

## Antipasti

<b>PORTABELLO E PROVOLONE</b>	\$ 198.00	<b>CARPACCIO DI MANZO ALLA PIEMONTESE</b>	\$ 215.00
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.	
<b>ANTIPASDO FREDDO</b>	\$ 235.00	<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA</b>	\$ 215.00
Combinación de carnes curadas, quesos y olivas Kalamata.		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.	
<b>CARPACCIO DI TONNO</b>	\$ 215.00	<b>CAMARONES A LA PARRILLA</b>	\$ 265.00
Finas láminas de atún crudo, marinadas con aceite de Oliva, gotas de limón y alcaparras, acompañada de cebolla española fileteada.		4 camarones marinados con finas hierbas, jugo de limón y en salsa de vino blanco.	

## Zuppe

<b>ZUPPA DI LENTICHE</b>	\$ 128.00	<b>ZUPPA DI POLLO E RISOTTO</b>	\$ 148.00
La clásica sopa de lentejas italiana. Zanahorias, papa y cebolla.		Pollo en trozo, arroz, caldo de pollo y vegetales.	
<b>ZUPPA DI MINISTRONE</b>	\$ 148.00	<b>CREMA DI PATATE E PANCETTA</b>	\$ 148.00
Nuestra clásica sopa de Minestrone con vegetales, frijoles y pasta.		Sopa de crema de papa y trocitos de tocino.	

## Insalate

<b>INSALATA RUSTICA</b>	\$ 138.00	<b>INSALATA CESAR</b>	\$ 175.00
Papas en cubo, tomate, cebolla española, cebolla blanca, albahaca fresca, vinagre y aceite.		Nuestra clásica ensalada César.	
<b>INSALATA MISTA DELLA CASA</b>	\$ 158.00	<b>INSALATA CESAR/POLLO</b>	\$ 245.00
Lechugas sangría, romana y larga, rebanadas de tomate y pepino, nueces, pasas y olivas en el aderezo de la casa.		<b>INSALATA DI FUNGHI</b>	\$ 225.00
<b>INSALATA CAPRESE</b>	\$ 165.00	Ensalada de champiñones con perejil y apio frescos, aceite de Oliva y cubos de queso parmigiano.	
Rebanadas de tomate bola, rebanadas de queso Mozzarella, albahaca fresca, aceite de oliva y orégano.		<b>INSALATA DI CALAMARI</b>	\$ 235.00
<b>INSALATA ATHENEAN</b>	\$ 165.00	Ensalada de calamar con apio y perejil. Marinada con aceite de Oliva extra virgen.	
Cubos de tomate, pepino y cebolla fileteada, queso feta, olivas y aderezo griego de la casa.		<b>INSALATA DI SCAMPI</b>	\$ 245.00
<b>INSALATA GRECA</b>	\$ 185.00	Ensalada de camarón con apio y perejil. Marinada con aceite de Oliva extra virgen.	
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.		<b>INSALATA DE MARE</b>	\$ 245.00
		Calamar, mejillón, almeja y camarones con apio y perejil. Marinada con aceite de Oliva extra virgen.	

## Pasta

<b>PENNE ARRABBIATA</b>	\$ 185.00	<b>RAVIOLI 4 FORMAGGI</b>	\$ 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.	
<b>LASAGNA VEGETARIANA</b>	\$ 185.00	<b>RAVIOLI SCAMPI</b>	\$ 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.	
<b>RIGATONI ALLA AMATRICIANA</b>	\$ 185.00	<b>LINGUINE CON VONGOLE</b>	\$ 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.	
<b>LASAGNA DI CARNE</b>	\$ 195.00	<b>LINGUINE CON COZZE E VONGOLE IN SALSА MARINARA</b>	\$ 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.	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	\$ 195.00	<b>LINGUINE AI FRUTTI DE MARE</b>	\$ 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.	
<b>SPAGHETTI PUTTANESCA</b>	\$ 195.00	<b>RIGATTONI ALLA PIAMONTESE</b>	\$ 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.	
<b>LINGUINE CARBONARA</b>	\$ 195.00	<b>BAVETTE ALLA DIAVOLA</b>	\$ 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.	
<b>FETTUCCHINE ALFREDO</b>	\$ 195.00	<b>TORTOGLIONI ALLA SARDA</b>	\$ 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.		<b>QUESO PARMIGIANO EXTRA</b>	\$ 40.00
<b>FETTUCCHINE ALFREDO CON CAMARÓN U15</b>	\$ 335.00	<b>SALSА MARINARA EXTRA</b>	\$ 85.00
<b>CON POLLO</b>	\$ 285.00	<b>SALSА POMODORO EXTRA</b>	\$ 80.00

