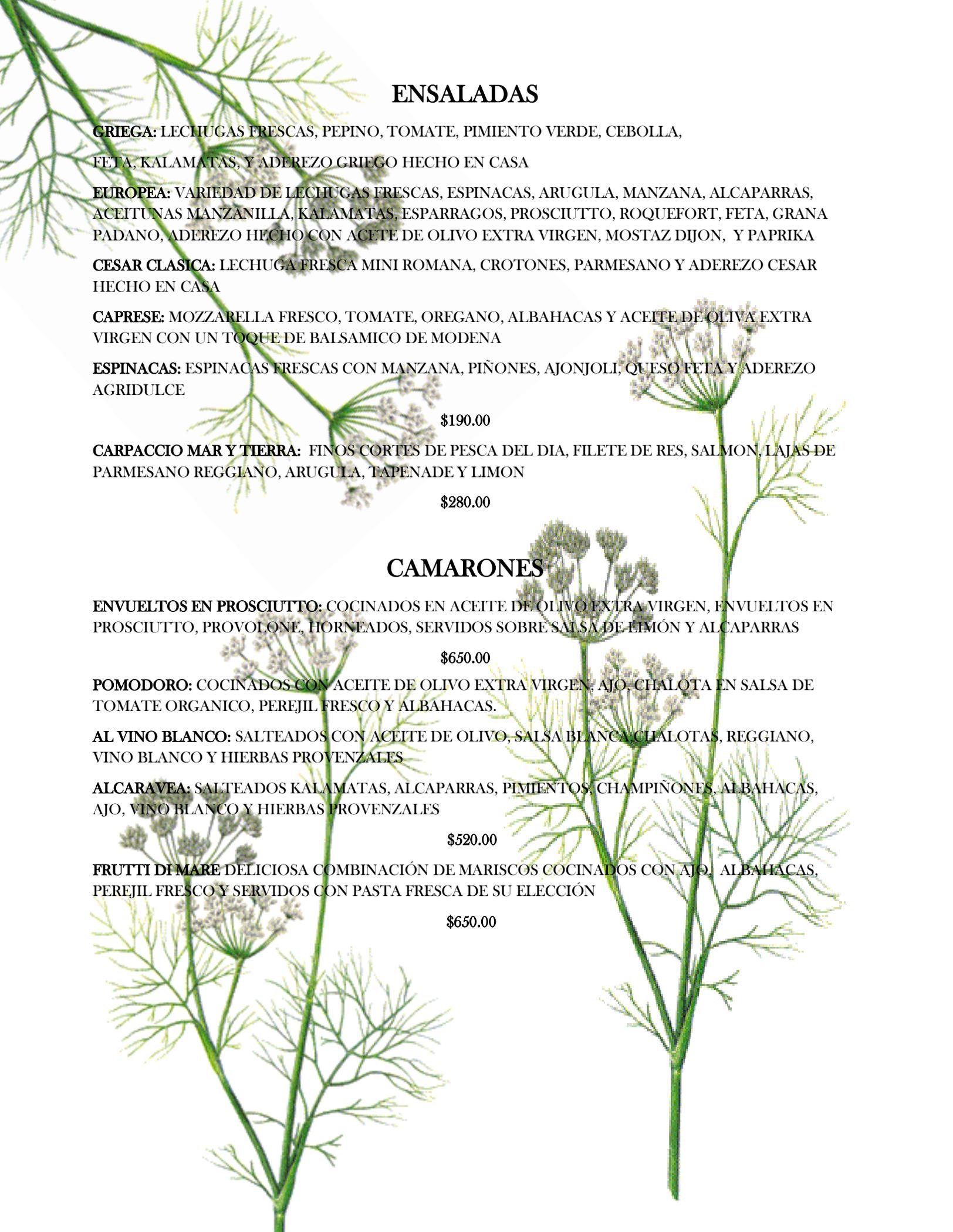
VEGETARIANA

PAN PITA HORNEADO CON SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA VEGETALES SALTEADOS, AJO Y VINO BLANCO

MARGARITA

PAN PITA HORNEADO CON MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, ALBAHACAS, TOMATE FRESCO, ORÉGANO FRESCO Y PARMESANO

