



ANTIPASTOS & BRUSCHETTES

ANTES DE SU PLATO DE FONDO

CALAMARI FRITTI \$ 7.750

ANILLOS DE CALAMARES FRITOS Y DUO DE SALSAS

ALITAS DE POLLO BARBECUE \$ 8.300

EXQUISITAS ALITAS DE POLLO HORNEADAS EN SALSA BARBECUE. 8 UNIDADES.

ALBONDIGUILLAS POMODORO \$ 7.590

ALBONDIGAS DE CARNE, GRATINADAS CON MOZZARELLA Y SALSA POMODORO.

ANTIPASTO MIXTO PROSCIUTTO \$ 10.690

FINAS LÁMINAS DE PROSCIUTTO CRUDO, BERENJENAS, ZUCCHINI, PIMENTONES, TOMATES DESHIDRATADOS, BOCCONCINI FIOR DI LATTE Y CHAMPIÑONES SALTEADOS.

ANTIPASTO MIXTO SALMON AFFUMICATO \$ 10.690

FINAS LÁMINAS DE SALMÓN AHUMADO, ACEITUNAS MIXTAS, TOMATES DESHIDRATADOS, BOCCONCINIS FIOR DI LATTE Y CHAMPIÑONES SALTEADOS.

BRUSCHETTA PROSCIUTTO \$ 5.500

TOMATE FRESCO, PROSCIUTTO, QUESO CREMA, PESTO CASERO Y NUECES.

MIXTO DI BRUSCHETTA \$ 10.690

SELECCIÓN DE BRUSCHETTA, 5 UNIDADES:
TOMATE DESHIDRATADO, SALMONE, FUNGHI, CAPRESSE Y PROSCIUTTO

CARPACCIO DE SALMON AFFUMICATO \$ 9.300

FINAS LÁMINAS DE SALMÓN AHUMADO, QUESO PARMESANO Y ALCAPARRAS

CARPACCIO DE VACUNO \$ 8.300

FINAS LÁMINAS DE VACUNO, QUESO PARMESANO Y ALCAPARRAS.





ANTIPASTOS & BRUSCHETTES

GRAN ANTIPASTO DE LA CASA

\$ 16.990

PROVOLETA, PIMIENTOS, BERENJENAS, FONDOS DE ALCACHOFA, BOCCONCINI FIOR DI LATTE, CHAMPIÑONES, QUESO DE CABRA, TOMATES DESHIDRATADOS, ACEITUNAS, CEBOLLITAS EN REDUCCION DE ACETO BÁLSAMICO ACOMPAÑADO CON CRUJIENTE PAN DE LA CASA

TABLA PROSCIUTTO Y COPPA

\$ 11.990

EXQUISITO PROSCIUTTO, SALAME, JAMON COPPA, QUESO DE CABRA FUNDIDO A LAS FINAS HIERBAS Y LÁMINAS DE QUESO GRANNA PADANO D.O.P.

PAN DE AJO ESPECIAL

\$ 5.600

PAN CASERO TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA AL AJO, SALSA POMODORO Y GRATINADO CON MOZZARELLA.

PROVOLONE AL FORNO

\$ 8.500

QUESO PROVOLONE ASADO CON CHAMPIÑONES Y TOMATITOS CHERRY ACOMPAÑADO DE PAN DE LA CASA.

BRUSCHETTA CAPRESSE

\$ 5.500

TOMATE FRESCO, BOCCONCINI FIOR DI LATTE, HOJAS DE ALBAHACA.



SOPAS CASERAS

EXQUISITAS Y NATURALES

SOPA

\$ 4.950

PREGUNTE A SU GARZÓN POR LA SELECCIÓN DE HOY





PASTAS CASERAS RELLENAS*

TODAS HECHAS A MANO DE ELABORACIÓN PROPIA CON SÉMOLA DE TRIGO DURO

FETTUCCINE DE LA CASA \$ 7.900
MASA ESPINACA O TRADICIONAL.

