

Antipasti

PORTABELLO E PROVOLONE	\$ 175.00	CARPACCIO DI MANZO ALLA PIEMONTESE	\$ 195.00
Hongo portobello a la plancha cubierto con queso Provolone Remo y marinado con balsámico y finas hierbas.		Finas láminas de filete de res crudo, marinadas con aceite de Oliva, limón, alcaparras y queso parmigiano.	
ANTIPASDO FREDDO	\$ 215.00	PROSCIUTTO E MELONE	\$ 215.00
Combinación de carnes curadas, quesos y olivas Kalamata.		Rebanadas de melón fresco envueltas en prosciutto, jamón crudo italiano.	
CARPACCIO DI TONNO	\$ 195.00	CALAMARI ALLA GRIGLIA	\$ 195.00
Finas láminas de atún crudo, marinadas con aceite de Oliva, gotas de limón y alcaparras, acompañada de cebolla española fileteada.		Calamares a la parrilla, previamente marinados en extra virgen aceite de Oliva y gotas de limón. Servidos en salsa al vino blanco y ajo fresco.	

Zuppe

ZUPPA DI MINISTRONE	\$ 128.00	ZUPPA DI POLLO E RISOTTO	\$ 128.00
Nuestra clásica sopa de Minestrone Con vegetales, frijoles y pasta.		Pollo en trozo, arroz, caldo de pollo y vegetales.	
ZUPPA DI LENTICHE	\$ 98.00	CREMA DI PATATE E PANCETTA	\$ 138.00
La clásica sopa de lentejas italiana. Zanahorias, papa y cebolla.		Sopa de crema de papa y trocitos de tocino.	

Insalate

INSALATA RUSTICA	\$ 128.00	INSALATA CESAR	\$ 155.00
Papas en cubo, tomate, cebolla española, cebolla blanca, albahaca fresca, vinagre y aceite.		Nuestra clásica ensalada César.	
INSALATA MISTA DELLA CASA	\$ 138.00	INSALATA CESAR/POLLO	\$ 225.00
Lechugas sangría, romana y larga, rebanadas de tomate y pepino, nueces, pasas y olivas en el aderezo de la casa.			
INSALATA CAPRESE	\$ 148.00	INSALATA DI FUNGHI	\$ 215.00
Rebanadas de tomate bola, rebanadas de queso Mozzarella, albahaca fresca, aceite de oliva y orégano.		Ensalada de champiñones con perejil y apio frescos, aceite de Oliva y cubos de queso parmigiano.	
INSALATA ATHENEAN	\$ 158.00	INSALATA DI CALAMARI	\$ 215.00
Cubos de tomate, pepino y cebolla fileteada, queso feta, olivas y aderezo griego de la casa.		Ensalada de calamar con apio y perejil. Marinada con aceite de Oliva extra virgen.	
INSALATA GRECA	\$ 168.00	INSALATA DI SCAMPI	\$ 225.00
Lechuga romana, pimiento morrón verde y rojo, cebolla morada, rebanadas de tomate y pepino, trozos de queso Feta y anchoas con el aderezo clásico de la casa.		Ensalada de camarón con apio y perejil. Marinada con aceite de Oliva extra virgen.	
		INSALATA DE MARE	\$ 225.00
		Calamar, mejillón, almeja y camarones con apio y perejil. Marinada con aceite de Oliva extra virgen.	

Pasta

PENNE ARRABBIATA	\$ 175.00	RAVIOLI 4 FORMAGGI	\$ 195.00
Pasta de pluma en salsa de tomate fresca y picante, curada con finas rebanadas de ajo.		Raviolis rellenos de 4 quesos en salsa fresca de tomate con un toque de crema y queso.	
LASAGNA VEGETARIANA	\$ 185.00	RAVIOLI SCAMPI	\$ 195.00
Lasagna de vegetales, salsa de tomate, queso Mozzarella.		Raviolis rellenos de camarón y cangrejo en salsa de tomate picante con un toque crema.	
RIGATONI ALLA AMATRICIANA	\$ 185.00	LINGUINE CON VONGOLE	\$ 195.00
Pasta de tubo en salsa picante de tomate curada con Pancetta (tocino italiano) y cebolla.		Linguine con almejas en salsa de vino blanco Chardonnay, ajo y perejil fresco.	
LASAGNA DI CARNE	\$ 195.00	LINGUINE CON COZZE E VONGOLE IN SALSА MARINARA	\$ 215.00
Lasagna de carne molida (selecta de sirloin), salsa Bolognese, Mozzarella y Parmigiano.		Linguine con mejillones y almejas en salsa marinara o al vino blanco.	
SPAGHETTI BOLOGNESE	\$ 195.00	LINGUINE AI FRUTTI DE MARE	\$ 265.00
En salsa de tomate y carne molida (selecta de res, cordero y puerco), queso parmesano y perejil fresco.		Linguine con camarón, calamar, mejillón, almejas, trozos de pescado en salsa de tomate picosa.	
SPAGHETTI PUTTANESCA	\$ 195.00	RIGATTONI ALLA PIAMONTESE	\$ 335.00
Spaghetti, tomate fresco, cebolla, anchoas, alcaparras, aceite de oliva, ajo, perejil fresco, olivas griegas Kalamata.		Pasta de tubo con brocoli fresco, 6 camarones U15 en aceite de oliva extra virgen, ajo y chile triturado.	
LINGUINE CARBONARA	\$ 195.00	BAVETTE ALLA DIAVOLA	\$ 335.00
Pancetta (tocino italiano), huevo, crema, queso parmesano y pimienta negra.		Pasta tipo Linguine con 6 camarones U15 en salsa de tomate picante o en salsa al vino blanco.	
FETTUCCHINE ALFREDO	\$ 195.00	TORTOGLIONI ALLA SARDA	\$ 185.00
Nuestra famosa salsa Alfredo.		Pasta tubo con salchicha italiana en salsa de tomate a la crema, cebolla, aceituna y pasas.	
Elaborada con crema selecta y queso parmesano.		QUESO PARMIGIANO EXTRA	\$ 40.00
FETTUCCHINE ALFREDO CON CAMARÓN U15	\$ 335.00	SALSА MARINARA EXTRA	\$ 85.00
CON POLLO	\$ 285.00	SALSА POMODORO EXTRA	\$ 80.00