\$210.00



ENSALADAS

GRIEGA: LECHUGAS FRESCAS, PEPINO, TOMATE, PIMIENTO VERDE, CEBOLLA, FETA, KALAMATAS, Y ADEREZO GRIEGO HECHO EN CASA

EUROPEA: VARIEDAD DE LECHUGAS FRESCAS, ESPINACAS, ARUGULA, MANZANA, ALCAPARRAS, ACEITUNAS MANZANILLA, KALAMATAS, ESPARRAGOS, PROSCIUTTO, ROQUEFORT, FETA, GRANA PADANO, ADEREZO HECHO CON ACETE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, MOSTAZ DIJON, Y PAPIKA

CESAR CLASICA: LECHUGA FRESCA MINI ROMANA, CROTONES, PARMESANO Y ADEREZO CESAR HECHO EN CASA

CAPRESE: MOZZARELLA FRESCO, TOMATE, OREGANO, ALBAHACAS Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN CON UN TOQUE DE BALSAMICO DE MODENA

ESPINACAS: ESPINACAS FRESCAS CON MANZANA, PIÑONES, AJONJOLI, QUESO FETA Y ADEREZO AGRIDULCE

\$190.00

CARPACCIO MAR Y TIERRA: FINOS CORTES DE PESCA DEL DIA, FILETE DE RES, SALMON, LAJAS DE PARMESANO REGGIANO, ARUGULA, TAPENADE Y LIMON

\$280.00

CAMARONES

ENVUELTOS EN PROSCIUTTO: COCINADOS EN ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, ENVUELTOS EN PROSCIUTTO, PROVOLONE, HORNEADOS, SERVIDOS SOBRE SALSA DE LIMÓN Y ALCAPARRAS

\$650.00

POMODORO: COCINADOS CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, AJO, CHALOTA EN SALSA DE TOMATE ORGANICO, PEREJIL FRESCO Y ALBAHACAS.

AL VINO BLANCO: SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVO, SALSA BLANCA, CHALOTAS, REGGIANO, VINO BLANCO Y HIERBAS PROVENZALES

ALCARAVEA: SALTEADOS KALAMATAS, ALCAPARRAS, PIMIENTOS, CHAMPIÑONES, ALBAHACAS, AJO, VINO BLANCO Y HIERBAS PROVENZALES

\$520.00

FRUTTI DI MARE DELICIOSA COMBINACIÓN DE MARISCOS COCINADOS CON AJO, ALBAHACAS, PEREJIL FRESCO Y SERVIDOS CON PASTA FRESCA DE SU ELECCIÓN

\$650.00



PESCA DEL DÍA

MILANÉS: A LA PLANCHA CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA, ALCAPARRAS, ESPINACAS, CHALOT Y TOMATE FRESCO EN BRUNOISE