SPAGUETTI TRADICIONAL \$ 7.900

SORRENTINOS \$ 8.900
DELICADA MASA TRADICIONAL, RELLENA DE EXQUISITO ZAPALLO DE NUESTRO HUERTO Y TOCINO.

RAVIOLI BRAMASOLE \$ 8.900
DELICADA MASA CASERA DE ESPINACA, RELLENA DE MOZZARELLA Y PECHUGA DE POLLO ASADA.

CUATRIPISTA \$ 9.300
DE NUESTRA SELECCIÓN DE PASTAS RELLENAS: 3 PANZOTTI, 3 CASERITOS, 3 RAV. TRADICIONAL, 3 RAVIOLI BRAMASOLE.


PANZOTTI DIAVOLA \$ 8.900
MASA DE TOMATE, RELLENA DE LOMO AL MERKÉN.

RAVIOLI DI CARNI \$ 8.900
PEQUEÑOS RAVIOLES RELLENOS DE 3 CARNES, POLLO, CERDO Y VACUNO.

TRIANGOLINO \$ 8.900
DELICADA MASA EN TINTA DE CALAMAR, RELLENA DE FILETE DE SALMÓN AHUMADO

MEZZA LUNA  \$ 8.900
DELICADA MASA DE BETARRAGA RELLENA DE RICOTA Y NUEZ

RAVIOLI TRADICIONALE  \$ 8.900
DELICADA MASA CASERA, RELLENA DE RICOTA HECHA EN CASA Y ESPINACA

CASERITO CAPRESSE  \$ 8.900
MASA BETARRAGA, RELLENA DE QUESO DE CABRA, TOMATE DESIDRATADO, MOZZARELLA Y PESTO

**VALOR PLATO NO INCLUIYE SALSA
AGREGUE SU SALSA A ELECCIÓN**

* LA SALSA AGREGADA SERÁ COBRADA A PARTE





PASTAS HORNEADAS

CANNELONI

\$ 10.500

DELICADA MASA CASERA, RELLENA DE PECHUGA DE POLLO ASADA, ESPINACA Y QUESO, GRATINADO EN NUESTRO HORNO

LASAÑA BOLOÑESA TRADICIONAL

\$ 9.900

RELLENA DE SALSA BOLOÑESA Y SALSA BLANCA GRATINADA EN NUESTRO HORNO

LASAÑA DE VEGETALES



\$ 9.900

RELLENA DE SALSA POMODORO, SALSA BLANCA, VERDURAS SELECCIONADAS Y GRATINADA EN NUESTRO HORNO

LASAÑA ALCACHOFA JAMÓN

\$ 9.900

RELLENA DE SALSA ALFREDO (JAMÓN, ALCACHOFA Y QUESO PARMESANO) GRATINADA EN NUESTRO HORNO CON MOZARELLA Y PESTO



GNOCCHI

HECHOS A MANO CON MUCHO AMOR

GNOCCHI A LA ROMANA

\$ 9.900

RICA Y SUAVE RECETA DE LOS GNOCCHI DE LA NONA, SALSA BOLOÑESA UN TOQUE DE CREMA Y GRATINADO EN HORNO

GNOCCHI NONNA YOYO

\$ 11.850

GNOCCHI NONNA EN SALSA CUATRO QUESOS Y CAMARONES

GNOCCHI SICILIANO



\$ 9.900

RICA Y SUAVE RECETA DE LOS GNOCCHI DE LA NONA, EN SALSA BLANCA CON VEGETALES ASADOS

GNOCCHI CUATTRO FORMAGGI



\$ 9.900

RICA Y SUAVE RECETA DE LOS GNOCCHI DE LA NONA, EN SALSA BLANCA DE CUATRO QUESOS Y NUECES





SALSAS TRADICIONALES

ELABORACIÓN PROPIA Y MUY SABROSAS *EXTRA SALSA*

SALSA TRADICIONAL

\$ 2.500

PESTO SOLO



ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA, NUECES.

PESTO A LA CREMA



ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA, NUECES Y BECHAMEL.

AGLIO-OLIO



OLIVA, AJO Y PEPERONCINO.

FUNGHI



CHAMPIÑONES PARÍS, OSTRAS Y PORTOBELLO, CALLAMPAS SECAS CON BECHAMEL.

PUTANESCA



POMODORO, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, ANCHOAS Y MERKÉN.

BRAMASOLE



TOMATE DESHIDRATADO, CEBOLLA, CREMA Y ESPECIES.

CUATTRO FORMAGGI



PARMESANO, CABRA, AZUL, MOZZARELLA Y NUECES.

POMODORO



SALSA DE TOMATE NATURAL.

AMATRICIANA

POMODORO, PEPERONCINO Y TOCINO AHUMADO.

BOSCAIOLA

CHAMPIÑONES, TOCINO, SALSA BLANCA, CEBOLLIN Y PEREJIL.

BOLOÑESA

POMODORO Y CARNE MOLIDA.

PROVENZAL

PEREJIL, AJO ASADO Y BECHAMEL.

CASTELINA

CARNE MOLIDA, BECHAMEL Y PEREJIL.

ALFREDO

BECHAMEL Y POLLO Ó JAMÓN ARTESANAL.



Trattoria
Bramasole
PASTAS Y PIZZAS





ENSALADAS

- SALMONE** \$ 7.950
LECHUGAS HIDROPÓNICAS, RÚCULA FRESCA, ALCAPARRAS, QUESO PARMESANO, PALTA Y SALMÓN AHUMADO.
- PORTOFINO PROSCIUTTO** \$ 7.950
LECHUGAS HIDROPÓNICAS, RÚCULA FRESCA, PIMENTONES ROJOS ASADOS, TOMATE DESHIDRATADO Y PROSCIUTTO.
- SORRENTO LIMONE** \$ 7.950
LECHUGAS, RÚCULA FRESCA, MANZANAS VERDES, ZAPALLITO ITALIANOS GRILLADOS, PEPINO, ACEITUNAS SEVILLANAS Y LIMONES ASADOS.
- TOSCANA** \$ 7.950
ESPINACAS, TOMATES, QUESO DE CABRA, PALTA Y PASAS MORENAS.
- CESAR TRADICIONAL** \$ 7.550
LECHUGAS, CRUTONES Y QUESO PARMESANO.
- CESAR TRADICIONAL POLLO** \$ 7.950
LECHUGAS, CRUTONES, QUESO PARMESANO, ADEREZO CÉSAR Y PECHUGA GRILLADA
- CESAR TRADICIONAL CAMARONES** \$ 8.500
LECHUGAS, CRUTONES, QUESO PARMESANO, ADEREZO CÉSAR Y CAMARONES SALTEADOS AL AJO Y PEREJIL.
- BRAMASOLE DEL CHEF** \$ 8.500
LECHUGAS, ESPINACAS, LÁMINAS DE SALMÓN AHUMADO, PALTA, CAMARONES SALTEADOS CON AJO, PEREJIL Y ALMENDRAS LAMINADAS

ADEREZOS A ELECCIÓN.

•MOSTAZA CON MIEL NATURAL

•CESAR TRADICIONAL

•LIMONETA



MENU PARA NIÑOS HASTA 10 AÑOS

- CAPRICCIOSO BAMBINO** \$ 4.300
SPAGHETTI, SALSA DE LA CASA
- MACARONI AND CHEESE** \$ 4.900
PASTA CORTA "MACARONI" EN SALSA DE QUESO
- PIZZA MARGARITA TRAD. PEQUEÑA** \$ 4.900
SALSA DE TOMATES, QUESO MOZZARELLA, ALBAHACA
- ACEITUNA O TOMATE** AGREGADO PIZZA MENÚ NIÑOS \$ 800
- JAMÓN O SALAME** AGREGADO PIZZA MENÚ NIÑOS \$ 1.200



