

# Menú

## mes de las madres

• \$99.900 •

---

### • Entrada •

---

Prosciutto e melone

Montaditos de berenjena y ricotta

Tabla de charcutería

---

### • Plato fuerte •

---

Pollo alla cacciatora

Penne en salsa bisque y salmón

Pancetta en puré de garbanzo

---

### • Postre •

---

Tiramisú

Cheesecake de limón

---

### • Bebida •

---

Sangría (copa)

Aperol Spritz

Copa de vino (Vagabundo - Chile)



\*El menú incluye únicamente una entrada, un plato fuerte, un postre y una bebida por persona



---

## · Entradas & sopas ·

---

### **Prosciutto e melone** \$27.000

*5 bocados de melón envueltos en prosciutto, reducción de vino tinto y ensalada de la casa.*

### **Formaggi misti (x4)** \$40.000

*Tabla de quesos (Bocconcini, Manchego, Provolone, Tausavita Vaca y Cabra, Gouda Saint Maure.*

### **Burrata al prosciutto** \$39.000

*Burrata acompañada de ensalada de la casa y prosciutto.*

### **Carpaccio di mazo** \$33.000

*Láminas finas de lomo de res acompañadas de queso Grana Padano.*

### **Vegetali alla griglia** \$26.000

*Berenjenas, zuchinis grillados, zanahorias salteadas, tomate cherry asados en aceite, portobello al ajillo, cebollas ocañeras en balsámico y rábanos encurtidos.*

### **Tabla de charcutería (x1)** \$39.000

*3 tipos de jamones 3 tipos de quesos (selección de la casa).*

### **Tabla de charcutería (x2)** \$65.000

*4 tipos de carne y 4 tipos de queso (selección de la casa)*

### **Vellutata di pomodoro** \$23.000

*Crema de pomodoro en base de pescado, acompañada. de camarones*

### **Guazzetto di mare** \$40.000

*Sopa de mariscos, incluye langostinos, pulpo, pescado y mejillones.*

### **Minestrone** \$18.000

*Sopa con base de verduras en corte brunoise, pasta y salsa pomodoro.*



---

## · Principales ·

---

<b>Risotto frutti di mare</b>	<b>\$44.000</b>
<i>Arroz arbóreo caldoso, con mariscos y salsa pomodoro en un fondo de pescado.</i>	
<b>Brasato di manzo</b>	<b>\$44.000</b>
<i>Morrillo de res cocinada por 8 horas en salsa de vino tinto y acompañada con risotto.</i>	
<b>Pesce arrostito</b>	<b>\$44.000</b>
<i>Filete de pescado del día marinado y cubierto en quinoa, cocinado en horno de leña, acompañado de vegetales parisién al burro.</i>	
<b>Fideua di mare</b>	<b>\$39.000</b>
<i>Fideos dorados, en fondo de pescado y pomodoro salteados con mariscos y tostado en horno de leña.</i>	
<b>Fideua con camarones</b>	<b>\$35.000</b>
<i>Fideos dorados salteados con camarones y tostados en horno de leña.</i>	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	<b>\$28.000</b>
<i>Lasagna de berenjenas horneada a leña con queso Grana Padano.</i>	
<b>Pancetta di maiale</b>	<b>\$33.000</b>
<i>Panza de cerdo confitada y horneada, acompañada de puré de garbanzo y ensalada de la casa.</i>	
<b>Pollo alla cacciatora</b>	<b>\$34.000</b>
<i>Pierna de pernil marinada por 12 horas y horneada, con orsoto en salsa de tres quesos y vegetales parrillados.</i>	
<b>Controfiletto</b>	<b>\$67.000</b>
<i>Chuletón de res de 500 grs a la parrilla acompañado de papas casco, ensalada de la casa y alioli.</i>	
<b>Risotto ai funghi</b>	<b>\$37.000</b>
<i>Risotto a base de salsa blanca, portobellos, queso Grana Padano y aceite de trufa.</i>	



---

## · Pastas ·

---

**Tagliatelle frutti di mare** \$42.000

*Pasta larga artesanal, con mariscos en salsa pomodoro de la casa.*

**Tagliatelle pomodoro** \$28.000

*Pasta larga plana artesanal en salsa pomodoro de la casa.*

**Pasta ai gamberi (camarones)** \$31.000

*Pasta corta/larga artesanal en salsa blanca con camarones.*

**Gnocchetti sardi** \$34.500

*Pasta corta acompañada de habas y tomate cherry y guanciale (cachete de cerdo curado) en salsa al burro.*

**Stracetti ai funghi** \$31.000

*Recortes de pasta artesanal, en salsa al burro y portobellos.*

**Pasta quattro formaggi** \$31.000

*Pasta corta/larga en una salsa blanca a base de quesos (selección de la casa).*

**Pasta Carbonara** \$35.000

*Pasta larga en salsa blanca a base de huevo con guanciale salteado, queso Pecorino Romano y Grana Padano.*



---

## · Ravioli ·

---

### **Prosciutto**

**\$42.000**

*Relleno de queso ricotta y prosciutto en salsa a base de polvo de tomate, papikra y crema de leche.*

### **Gorgonzola**

**\$38.000**

*Relleno de queso ricotta y queso gorgonzola con almendras en salsa burro y salvia, decorada con almendras.*

### **Salmone**

**\$38.000**

*Relleno de queso ricotta con salmón en salsa florentina, pomodoro, crema de leche, y trocitos de salmón ahumado.*

