



Nuestro principal propósito es llevarte por un recorrido gastronómico donde la pasión por la buena cocina se encuentra con la calidez de la tradición italiana. En cada rincón, en cada plato, respiramos la esencia de la cultura italiana, y su incomparable arte culinario. Aquí, cada bocado es una muestra de nuestro compromiso con lo bien hecho, de la dedicación por ofrecer no solo un buen plato, sino una experiencia que te llene el corazón.

Prepárate para una experiencia culinaria sin igual.
Aquí podrás descubrir los secretos culinarios ancestrales de la antigua Italia a través de cada bocado.
Te invitamos a vivir esta experiencia gastronómica.



ANTIPASTI

(ENTRADAS)



CREMA DI POMODORO \$23.000

Crema de tomates asados servida con albahaca fresca y grumos de ricotta.

BRUSCHETTA \$27.000

Pan tostado cubierto con:

- ❁ Solomito, portobellos, queso crema, reducción de balsámico.
- ❁ Jamón serrano, parmesano, rucula, aceite de oliva.
- ❁ Camarones, tomate fresco, albahaca, aceite de oliva.

ANTIPASTO MIXTO \$33.000

Jamón serrano, salami, chorizo español, queso bocconcello, aceitunas verdes, pan tostado y vegetales asados.

CALAMARI FRITTI \$37.000

Calamares ligeramente apanados servidos con salsa fra diávolo.



INSALATA

MOZZARELLA CAPRESE \$26.000

Queso bocconcini, tomate cherry, albahaca fresca, aceite de oliva, reducción de vinagre balsámico, pan tostado.

INSALATA TROPICALE \$30.000

Pechuga de pollo a la parrilla, lechuga, manzana, champiñones, maíz tostado, tomate cherry, vinagreta de queso azul.

INSALATA DI MARE \$34.000

Camarones, lechuga, tomate cherry, mango, garbanzo, nuez de nogal, queso parmesano, vinagreta de cilantro.



RISOTTO

RISOTTO CON FUNGHI \$37.000

Solomo de res a la parrilla, troceado y salteado con variedad champiñones, vino marsala y crema.

RISOTTO DI GAMBERONI \$40.000

Camarones salteados con tomates frescos, albahaca, jugo de limon, vino blanco y crema.



PASTA

PENNE VODKA \$30.000

Pancetta flameada con vodka y salteada con tomate fresco, champiñones, pimentón asado, albahaca y crema.

PENNE CON FORMAGIO \$32.000

Pechuga de pollo a la parrilla servida sobre pasta penne en salsa de tres quesos, albahaca y tomates confitados.

POLLO ALLA PARMAGIANA \$34.000

Pechuga de pollo apanada, gratinada con salsa de tomates frescos y mozzarella, servida sobre espagueti pomodoro.

SPAGUETTI CON FUNGHI \$34.000

Solomo de res a la parrilla troceado y salteado con variedad de champiñones, vino marsala y crema.

SPAGUETTI SCAMPI \$36.000

Camarones salteados con tomate fresco, espinaca, jugo de limón, albahaca, vino blanco y pomodoro.

SPAGUETTI ALLA PUTANESCA \$38.000

Salmón troceado y salteado con tomate fresco, alcaparras, aceitunas verdes, cebolla, vino blanco y pomodoro.

PENNE PESCATORI \$47.000

Camarones, calamares, y salmón salteados con tomate fresco, jugo de limón, albahaca, vino blanco y pomodoro.



RAVIOLIS



RAVIOLIS ARTESANALES \$32.000

ELIGE UNA OPCIÓN DE TUS RAVIOLIS PREFERIDOS.

❖ Queso y Espinaca

❖ Pollo

❖ Queso, nuez de nogal, tomate confitado

❖ Salmón (adición \$5.000)

ELIGE UNA OPCION DE SALSA PARA ACOMPAÑARLOS.

❖ Alfredo

❖ Pesto

❖ Pomodoro

❖ Romana (pomodoro y crema)

❖ Genovesa (pesto y crema)

❖ Cuatro Quesos (adición \$4.000)



PIZZA



VEGETARIANA \$24.000

Cebolla caramelizada, pimentones rostizados, champiñones, espinacas, salsa de tomates frescos, ricotta, mozzarella.

MARGARITA \$24.000

Tomate fresco, albahaca, mozzarella de búfala, salsa de tomates frescos.

MELE E PROVOLONE \$26.000

Manzana caramelizada, tocineta, salsa de tomates frescos, mozzarella y queso provolone.

TUSCAN \$26.000

Pollo, champiñones, pesto, tomate confitado, salsa de tomates frescos, mozzarella.

PUGLIESE \$26.000

Tocineta, espinacas, cebolla caramelizada, salsa de tomates frescos, mozzarella, reducción de vinagre balsámico.

RUSTICA \$28.000

Tocineta, costilla rostizada, cebolla caramelizada, salsa de tomate artesanal, mozzarella, reducción de vinagre balsámico.

BIANCO CON POLLO \$28.000

Mozzarella, ricotta, queso bocconcello, queso provolone, rúcula, tomates confitados, pollo.

CARNES \$32.000

Jamón serrano, salami, chorizo español, salsa de tomates frescos, mozzarella.



LA SPECIALITA DELLO CHEF



POLLO ALLA PRINCIPESA \$43.000

Pechuga de pollo cubierta con jamón serrano, mozzarella, tomate fresco, tomate confitado y crema. Se sirve con papas rostizadas y vegetales salteados.

MONTEOLIVO \$55.000

Solomito de res a la parrilla cubierto con pimentones asados, champiñones portobellos asados, queso bocconcini, reducción de balsámico y aceite de oliva. Se sirve con papas rostizadas y vegetales salteados.

MARE E TERRA \$58.000

Solomito de res y langostinos a la parrilla cubiertos con champiñones portobellos salteados en brandy y crema. Se sirve con papas rostizadas y vegetales salteados.

ROSTISSIERE SALMONE \$60.000

Filete de salmón fresco asado al horno sobre cedro, cubierto con reducción de vino blanco, alcaparras, mantequilla y jugo de limón. Se sirve con papas rostizadas y vegetales salteados.

ZUPPA DI PESCE \$65.000

Langostinos, camarones, calamares y mejillones salteados con tomates frescos, jugo de limón, albahaca, vino blanco y pomodoro, servido sobre espagueti.



BEBIDAS



Vino Tinto de Verano.....	\$22.000
Limonada de Vino Tinto	\$20.000
Limonada de Coco	\$12.000
Soda Saborizada	\$12.000
Limonada Cerezada	\$10.000
Limonada de Mango Biche	\$10.000
Jugo de Frutos Rojos	\$9.000
Jugo Mango-Fresa	\$9.000
Jugo de Piña y Yerbabuena	\$9.000
Agua Brisa	\$6.000
Gaseosa	\$6.000

COCKTAILS



Margarita de Mango Biche.....	\$28.000
Tequila, triple c, jugo de limón, mango biche.	
Margarita de Fresa	\$28.000
Tequila, triple c, jugo de limón, fresa.	
Piña Colada	\$26.000
Piña, crema de coco, ron de caldas, vodka.	
Caldas Punch	\$26.000
Jugo de piña, jugo de naranja, ron de caldas.	
Dry Martini	\$26.000
Bosques de india gin, dry vermouth.	
Margarita Tradicional	\$25.000
Tequila, triple c, jugo de limón.	
Expresso Cheers Martini	\$25.000
Café espresso, vodka, cheers.	

