



---

## APERITIVOS

---

### ZUPPA | 6

Pregunte por la sopa del día.

### FUNGHI POLENTA | 12

Polenta cremosa sobre un ragú de setas y aceite de trufas.

### ANELLI DI CALAMARI FRITTI | 11

Calamares ligeramente empanados, servidos con alioli de tomates secos y hierbas frescas.

### TRI DI CROSTINI | 12

Trio de Crostini; vegetales a la parrilla con queso parmesano, salmón ahumado con eneldo y queso de cabra endulzado y carpaccio de res con queso pecorino.

### CARPACCIO DI MANZO | 16

Filete de res sazonado con hierbas frescas con alcaparras, queso parmesano, cebolla roja, arúgula, aceite de trufas y balsámico.

### ARANCINI | 10

Croquetas de risotto rellenas de pancetta crujiente, espinaca y queso mozzarella, servidos con un aioli de hierbas frescas.

### COZZE AL VINO BIANCO E BURRO | 11

Mejillones frescos, salteados en nuestra salsa de vino blanco, ajo, limón y mantequilla.

### FUNGHI RIPIENI | 12

Setas rellenas de una deliciosa crema de queso, espinacas y tomates secos sobre una ligera salsa cremosa de setas.

### POLPO ALLA GRIGLIA | 17

Tentáculo de pulpo fresco a la parrilla en una reducción balsámica y aceite de oliva.

### BOCONCCINI IN CAROZZA | 12

Bolitas de mozzarella empanadas, servidas en nuestra deliciosa salsa marinara.

---

## INSALATA

---

### INSALATA VALLE D'AOSTA | 18

Lechugas mixtas con prosciutto tostado, mozzarella, pepinillo, cebolla roja, pignolias, fideos fritos, queso fontina y manzanas caramelizadas con vino tinto, aderezada con vinagreta de limón.

### INSALATA DI ORZO | 15

Refrescante ensalada de Pasta Orzo, habichuelas, cebolla lila, tomates picados, pepinillo, zuchinni, yellow squash, albahaca, menta marinada en aceite oliva y vinagre. | Añada pollo • 18

### **INSALATA ALLA CESARE | 13**

Lechuga romana, queso parmesano, crutones de Focaccia en nuestro aderezo caesar hecho en casa. | Añada pollo • 17

### **INSALATA DI RUCOLA | 17**

Arúgula fresca con pignolias tostadas, queso de cabra, arándanos secos y fresas con aderezo de limón y semillas de amapola.

### **INSALATA CAPRESE | 15**

Boconcini y cherry tomatoes marinados en una vinagreta balsámica y albahaca fresca.

### **INSALATA CACIO E PEPE | 19**

Lechuga mixta con alcaparras, queso feta y tomates frescos aderezados con una vinagreta de balsámico aromatizada en hierbas frescas con pollo a la parrilla.

---

## **PIATTI PRINCIPALI**

---

### **COTOLETTA TRADIZIONALE | 30**

Chuletón de ternera empanado, al horno cubierta de arúgula y limón.

### **COTOLETTA A LA MILANESA | 29**

Chuletón de ternera a la milanesa en salsa marinara y queso provolone con un side de ensalada y vinagreta balsámica.

### **BISTECA DI TONNO | 24**

Filete de atún sellado acompañado de vegetales (marinados en una vinagreta balsámica).

### **FILETTO DI SALMONE | 24**

Filete de salmón fresco en mantequilla, acompañado de risotto de vegetales.

### **BISTECA DI MAIALE | 26**

Chuletón de cerdo (marinado) a la parrilla acompañado de pasta Cacio e Pepe.

### **BISTECA DI GONNA | 24**

Churrasco (certified angus) a la parrilla sobre un majado de papas con butternut squash.

### **INVOLTINI DI POLLO | 22**

Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella, feta, panceta, orégano, tomates frescos y espinacas cubierto de una salsa cuatro quesos con pesto. Acompañado de pasta al olio.

### **FILETO DI MANZO A LA CACIO E PEPE | 29**

Tierno filete mignon angus cubierto de una mantequilla de romero, queso pecorino y pimienta acompañado de espárragos y un salteado de papas y butternut squash.

---

## **PASTAS**

---

### **PENNE ALLA AMATRICIANA | 16**

Pasta penne con pancetta, cebolla, vino blanco y hojuelas de pimienta en salsa roja.