MEDITERRÁNEA: HORNEADO CON TOMATES DESHIDRATADOS, PESTO, PARMESANO, SOBRE SALSA DE QUESO GORGONZOLA

PRIMAVERA: A LA PLANCHA, CON SALSA BLANCA, MOZZARELLA VEGETALES SALTEADOS, HIERBAS FINAS, AJO Y HORNEADO

CHAMPIÑONES A LAS HIERBAS FINAS: SALTEADO CON CHAMPIÑONES VINO BLANCO, AJO, HIERBAS FINAS, LIMÓN Y PARMESANO

PUTTANESCA: A LA PLANCHA CON SALSA DE TOMATE , ALCAPARRAS, KALAMATA Y ACHOAS

SICILIANA: HORNEADO CON TAPENADE, CHALOTAS, BERENJENA ASADA, TOMATE FRESCO SOBRE SALSA DE SALSA DE LIMÓN

ANCHOAS: A LA PLANCHA, SERVIDO CON UN SALSA BASE DE ANCHOAS, ALCAPARRAS, ACEITUNAS MANZANILLA Y HIERBAS PROVENZALES

FLORENCIA: HORNEADO CON SALSA BLANCA, Y MOZZARELLA, SERVIDO SOBRE ESPINACAS

\$350.00

SALMON: EN LA PREPARACION DE SU PREFERENCIA

\$370.00

PECHUGA DE POLLO

FLORENTINA: A LA PLANCHA, CON SALSA BLANCA CREMOSA, ESPINACAS Y CHAMPIÑONES

RATATOUILLE: A LA PARRILLA CON BERENJENAS, CHAMPIÑONES, CALABAZAS, PIMIENTOS, CHALOTAS, HIERBAS FINAS, SOBRE SALSA BLANCA Y BAÑADA DE SALSA DE TOMATE

ALBAHACAS: A LA PLANCHA CON SALSA CREMOSA, ALBAHACAS, PIÑONES Y PARMESANO

NAPOLITANA: HORNEADA CON JAMÓN SELVA NEGRA, PROVOLONE Y SALSA DE TOMATE

EUROPEA: HORNEADA CON SALSA DE QUESOS EUROPEOS, MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO Y FONTINA

\$350.00

CARNES

RIB ETE STEAK A LOS VINOS: A LA PLANCHA CON TOQUE DE AJO SERVIDO EN REDUCCION DE BALSÁMICO, MÁRSALA Y VINO BLANCO

\$650.00

MEDALLONES DE FILETE: A LA PLANCHA CON LA SALSA DE SU PREFERENCIA: ROQUEFORT, MOSTAZA, PIMIENTA NEGRA, DUXELLES, MÁRSALA Y A LOS VINOS

\$650.00

ESCALOPA TOSCANA: COCINADA EN SARTEN CON TOMATE FRESCO, EN REDUCCIÓN DE BALSÁMICO Y ALBAHACAS

\$410.00

FILETE MIGNON A LA MÁRSALA: COCINADA A LA PARRILLA, SERVIDO CON SALSA OSBCURA, VINO DE MÁRSALA Y CHAMPIÑONES

\$680.00

SALTIMBOCCA A LA ROMANA: ESCALOPA DE TERNERA CON PROSCIUTTO, SALVIA, VINO BLANCO Y PEREJIL FRESCO

\$430.00

ESCALOPA DE FILETE DE RES RELLENA: RELLENA CON MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO, ALBAHACAS Y UN TOQUE DE QUESO GORGONZOLA

\$410.00

LASAGNA CLASICA

PASTA

POMODORO: SALSA DE TOMATE CLASICA ITALIANA

ARRABIATA: SALSA DE TOMATE CON AJO, PEREJIL Y PICANTE

PRIMAVERA: PASTA FRESCA CON VEGETALES SALTEADOS

PUTTANESCA: SALSA DE TOMATE, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y ANCHOAS

SORRENTINA: SALSA DE TOMATE Y MOZZARELLA GRATINADO

ALFREDO: SALSA BLANCA CREMOSA CON PARMESANO

PESTO: ALBAHACAS FRESCAS, PARMESANO, AJO, ACEITE DE OLIVO Y PIÑONES

AMATRICIANA: SALSA DE TOMATE,

TOCINO Y ACEITUNAS KALAMATA

PIZZAIOLLA: SALSA DE TOMATE, ALCAPARRAS Y ACEITUNAS KALAMATA

CARBONARA: TOCINO, AJO, HUEVO, CREMA Y PARMESANO

VODKA: TOCINO, AJO, CREMA COM TOQUE DE TOMATE Y VODKA

ROSE: SALSA CREMOSA CON UN TOQUE DE TOMATE

A LOS QUESOS: SALSA CREMOSA CON

PARMESANO, MOZZARELLA, ACIAGO Y FONTINA

DE LA CASA: SALSA A LOS QUESOS CON UN TOQUE DE POMODORO

\$220.00

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA