

LA NOTTE
ITALIANA

ANTIPASTI

Bruschettas Milán \$4.900.-

Rebanadas de pan tostado rebosados en Aceitunas sevillana, queso mozzarella y tomate asado con queso chacra.

Bruschettas Florencia \$4.900.-

Rebanadas de pan tostado al olivo rebosados, Pappa al pomodoro, panzanella y tradicional antipasto.

Bruschettas Palermo \$4.900.-

Rebanadas de pan tostado rebosados, Sfincione, una adaptación de la tradicional pasta al forno, un bocado simple de pulpo al bollito.

LA NOTTE
ITALIANA

PRIMO PIATTO

Carpaccio \$9.900.-

Tradicional Carpaccio de res aderezado con Dressing de la casa, parmesano y rúcula

Ensalada Caprese \$7.900.-

Clásica ensalada Tomate, mozzarella fresca, albahaca.

SECONDO PIATTO

Ravioles rellenos de muslo de pato confitado a la putanesca
\$14.900.-

Canelones gratinados rellenos de carne desmechada en salsa blanca con setas.
\$14.200.-

Sorrentinos Rellenos con salmón ahumado en salsa de mariscos
\$14.500.-

Fetuccini en salsa carbonara o al pesto con almendras tostadas
\$13.200.-

Ñoquis al limón en salsa blanca de alcachofas
\$ 13.200.-

L A N O T T E
I T A L I A N A

POSTRE

Panna cotta de maracuyá con chocolate negro.

\$5.900.-

Profiteroles rellenos con crema diplomática de limón, salsa de frambuesa, praliné de almendras con quenelle de vainilla.

\$5.900.-

Cannoli alla siciliana

Dulce típico de Italia relleno de ricota y fruta

\$5.900.-