### **Carne**

**\$38.000**

*Relleno de queso ricotta con carne en salsa bologñesa.*

### **Espinaca**

**\$28.000**

*Relleno de queso ricotta y espinaca en salsa pomodoro.*

### **Funghi (portobellos)**

**\$35.000**

*Relleno de queso ricotta y portobello en salsa arrabiata.*

### **Aragosta (langosta)**

**\$42.000**

*Relleno de queso ricotta con langosta en salsa al burro, salvia, naranja y langosta.*

### **Zucca (auyama)**

**\$30.000**

*Relleno de queso ricotta y auyama en salsa al burro acompañada de brunoise de zanahoria y apio.*



---

## · Pizzas ·

---

**Salame** \$33.000

*Pizza a base de pomodo queso mozzarella y salami de nuestra charcutería.*

**Tre formaggie** \$36.000

*Pizza blanca, con mozzarella, queso brie, queso azul y cebollas ocañeras.*

**Prosciutto e pere** \$36.000

*Pizza a base de pomodo, queso mozzarella, prosciutto y pera caramelizada*

**Margheritta** \$27.000

*Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y albahaca*

**Funghi provolone** \$27.000

*Pizza a base de pomodoro con portobello y queso provolone.*

**Mediterránea** \$40.000

*Pizza a base de pomodoro y queso mozzarella con camarones en salsa de perejil y queso parmesano.*

**Porchetta** \$39.000

*Pizza a base de pomodoro con porchetta curada, tomate cherry y lonjas de queso.*

**Prosciutto buffala** \$42.000

*Pizza a base de pomodoro acompañada de prosciutto curado y mozzarella di buffala y rúgula.*

**Spinaci gorgonzola** \$38.000

*Pizza a base de pomodoro con espinaca, chorizo artesanal y queso azul.*

**Bresaola e brie** \$35.000

*Pizza a base de pomodoro acompañada de rúgula, bresaola curada y queso brie.*



---

## · Postres ·

---

**Tiramisú** **\$15.000**

*Postre de galleta dulce, en café con crema de queso mascarpone y cacao.*

**Cheesecake de limón** **\$13.000**

*Tarta fría de queso crema y limón con base de granola acompañada de lemon cord.*

**Panna Cotta** **\$13.000**

*Postre a base de crema de leche y gelatina, ron, vainilla, azúcar acompañado de mermelada de frutos rojos.*

---

## · Bebidas calientes ·

---

**Espresso** **\$3.000**

**Espresso doble** **\$4.000**

**Macchiato** **\$3.500**

**Americano** **\$4.000**

**Cappuccino** **\$5.500**

**Aromática** **\$4.000**



---

## · Cocktails ·

---

### **Mercatino sour** **\$28.000**

*Johnnie Walker Black Label, Fernet, Zumo de lima y naranja.*

### **Negroni Sbagliato** **\$25.000**

*Campari, Vermuth Artesanal, espumante Cinzano y licor de naranja de la casa.*

### **Aperol Spritz** **\$24.000**

*Aperol, espumante Cinzano, soda y casco de naranja.*

### **Café Milano** **\$26.000**

*Licor de café de la casa, Vodka Stolichnaya, y shot de espresso.*

### **Capri Smash** **\$26.000**

*Ron blanco, limoncello artesanal infusionado en piña, hojas de albahaca y zumo de lima fresca.*

### **Jamie Mail** **\$26.000**

*Jameson Irish Whiskey, elixir de flor de sauco y naranja coplementado con prosecco.*

### **Sangria rossa (copa)** **\$18.000**

*Vino tinto, brandy, licor de manzana, elixir de mora y soda de limón.*

### **Sangria bianca (copa)** **\$18.000**

*Vino blanco, brandy, licor de durazno, elixir de maracuyá y soda de limón.*

### **Gin & tonic de la casa** **\$22.000**

*Maceración de ginebras con sabores mediterráneos y base de Whitley Neill blood orange gin, decorada con rodaja de pomelo y romero.*



---

## · Birra ·

---

**Erdinger Weissbier** \$15.000

*Dorada con doble fermentación (barril y botella), elaborada con levadura fina. ABV: 5.3%.*

**Erdinger Dunkel** \$15.000

*Mezcla de trigo y cebada tostada con fermentación alta y sabor suave. ABV: 5,3%.*

**Köstritzer** \$16.500

*Negra con notas marcadas de tostado y ahumado, con textura suave. Porcentaje de alcohol 4,8%.*

**Club Colombia dorada** \$11.000

*Cerveza tipo lager elaborada con cebada malteada y malta caramelo. Porcentaje de alcohol 4,7%*

**Club Colombia Doble Malta** \$11.000

*Dorada tipo lager. Ligeramente ahumada. ABV: 4,7%*

**Tres Cordilleras Mona** \$13.000

*Tipo blonde ale. Refrescante y ligera, con suaves notas cítricas. Porcentaje de alcohol 3,9%.*

**Tres Cordilleras Mulata** \$13.000

*Roja. Tipo amber ale, aroma tostado a malta y maderas. Porcentaje de alcohol 5,2%.*

**Tres Cordilleras Negra** \$13.000

*Dorada. Premium lager, a base malta, maiz italiano y lúpulo. Porcentaje de alcohol 5,1%.*

**Peroni** \$13.000

*Dorada. Premium lager, a base malta, maiz italiano y lúpulo. Porcentaje de alcohol 5,1%.*

**Stella Artois** \$13.000

*Dorada. Lager Belga. ABV: 5,0%*

**BBC Cajicá Miel** \$13.000

*Blonde Ale con aromas suaves y dulces. ABV: 5,3%*