### **RIGATTONI BOLOGNESE | 19**

Rigattoni hecha en casa con ternera, cerdo, res y panceta en salsa roja o rosada.

### **CIPOLLE E POMODORI SECCHI | 19**

Pasta penne en salsa cremosa con cebolla caramelizada, setas, pollo, ajo y tomates secos.

### **ISABELLA PREFERITO | 18**

Pasta penne con panceta en salsa rosada con vodka.

### SPAGUETTI SCAMPI | 21

Con camarones al vino blanco, ajo, limón, albahaca y mantequilla.

### CANELONES A LA BOLOGNESE | 19

Rellenos de nuestra bolognese hecha en casa con queso ricotta y queso crema en salsa rosada, gratinados con mozzarella y parmesano.

### MACARONI FORMAGGIO | 17

Coditos en salsa cremosa de queso aziago, gorgonzola, cebolla, aceite de trufas y panceta cubierto de migas de focaccia.

### LINGUINI A LA PESCATORE | 26

Con mejillones, camarones, calamares, pescado y salmón ahumado en salsa cuatro quesos con limón, ajo y vino blanco.

### GNOCCHI | 17

Hechos en casa con una salsa cremosa de romero y azafrán.

### CANELONES QUATTRO FORMAGGIO | 19

Rellenos de quesos provolone, ricotta, parmesano y mozzarella en una salsa bechamel y gratinados.

### CAPELLI D'ANGELO AL OLIO | 16

Pasta cabello de ángel con aceite de oliva, ajo en lascas, mantequilla y albahaca fresca.

### PESCATORE FRA DIAVOLO | 27

Pasta linguini con mejillones, camarones, calamares, pescado y langosta en salsa roja picante.

### CACIO E PEPE | 15

Spaguetti, queso pecorino y pimienta preparado a lo tradicional.

---

## PIZZAS

---

### MARGHERITA | 14

Con salsa roja, queso fresco, tomates horneados y albahaca fresca.

### RUCCULA & PROSCIUTTO | 17

En salsa roja con arúgula, prosciutto, mozzarella fresco y aceite de trufas.

### BOLOGNESE | 17

En salsa bolognesa con queso mozzarella rallado y albahaca fresca.

### CACIO E PEPE'S | 17

En demiglaze de vino tinto con panceta, salchicha italiana, romero, cebollas caramelizadas y mozzarella rallado.

### 5 IL FORMAGGIO | 18

En salsa de mantequilla con ajo y orégano, queso mozzarella, parmesano, provolone, ricotta y pecorino cubierta de manzanas, arúgula y tomates frescos.

### CREARE IL PROPIO [3 INGREDIENTES] | 16

\* Ingredientes adicionales • 0.75

Pimientos, cebolla, setas, tomates, sundried tomatoes, cherry tomatoes, aceitunas, basil, espinaca, arugula, anchovies, peperoni, salchicha italiana, mozzarella fresco o gorgonzola fresco.

Añada camarones • 1.50 | Pollo • 3.00

Panceta • 2.50)

---

# ACCOMPAGNAMENTO

---

PASTA AL OLIO | 7

PASTA CACIO E PEPE | 8

ENSALATA CACIO E PEPE | 8

PURE DI PAPA &  
BUTTERNUT SQUASH | 6

SALTATI ASPARAGI | 8

CREMOSA POLENTA | 9

VERDURE ALLA GRIGLIA | 7

RISOTTO PARMESANO | 8

RISOTTO PRIMAVERA | 8

---

# PER BAMBINI

---

PABLO'S PASTA ALFREDO | 9

Pasta penne en salsa alfredo con pollo. Puede salir en salsa roja o rosada

MAURO'S PIZZA | 8

Pequeña pizza de queso o pepperoni.

IGNACIO'S CHICKEN TENDERS | 8

Tiritas de pollo empanadas y fritas servidas en salsa marinada.

VIVIANA'S MAC & CHEESE | 7

Coditos en una salsa de quesos y horneados.





Cacio & pepe!