NUESTROS PLATOS DE LA CASA

BRASEADO ROSSO

\$ 12.750

FETUCCINNI DE LA CASA CON UN TOQUE DE PESTO Y CREMA, EXQUISITA PLATEADA COCINADA 6 HRS EN ESPECIES Y VINO MERLOT

GNOCCHI MECHADA

\$ 11.950

EXQUISITA CARNE MECHADA PREPARADA 4 HORAS CON SUS ESPECIES ACOMPAÑADA DE UNOS RICOS GNOCCHIS

FETTUCCINE NERO DI MARE

\$ 11.950

FETTUCCINE TRADICIONAL EN TINTA DE CALAMAR, ACOMPAÑADO DE SALSA DE TOMATE CHERRY, CALAMARES, CAMARONES, NAVAJUELAS Y CREMA O POMODORO

FETTUCCINE ALBONDIGA A LA ITALIANA

\$ 11.950

FETTUCCINE TRADICIONAL ACOMPAÑADO DE ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA POMODORO

MECHADA SPAGUETTI

\$ 11.950

EXQUISITA CARNE MECHADA PREPARADA 4 HORAS CON SUS ESPECIES ACOMPAÑADA DE UNOS RICOS SPAGUETTIS

RISOTTO FRUTTI DI MARE

\$ 12.380

TRADICIONAL RISOTTO A BASE DE ARROZ ARBOREO, PESTO, CALAMARES, CAMARONES, NAVAJUELAS, PULPO Y LASCAS DE QUESO GRANA PADANO



**Trattoria
Bramasole**

PASTAS Y PIZZAS





NUESTROS PLATOS DE LA CASA

SPAGUETTI NERO

\$ 12.200

TRADICIONAL Y DE RUCULA EN SALSA DE VINO BLANCO Y CREMA, GAMBAS Y CAMARONES SALTEADOS

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA

\$ 12.750

MILANESA DE POLLO GRATINADA TOMATITOS CHERRYS ASADOS, DUO DE PESTOS SOBRE PAPERDELLES DE RUCULA Y PESTO DE TOMATE Y CREMA

PAPARDELLE INTEGRAL

\$ 12.200

PASTA PAPERDELLE DE SEMOLA DE TRIGO Y HARINA INTEGRAL, TROCITOS DE POLLO GRILLADO, ALBAHACA, CREMA, GOTITAS DE PESTO DE ALBAHACA Y ARVEJITAS Y QUESO GRANNA PADANA.

FETTUCCINE A LA CECCA

\$ 10.700

FETUCCINNE TRADICIONAL EN SALSA POMODORO CON TOMATES CHERRY, ACEITE DE AJO, ACEITUNAS, ALBAHACA Y MOZZARELLA FIOR DI LATTE FUNDIDA

PAPARDELLE RUCULA

\$ 12.200

PASTA PAPERDELLE DE SEMOLA DE TRIGO DURO Y SUAVE RUCULA CON SUAVE SALSA DE FUNGI A LA CREMA, LASCAS DE QUESO GRANNA PADANO Y TROSITOS DE QUESO AZUL.





PIZZAS A LA PIEDRA

INDIVIDUALES DE 32 CMS CRUJIENTES Y DELGADAS
TODAS INCLUYEN SALSA DE TOMATE NATURAL

PUTTANESCA \$ 9.900

CHORIZO ESPAÑOL, ACEITE DE PEPERONCINO, ACEITUNAS NEGRAS Y MOZZARELLA

MARGARITA TRADICIONALE  \$ 8.900

MOZZARELLA, ALBAHACA

NAPOLITANA TRADICIONALE \$ 9.900

TOMATE FRESCO, ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOAS, MOZZARELLA

