APERITIVOS / APPETIZERS

Croquetas de prosciutto y queso manchego con pesto aioli y cebolla caramelizada(Prosciutto and manchego cheese croquettes with pesto aioli and caramelized onion) **$6**

FRITTATINI **$7**
Cremosas croquetas de pasta y salsa béchamel con topping de aioli-pesto
(Creamy pasta croquettes in béchamel sauce with aioli-pesto topping)

TOMATES GRATINADOS **$7**
Tomates roma rellenos con queso de cabra y hierbas frescas (Roma tomatoes stuffed with goat cheese and fresh herbs)

ROSAS DE HOJALDRE **$7**
Hojaldre horneado relleno de queso crema, jamon cocido y setas crimini
(Baked puff pastry stuffed with cream, cheese, cooked ham and crimini mushrooms)

BUÑUELOS **$8**
Suaves buñuelos envueltos en prosciutto con compota de berenjenas (Soft buns wrapped in prosciutto served with eggplant compote)

MOZZARELLA EN CARROZZA **$8**
Mozzarella fresca rebozada con tomates confitados en pan artesanal
(Fresh breaded mozzarella with tomato confit on artisanal bread)

CHORIZO PARRILLERO **$8**
Jugoso chorizo parrillero Argentino con pimientos y cebollas caramelizadas (Juicy Argentine chorizo with caramelized onions and roasted peppers)

CALAMARI A LA ROMANA **$8**
Crujientes anillas de calamares con aioli de pimiento piquillo y aceitunas mixtas (Crispy calamari with a mixed olive - pepper piquillo aioli)

CARPACCIO DE SALMON **$11**
Salmon ahumado con arugula y alcaparras
(Norwegian smoked salmon carpaccion with fresh arugula and capers)

FOCACCIA **$5**
Fresco pan focaccia horneado diariamente cubierto de una delicada salsa pesto (Fresh baked homemade focaccia with delicate pesto sauce)

EMPANADAS / TURNOVERS **$3.50ea**
Empanadas caseras al horno o fritas, carne, pollo o queso y cebolla
(Empanadas baked or fried ground beef, chicken or mozzarella and onion)

SOPA DEL DIA (Soup of the Day) **$10**

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DOLCE VITA **$10**
Arugula, prosciutto, queso de cabra, almendras con vinagreta de miel y mostaza en grano (Arugula, prosciutto, goat cheese, almonds in a honey grain mustard dressing)

ENSALADA CAPRESSE **$8**
Mozzarella fresca, albahaca y tomate roma con reduccion balsamica y pan focaccia (Fresh mozzarella, basil and roma tomatoes with a balsamic reduction and focaccia bread)

ENSALADA DE ARUGULA **$9**
Arugula organica en crocante de parmesano con aderezo de limon y mostaza en grano (Organic arugula salad in crispy parmesan with lemon-mustard dressing)

PIZZA

MARGARITA **$13**
Salsa pomodoro, mozzarella y albahaca fresco
(Pomodoro sauce, mozzarella and fresh basil)

NAPOLITANA **$15**
Salsa pomodoro, mozzarella, tomates frescos y salsa pesto

CAPRESSE **$15**
Mozzarella, tomatoes roma y albahaca fresco (sin salsa)
(Mozzarella, roma tomatoes and fresh basil)

DIAVOLA **$16**
Salsa pomodoro, mozzarella, salchicha italiana picante con infusion de pepperoncini y oliva (Pomodoro sauce, mozzarella, spicy Italian sausage with olive-pepperoncini infusion)

CERATTI **$17**
Salsa blanca, mozzarella, jamon, pimiento morron, aceitunas mediterraneas
(white creamy sauce, mozzarella, ham, peppers and mixed olives)

MASTROIANI **$17**
Salsa pomodoro, mozzarella, espinaca y ricotta
(Pomodoro sauce, mozzarella, spinach and ricotta cheese)

MISS ITALIA **$17**
Salsa pomodoro, mozzarella, arugula, prosciutto y queso parmesano reggiano
(Pomodoro sauce, mozzarella, arugula, prosciutto and parmiggiano reggiano cheese)

BELLUCCI **$17**
Salsa pomodoro, mozzarella, ricotta y prosciutto
(Pomodoro sauce, mozzarella, ricotta cheese and prosciutto)

FELLINI **$17**
Salsa pesto hecho en casa, mozzarella y prosciutto
(Homemade pesto sauce, mozzarella and prosciutto)

CARDEL **$18**
Salsa pomodoro, mozzarella, chorizo parrillero, chimichurri, pimientos y cebolla roja (Pomodoro sauce, mozzarella, Argentine chorizo, chimichurri sauce, peppers and red onion)

LA MUTTI **$18**
Salsa pomodoro, mozzarella, setas crimini y queso gorgonzola
(Pomodoro sauce, mozzarella, crimini mushrooms and gorgonzola cheese)

CAPRICCIOSA **$19**
Salsa pomodoro, mozzarella, alcachofas, setas crimini,prosciutto y aceitunas enteras (Pomodoro sauce, mozzarella, artichokes, crimini mushrooms, prosciutto and mixed olives)

