

MILANO

SEPT 19

ENTRADA

CARPACCIO DI MANZO 32

Res, Padano, mayonesa de albahaca y semillas de mostaza.

BURRATA CON RÚGULA Y CRUDO 38

CREMA POMODORO 18

GAMBERI E FUNGHI CON AGLIO 28

Camarones y champiñones con ajo y perejil.

CALAMARI 22

Calamares al grill, mix de lechugas, pimentones asados y aceitunas.

PASTA

LINGUINE FRUTO DI MARE 34

Mariscos salteados al olio con tomates Cherry y láminas de ajo.

LINGUINE BETTINA 36

Trozos de lomo, tomates confitados y frescos, en fondo de pomodoro.

SPAGUETTI ALLE VONGOLE 26

Mix de almejas blancas y negras salteadas al olio, Cherry Perla y Peperoncino.

RAVIOLI DI CARNE 29

RAVIOLI DI SALMÓN 32

En salsa Aurora.

RISOTTO

NERO DI SEPIA 32

Arroz cremoso con camarones y calamares es su tinta.

PORTOBELLO 30

PIZZA

PEPPERONI 24

CAPRESE 22

Boconccini, tomates frescos y albahaca.

QUATTRO FORMAGGIO 28

CALABRESE 26

TIERRA Y MAR

LOMO AL CARTOCCIO 43

Centro de lomo cubierto de Mozzarella y Prosciutto, napado en salsa de champiñones, acompañado de pasta.

COSTATA DEL CHEF 54

Corte de costilla a la parrilla.

CARPACCIO MIXTO MARE 32

Atún, salmón, camarones y rúgula.

SALMONE AL FORNO 39

Sobre cama de vegetales salteados.

TONNO 39

Filete a atún sobre mix de lechugas y vegetales de temporada.

ESPECIALES PARA DOS

ATÚN GRILLE

Churrasco de atún al grill, coronado con ceviche de camarón, sobre un velouté de crustáceos.

Acompañado con dos copas de espumante.

95

TAGLIATA

Corte de Rib Steak fileteado, coronado con tomates Cherry marinados en sal gruesa, rúgula, orégano, lascas de Gran Padano y aceite de oliva extra virgen.

Acompañado con dos copas de vino de la casa.

95