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

## Pesce

<b>SCAMPI AL VINO BLANCO</b>	\$ 345.00	<b>SPIEDINI ADRIATICA</b>	\$ 365.00
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.	
<b>SCAMPI AL OUZO</b>	\$ 365.00	<b>DENTICE ROSSO</b>	\$ 315.00
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

<b>CONTORNO DE VEGETALES</b>	\$ 148.00	<b>CONTORNO DE PAPAS</b>	\$ 148.00
Brócoli, coliflor y zanahoria a la mantequilla.		Al horno, en puré, rostizadas.	
<b>CONTORNO DE BRÓCOLI</b>	\$ 148.00	<b>CONTORNO DE ESPINACAS</b>	\$ 148.00
Brócoli fresco, ajo y aceite de oliva.		Espinacas frescas, ajo fresco y aceite de oliva.	

## Aves

**POLLO AL LIMONE** \$ 265.00

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

**POLLO ALLA PARMIGIANA** \$ 265.00

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

**POLLO ALLA CARUSO** \$ 285.00

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

**POLLO E SALSICCIA** \$ 285.00

**ALLA CASSEROULA**

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

## Pizza

	MEDIANA	GRANDE	INGREDIENTE EXTRA
<b>MARGHERITA</b> Queso y salsa de tomate.	\$ 195.00	\$ 215.00	\$ 55.00
<b>MARINARA</b> Queso y salsa de tomate picosa curada con ajo, cebolla y orégano.	\$ 195.00	\$ 215.00	<b>ANCHOAS</b> \$ 95.00
<b>MARGHERITA RUSTICA</b> Queso, salsa y rebanadas de tomate, albahaca.	\$ 195.00	\$ 205.00	<b>JAMÓN SERRANO</b> \$ 95.00
<b>VEGETARIANA</b> Queso y vegetales (espinaca, cebolla y champiñones).	\$ 195.00	\$ 225.00	
<b>SORRENTO</b> Queso, jamón, champiñones y salsa de tomate.	\$ 205.00	\$ 225.00	
<b>DIABLA</b> Queso, salsa de tomate con ajo, picosa. Salchicha y chiles jalapeños.	\$ 205.00	\$ 225.00	
<b>GRECA</b> Queso feta, salsa de tomate, rebanadas de tomate.	\$ 215.00	\$ 235.00	
<b>QUATTRO STAZIONI</b> Queso, salami, jamón, olivas negras y pimiento morrón verde.	\$ 205.00	\$ 225.00	
<b>MEDITERRANEA</b> Queso, anchoas, alcaparras y olivas negras.	\$ 215.00	\$ 245.00	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Queso Parmigiano, Gorgonzola, Mozzarella y queso crema.	\$ 215.00	\$ 245.00	
<b>CAPRICCIOSA</b> Queso, alcachofas, olivas negras, jamón y champiñones.	\$ 215.00	\$ 245.00	
<b>DI CARNE</b> Queso, salami, pepperoni, jamón, Mortadella.	\$ 235.00	\$ 255.00	
<b>Con prosciutto</b>	\$ 245.00	\$ 265.00	
<b>NUESTRO TRADICIONAL CALZONI</b> Salsa napolitana, queso, jamón y champiñones.	\$ 225.00		

## 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** \$ 425.00

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