QUATTRO FORMACCIO **$18**
Queso mozzarella, ricotta, parmesano y gorgonzola
(Mozzarella, ricotta, parmesan and gorgonzola cheese)

LA LOREN **$19**
Salsa pomodoro, mozzarella, salchicha italiana picante, chorizo parrillero, tocineta, bacon, chorizo español y pepperoni (Pomodoro sauce, mozzarella, hoy Italian sausage, bacon, pepperoni, Spanish and Argentine chorizo)

POSITANO **$22**
Salsa pomodoro, mozzarella, camarones, calamares y mejillones
(Pomodoro sauce, mozzarella, shrimp, calamari and mussels)

MEDITERRANEA **$22**
Salsa pomodoro, mozzarella, berenjena, pimientos, zucchini, setas, tomate, cebolla, aceitunas y alcachofas (Pomodoro sauce, mozzarella, peppers, zucchini, mushrooms, tomato, onion, artichokes and mixed olives)

PASTAS CASERAS / HOMEMADE PASTA

LASAGNA DE CARNE **$14**

CANELONES DE ESPINACA **$15**
Canelones de espinaca rellenos de ricotta y pimientos rostizados con salsa aurora (Spinach Cannelloni with ricotta cheese and roasted peppers in aurora sauce)

RAVIOLI **$15**
Raviolis caseros rellenos de cuatro quesos, mozzarella, ricotta, parmesano y gorgonzola en salsa carbonara (Homemade stuffed four cheese ravioli, mozzarella, ricotta, parmesan and gorgonzola with carbonara sauce)

FETTUCCINI FRUTTI DI MARE **$17**
Fettuccini tinta de calamar con camarones, mejillones y sepias con salsa pomodoro (Homemade squid ink fettuccini with shrimp, mussels and calamari in pomodor sauce)

PASTAS

FETTUCCINI · GNOCCHI · PENNE
FARFALLE · SPAGHETTI

SALSAS

Amatriciana:	Salsa pomodoro ,bacon, cebolla lila, pepper flakes, vino blanco
Aurora:	Salsa pomodoro, crema de leche y splash de pesto
Carbonara:	Crema de leche, bacon, cebolla lila y huevo
Siciliana:	Salsa pomodoro, berenjena, cebolla lila y mozzarella fresca
Pesto:	Albahaca, almendra, aceite olive, ajo
Pesto cremoso:	Igual pesto con crema de leche
Bolognesa:	Salsa pomodoro y carne molida
Granada:	Crema de leche, soya, prosciutto y setas

CARNES • AVES • PESCADOS • OTROS

POLPETTONE **$11**
Albondigas de carne en salsa pomodoro sobre cama de spaghetti al olio
(Beef meatballs in pomodoro sauce with spaghetti al olio)

Berenjena gratinada a la parmiggiana en salsa pomodoro y queso parmesano **$12**
(Eggplant parmiggiana in pomodoro sauce with parmesan cheese)

RISOTTO AL FUNCHI **$13**
Risotto con funghi porcini y cebolla caramelizada
(Risotto with funghi porcini with caramelized onions)

Milanesa de carne o pollo con patatas fritas **$12**
(Beef or Chicken Milanese with homemade fried potatoes)

Pechuga de pollo a la Napolitana con salsa pomodoro, jamon cocido y mozzarella con spaghetti al olio **$14**
(Neapolitan chicken breast with pomodoro sauce, ham, mozarrella with spaghetti al olio)

Churrasco 12oz a la plancha con salsa chimichurri con ensalada de arugula con tomate (Grilled skirt steak with chimichurri sauce with roma tomatoes and organic arugula) **$16**

Filete de Dorado a la mostaza con vegetales salteados **$17**
(Mahi Mahi filet in creamy mustard sauce with sautéed vegetables)

KIDS MENU

Chicken nuggets con papitas **$6**
Albondiga de carne con spaghetti **$7**

POSTRES

Gellatto De Nutella **$7**
Cheesecake de dulce de leche y ricotta **$7**
Brownie casero con mantecado de vainilla **$7**
Mousse de limon **$8**
Pizza de Nutella y fresas **$8**

VINOS

VINOS TINTOS / RED WINE
Norton , Malbec, Argentina **$22**
Beringer Founder's, Merlot, California **$25**
Monte Maria, Montepulciano, Italia **$25**
Beringer Founder's, Cabernet Sauvignon, California **$25**
Villa Mamia, Chianti, Italy **$27**
Beringer Founder's, Pinot Noir, California **$25**
Las Perdices, Malbec, Argentina **$32**
Viña Ijalba, Solferino, Tempranillo, España **$34**

VINOS BLANCOS / WHITE WINES
Beringer Founders, Chardonnay, California **$22**
Beringer Founders , Sauvignon Blanc, California **$22**
Monte Maria, Pinot Grigio, Italia **$25**
Vientos de Primavera, Albariño, España **$27**