NOTA: Las pastas con marisco y pescado no incluyen queso.

Pesce

SCAMPI AL VINO BLANCO	\$ 335.00	SPIEDINI ADRIATICA	\$ 345.00
6 Camarones U15 al vino blanco Chardonnay, servidos con brócoli, coliflor y zanahoria.		Shrimp-kabob. Brochetas de camarón U15 con pimienta morrón rojo y verde, cebolla española, tomate Cherry, servidas en una base de espinacas.	
SCAMPI AL OUZO	\$ 345.00	DENTICE ROSSO	\$ 295.00
6 Camarones U15 en salsa de crema y licor OUZO (licor de anís), servido en una base de espinaca.		Filete de huachinango en salsa al vino blanco, alcaparras y limón. Servido con puré de papas y espinacas.	

Contorni

CONTORNO DE VEGETALES	\$ 118.00	CONTORNO DE PAPAS	\$ 118.00
Brócoli, coliflor y zanahoria a la mantequilla.		Al horno, en puré, rostizadas.	
CONTORNO DE BRÓCOLI	\$ 128.00	CONTORNO DE ESPINACAS	\$ 138.00
Brócoli fresco, ajo y aceite de oliva.		Espinacas frescas, ajo fresco y aceite de oliva.	

Aves

POLLO AL LIMONE \$ 245.00

Pechuga de pollo en salsa de vino blanco, alcaparras y gotas de limón.
Como guarnición brócoli, coliflor y zanahorias.

POLLO ALLA PARMIGIANA \$ 245.00

Pechuga de pollo al horno con salsa de tomate.
Quesos Mozzarella y Parmigiano.
Servidas con fusilli a los 4 quesos.

POLLO ALLA CARUSO \$ 255.00

Pechuga de pollo con queso Mozzarella, berenjena, prosciutto, hierbas finas.
Servido con vegetales mixtos.

POLLO E SALSICCIA \$ 265.00

ALLA CASSEROULA

Trozos de pollo, salchicha italiana picante, pimientos morrones, cebolla fileteada, olivas, champiñones y salsa fresca de tomate.

Pizza

	MEDIANA	GRANDE	INGREDIENTE EXTRA
MARGHERITA Queso y salsa de tomate.	\$ 185.00	\$ 205.00	\$ 45.00
MARINARA Queso y salsa de tomate picosa curada con ajo, cebolla y orégano.	\$ 185.00	\$ 205.00	ANCHOAS \$ 85.00
MARGHERITA RUSTICA Queso, salsa y rebanadas de tomate, albahaca.	\$ 195.00	\$ 215.00	JAMÓN SERRANO \$ 85.00
VEGETARIANA Queso y vegetales (espinaca, cebolla y champiñones).	\$ 195.00	\$ 215.00	
SORRENTO Queso, jamón, champiñones y salsa de tomate.	\$ 195.00	\$ 215.00	
DIABLA Queso, salsa de tomate con ajo, picosa. Salchicha y chiles jalapeños.	\$ 195.00	\$ 215.00	
GRECA Queso feta, salsa de tomate, rebanadas de tomate.	\$ 205.00	\$ 225.00	
QUATTRO STAZIONI Queso, salami, jamón, olivas negras y pimiento morrón verde.	\$ 205.00	\$ 225.00	
MEDITERRANEA Queso, anchoas, alcaparras y olivas negras.	\$ 205.00	\$ 225.00	
QUATTRO FORMAGGI Queso Parmigiano, Gorgonzola, Mozzarella y queso crema.	\$ 205.00	\$ 225.00	
CAPRICCIOSA Queso, alcachofas, olivas negras, jamón y champiñones.	\$ 205.00	\$ 225.00	
DI CARNE Queso, salami, pepperoni, jamón, Mortadella.	\$ 225.00	\$ 245.00	
Con prosciutto	\$ 245.00	\$ 265.00	
NUESTRO TRADICIONAL CALZONI Salsa napolitana, queso, jamón y champiñones.	\$ 215.00		

Carnes

COSTOLETTA DI MAILE \$ 395.00

Chuletas de puerco servidas en salsa de vino blanco y mantequilla con un toque de vinagre balsámico, papas y vegetales.

FILETTO DI MANZO AL BAROLO \$ 435.00

Prime filete de miñón en salsa de vino tinto Barolo. Con champiñones y acompañado de espinacas y papas rostizadas.