



· 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 red acompañadas de queso Grana Padano.

Vegetali alla griglia \$26.000

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

Tabla de charcutería (x1) \$39.000

*3 tipos de jamones (Lonza, coppa, bresaola)
3 tipos de quesos (bocconcini, feta y tausavita de vaca).*

Tabla de charcutería (x2) \$65.000

*4 carnes (lonza, coppa, bresaola y porchetta) y
4 quesos (bocconcini, feta, tausavita de vaca y saint maure).*

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 cortadas en cuadros y pasta.



· Principales ·

Risotto frutti di mare \$44.000

Arroz arbóreo calduo, con mariscos y salsa pomodoro en un fondo de pescado.

Brasato di manzo \$44.000

Carne de res cocinada por 8 horas en salsa de vino tinto acompañada con risotto.

Pesce arrostito \$44.000

Filete de pescado del día marinado y cubierto en quinoa, cocinado en horno de leña, acompañado de vegetales parisién en mantequilla.

Fideua di mare \$39.000

Fideos dorados, salteados con mariscos y tostado en horno de leña.

Fideua con camarones \$35.000

Fideos dorados salteados con camarones y tostados en horno de leña.

Melanzane alla parmigiana \$28.000

Lasagna de berenjenas horneada a leña con queso Grana Padano.

Pancetta di maiale \$33.000

Panza de cerdo confitada y horneada, acompañada de puré de garbanzo y ensalada de la casa.

Pollo alla cacciatora \$34.000

Pierna de pernil marinada por 12 horas y horneada, con orsoto en salsa de tres quesos y vegetales parrillados.

Controfiletto \$67.000

Chuletón de res de 500 grs a la parrilla acompañado de papas casco y ensalada de la casa.

Risotto ai funghi \$37.000

Risotto a base de salsa blanca, portobellos, queso parmesano y aceite de trufa.



· Pastas ·

Tagliatelle frutti di mare \$42.000

Pasta larga artesanal, con mariscos en salsa al burro.

Tagliatelle pomodoro \$28.000

Pasta larga plana artesanal en salsa pomodoro de la casa.

Pasta ai gamberi \$31.000

Pasta corta artesanal en salsa blanca con camarones.

Gnocchetti sardi \$34.500

Pasta corta acompañada de habas y tomate cherry con 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 o larga en una salsa blanca a base de una variedad de quesos 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 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 bolognesa.

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 en 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 en base de pomodo, queso mozzarella, proscuitto y pera caramelizada

Margheritta \$27.000

Pizza en base de pomodoro, queso mozzarella y albahaca

Funghi provolone \$27.000

Pizza en base de pomodoro con portobello y queso provolone.

Mediterranea \$40.000

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

Porchetta \$39.000

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

Prosciutto buffala \$42.000

Pizza en base de pomodoro acompañada de prosciutto curado y mozzarella di buffala.

Spinaci gorgonzola \$38.000

Pizza en base de pomodoro con espinaca, chorizo y queso azul.

Bresaola e brie \$35.000

Pizza en 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.

· 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.*

Capri Smash \$26.000

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

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 \$22.000

*Ginebra, Tónica, Rodaja de Pomelo
y Romero.*



· Birra ·

Erdinger Weissbier **\$15.000**

Dorada con doble fermentación (barril y botella), elaborada con levadura fina. Porcentaje de alcohol 5.3%.

Erdinger Dunkel **\$15.000**

Mezcla de trigo y cebada tostada con fermentación alta y sabor suave. Porcentaje de alcohol 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**

Musant officite sin et ex et as di solest hit, occabo. Natiunt acea qui ommos doluptaecus et.

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**

Tipo sweet stout. Con aromas a café y cocoa con mucho cuerpo. Porcentaje de alcohol 6,4%.

Peroni **\$13.000**

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