

APERITIVOS

Flor de calabaza relleno de ricotta pesto toomate seco 12

Caprese con tomate y burrata 16

Ensalada de Arugula y nueces con parmesano en lasca 12

Ensalada de manzana con queso de cabra, arugula y nueces 13

Esparragos hervidos con fonduta de fontina y aceite de trufa 15

Scamorza ahumada al grill con beren jena y balsámico reducido 16

Carpaccio de Res o pulpo o Carrucho 15

Foie gras saute con furta y reducción de balsámico y arugula 20

Antipasto Italiano (prosciutto di parma, tomates secos, berenjenas y aceitunas) 15

Embutido a la parrilla con cebollas caramelizadas 10

PASTA

Spaghetti con almejas Little neck, aceite extra virgen, ajo, vino blanco
23

Gnocchi de apios con mantequilla, salvia y queso parmesano 23

Fettucine con Mascarpone y Prociutto di parma 19

Risotto de espárragos y scamorza ahumada 23

Ravioli de Ricotta fresca y nueces con aceite de trufas blancas 19

Penne a la Amatriciana bacon tomate y cebolla 23

Penne con langostinos, setas porcini al vino blanco y tomates fresco
24

Pappardelle con ragú de conejo y setas porcini 23

CARNE ~ PESCE

Battuta de res con balsámico al grill con tomate concasse` 28

Conejo a la Ligure , tomillo, vino blanco y aceitunas 24

Pechuga de pato crocante al vino moscato con blueberry 34

Mero al sartén con pasas, tomillo y vino blanco y zanahorias saute 23

Branzino al horno, con alcaparras, aceitunas en cama de arugula 29

Arroz Negro de venus con langostinos y almeja al horno 30

SIDE DISH

grilled veg 5.00 pasta ajo aceite o tomate 8.00

MENU DEGUSTACION DE ANIVERSARIO

Carpaccio de Res con arugula, lascas de queso parmesano y aceite de trufas

Langostino saute con habichuelas acelga

Risotto de Calabaza con Nuez Moscada

A ESCOGER

Pez Espada al grill con caponata de Berengena

o

Conejo tomillo y aceituna

Postre

Mousse de chocolate con bluberry

\$58.00