NUOVO  ITALIANO



---

## VINOS

---

### SPUMANTI & CHAMPAGNE

---

MIONETTO TREVISO, PROSECCO, ITALY | 25

LUNETTA ROSÉ, ITALY | 28

FRANCOIS MONTAND BRUT ROSÉ, FRANCE | 29

LAURENT PERRIER BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE | 62

TAITTINGER BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE | 60

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANCE | 89

---

### BIANCO & ROSATO

---

WHISPERING ANGEL, COTES DU PREVENÇE, ROSÉ, FRANCE | 38

JOSEPH DROHUIN, LAFORET, CHARDONNAY, FRANCE | 35

CASTELLO BANFI, LE RIME, PINOT GRIGIO, ITALY | 23

MEZZACORONA, PINOT GRIGIO, ITALY | 25

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO, ITALY | 39

LA CREMA, PINOT GRIS, CALIFORNIA | 42

LAXAS, ALBARIÑO, SPAIN | 27  
PACO & LOLA, ALBARIÑO, SPAIN | 29  
PAZO PONDAL, LEIRA, ALBARIÑO, SPAIN | 25  
SILVERADO, CHARDONNAY, CALIFORNIA | 40  
JOEL GOTT, CHARDONNAY, CALIFORNIA | 28  
R. MONDAVI, "FUMÉ BLANC", SAUVIGNON BLANC, CALIFORNIA | 39

---

ROSSO ITALIA

---

MATANE PRIMITIVO PUGLIA, ITALY | 27  
ANTINORI, CHIANTI CLASSICO, ITALY | 30  
CASTELLO BANFI COL DI SASSO, ITALY | 23  
SANTA ANASTACIA, NERO D AVOLA, ITALY | 25  
CASTELLO BANFI CHIANTI CLASSICO RISERVA, ITALY | 35  
SAN FELICE, CAMPOGIOVANNI ROSSO DE MONTALCINO, ITALY | 40  
CASTELLO BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALY | 69  
CASTELLO BANFI ASKA, BOLGHERI ROSSO, ITALY | 45  
BENI DI BATASIOLO, BAROLO, ITALY | 55  
DAGROMI GAJA, BAROLO, ITALY | 85  
SERRALUNGA, BAROLO, ITALY | 65

---

ROSSO USA

---

ERATH, PINOT NOIR, OREGON | 35  
BELLE GLOS, LAS ALTURAS, CALIFORNIA | 59  
NAPA CELLARS, PINOT NOIR, CALIFORNIA | 30

MEOMI, BELLE GLOS, PINOT NOIR, CALIFORNIA | 36  
RAMEY, CABERNET SAUVIGNON, NAPA, CALIFORNIA | 59  
JOSEPH PHELPS, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA | 75  
DUTCHER'S CROSSING, CABERNET SAUVIGNON, SONOMA, CALIFORNIA | 49  
FERRARI-CARANO, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA | 32  
OBEY, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA | 45  
EMMOLO MERLOT BY CAYMUS, CALIFORNIA | 69  
RUTHERFORD HILL, MERLOT, CALIFORNIA | 42  
WHITEHALL LANE, MERLOT, CALIFORNIA | 44  
EARTHQUAKE, ZINFANDEL, CALIFORNIA | 49  
SEGHEISIO SONOMA ZINFANDEL, CALIFORNIA | 45

---

ROSSO SPAGNA

---

MUGA, RESERVA, RIOJA | 39  
VIÑA ARDANZA, RESERVA, RIOJA | 45  
MARQUES DE MURRIETA, RESERVA, RIOJA | 39  
BRIEGO VENDIMIA SELECCIONADA, RIBERA DEL DUERO | 22  
PAGO CARROVEJAS CRIANZA, RIBERA DEL DUERO | 50  
ARZUAGA, CRIANZA, RIBERA DEL DUERO | 39



---

# COCKTAILS

---

## BLUEBERRY LAVANDER MOJITO | 10

Bacardi, jugo de limón, infusión de lavanda, blueberry puré y hojas de menta.

## LITTLE ITALY | 10

Hendrix Gin, jugo de limón, reducción de vinagre balsámico, strawberry y basil.

## BELLA SIGNORA | 10

St. Germain, prosecco, puré de melón y jugo de limón.

## CUCUMBER MULE | 10

Hendrix Gin, infusión de jengibre, jugo de limón, cucumber y angostura.

## DAVINCI'S SECRET | 10

Disaronno, zucca, vermouth, angostura y grapefruit bitter.

## ZENZERO | 10

Belvedere Vodka, jugo de limón, kiwi y syrup de jengibre.