CAPRICCIOSA BAMBINO \$ 9.980

JAMÓN ARTESANAL, TOMATE, ACEITUNAS Y MOZZARELLA

DIAVOLA \$ 9.900

JAMÓN ARTESANAL, PIMENTONES ASADOS Y MOZZARELLA

PROSCIUTTO \$ 10.650

PROSCIUTTO CRUDO, ACEITUNAS NEGRAS, PIMENTONES ASADOS Y MOZZARELLA

PROVENZAL  \$ 9.900

ESPINACAS, ZAPALLO ITALIANO GRILLADO, BERENJENAS, AJO ASADO, ACEITUNAS NEGRAS Y MOZZARELLA

DEL CAMPO  \$ 9.900

CHAMPIÑONES, QUESO DE CABRA, RÚCULA Y MOZZARELLA

MATISSE \$ 10.650

JAMÓN ARTESANAL, PIÑA NATURAL Y MOZZARELLA

STRANAPOLIS \$ 11.190

CHAMPIÑONES, PIMENTONES ASADOS, SALAME ITALIANO Y MOZZARELLA



**Trattoria
Bramasole**

PASTAS Y PIZZAS






PIZZAS A LA PIEDRA

**INDIVIDUALES DE 32 CMS CRUJIENTES Y DELGADAS
TODAS INCLUYEN SALSA DE TOMATE NATURAL**

4 ESTACIONES **\$ 11.390**

CHAMPIÑONES SALTEADOS, JAMÓN ARTESANAL, SALAME ITALIANO CORAZONES DE ALCACHOFA Y MOZZARELLA

GIROLIA  **\$ 9.900**

TOMATE, ACEITUNAS, AROS DE CEBOLLA CRUDA, ALCAPARRAS SUAVE QUESO DE CABRA Y MOZZARELLA

RUSTICA **\$ 11.190**

CAMARONES SALTEADOS, TOMATES CHERRY, ZUCCHINI, RUCULA Y QUESO MOZZARELLA

PIG B.B.Q **\$ 11.900**


CERDO BARBECUE, CEBOLLA CARAMELIZADA, ZUCCHINI, TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA

PIADINE EMILIA ROMAGNIA **\$ 9.980**

QUESO MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATE, PROSCIUTTO CRUDO EN UNA CAMA DE RUCULA

GAIA ESTELLE **\$ 9.900**

CHORIZO ESPAÑOL, CEBOLLA CARAMELIZADA, BERROS Y MOZZARELLA

RAFAELLA  **\$ 9.900**

BERENJENAS ASADAS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATES DESHIDRATADOS, RICOTA HECHA EN CASA Y MOZZARELLA

QUATTRO FORMAGGI  **\$ 10.680**

ROQUEFORT, GRUYERE, MOZZARELLA, CABRA Y PARMESANO

BARBY POLLO **\$ 11.190**

PECHUGA DE POLLO, SALSA BARBECUE, TOCINO, QUESO AZUL, BERROS Y MOZZARELLA

CAPRESSE FIOR DI LATTE  **\$ 13.800**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE (BOCONCINIS), SALSA DE TOMATE DE LA CASA, TOMATE CHERRY GRILLADOS Y ALBAHACA

MALFITANA **\$ 12.100**

MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE DE LA CASA, CHORIZO ESPAÑOL Y SALAME AHUMADO



**Trattoria
Bramasole**

PASTAS Y PIZZAS



PIZZAS A LA PIEDRA BIANCA'S

INDIVIDUALES DE 32 CMS CRUJIENTES Y DELGADAS
TODAS INCLUYEN SALSA BLANCA

BIANCO PIACCERE

\$ 11.290

POLLO GRILLADO, CEBOLLA MORADA, CHAMPIÑONES,
DECORACIÓN DE RÚCULA Y BASE DE SALSA BLANCA CON
QUESO MOZZARELLA

BIANCO SALMONE

\$ 11.450

LAMINAS SALMÓN AHUMADO, ALCAPARRAS, DECORACIÓN
DE RÚCULA Y BASE DE SALSA BLANCA CON MOZZARELLA

FUGAZZA DE LA CASA

\$ 12.900

QUESO MOZZARELLA , CEBOLLA , UN TOQUE DE SALSA
BLANCA, PEREJIL Y CAMARONES

BIANCA DEL CHEF

\$14.600

MOZZARELLA FIOR DI LATTE (BOCONCINIS), CHAMPIÑONES,
ACEITE DE TRUFA , QUESO GRANA PADANO, ALBAHACA Y UN
TOQUE DE SALSA BLANCA

LA SPAGUETTINA

\$ 11.450

SALSA BLANCA, PESTO, TOMATE, PEREJIL, MOZZARELLA,
POLLO GRILLADO Y SPAGUETTIS



Trattoria
Bramasole

PASTAS Y PIZZAS





POSTRES / DOLCI

TIRAMISU ARTESANAL \$ 5.300

CLASICO ITALIANO A BASE DE QUESO CREMA, GALLETAS, CAFÉ EXPRESSO Y CACAO

PANNA COTTA \$ 4.600

SALSA DE CHOCOLATE Ó FRUTOS DEL BOSQUE POSTRE TÍPICO DE LA REGIÓN DEL PIEMONTE, EN BASE A CREMA, AZUCAR Y SU SALSA DE LA CASA

COPA DE HELADO ARTESANAL \$ 4.900

ELABORACIÓN PROPIA FUREORE TRES SABORES

CRUMBLE DE MANZANA \$ 5.790

POSTRE CONSISTENTE DE MANZANAS AL HORNO CUBIERTO CON UNA CORTEZA CRUJIENTE Y UNA BOLITA DE HELADO Y SALSA FUDGE

VOLCAN DE CHOCOLATE Ó MANJAR \$ 5.300

PEQUEÑO BIZCOCHO DE CHOCOLATE BITTER O MANJAR, CON SU INTERIOR FUNDIDO, ACOMPAÑADO CON UNA BOLITA DE HELADO ARTESANAL

POSTRE TRES LECHE \$ 5.300

CLÁSICO POSTRE A BASE DE BIZCOCHO LECHE CONDENSADA, LECHE EVAPORADA, MANJAR Y CUBIERTO CON MERENGUE ITALIANO

BARILOCHE FUDGE \$ 5.300

BROWNIE CALIENTE CON NUECES Y SALSA DE FUDGE (CAMELO CALIENTE) CON BOLITA DE HELADO ARTESANAL CUBIERTO CON NUECES

NOVO ROSTINE \$ 5.300

FLAN DE CARAMELO TRADICIONAL CON CREMA Y DULCE DE LECHE





LIQUIDOS

JUGO 100% NATURAL PREGUNTE POR LA SELECCION DE FRUTAS DEL DÍA Y MEZCLE SUS FRUTAS FAVORITAS	\$ 3.500
LIMONATA AL POMELO “ SANPELLEGRINO”	\$ 3.000
LIMONATA TRADICIONAL “ SANPELLEGRINO”	\$ 3.000
LIMONADA TRATTORIA MENTA, MENTA GENGIBRE, ALBAHACA, TRADICIONAL Ó PINK	\$ 3.500
ICE TEA CLÁSICO TÉ HELADO O BERRIES	\$ 3.200
BRICK JUGO DE LIMÓN, GRANADINA Y AGUA MINERAL	\$ 3.000
SHIRLEY TEMPLE SPRITE, GRANADINA Y HIELO	\$ 3.000
BEBIDAS	\$ 2.200
BEBIDAS PREMIUM 1724, ROSE LEMONADE, GINGER BEER	\$ 2.700
TOMATINA JUGO DE TOMATE ALIÑADO	\$ 2.980



**Trattoria
Bramasole**

PASTAS Y PIZZAS

