



## ANTIPASTI e INSALATE ... para empezar

### INSALATE

#### **INSALATA CAPRESE al uso nostro**

8.100

*Rodajas de tomate, fior di latte, puré de Palta y albahaca  
Fior di latte and tomatoes slices, with avocado an basil*

#### **INSALATA dil zio CARMELO**

7.900

*Hojas verdes,peras asadas,gorgonzola y nueces caramelizadas  
Dressing en base a jugo de naranja y aceto balsamico  
Green leaves,roasted pears, gorgonzola and caramelized nuts  
Dressing : Orange juice and balsamic vinegar*

#### **INSALATA del nonno RAFFAELE**

7.900

*Cintas de zucchini marinadas en jugo de limón de pica y naranja  
con láminas de palta, almendras tostadas, acompañadas con  
mini ensalada verde, sazónada con pesto de albahaca y cilantro  
Zucchini and avocado slices , toasted almond and green salad  
Dressing: Lemon and orange juice,basil pesto and coriander*

#### **INSALATA TOSCANA**

8.900

*Preparada con MOZZARELLA di BUFFALA y  
pomodori cherry al pesto de albahaca  
Italian mozzarella di buffala  
served with cherry tomatoes marinated with basil pesto*

#### **INSALATA STIVALE**

7.900

*Pennette, granos de choclo, habas, tomates cherry  
Dressing: en base a tomate asado*

### OTROS ANTIPASTI

#### **MOZZARELLA di buffala e PROSCIUTTO**

14.900

*Mozzarella di buffala with raw ham ( prosciutto )*

#### **GAZPACHO de TOMATES y PEPINOS**

5.200

*Cold tomato and cucumber soap*

#### **MELANZANE alla parmigiana**

6.900

*Lonjas de berenjenas, salsa de tomate y queso grillado  
Slices of eggplante, tomato sauce and grillé cheese*

<p><b>CARPACCIO di FILETTO Classico</b></p> <p><i>sazonado con limoneta , alcaparras y queso parmesano</i>  <i>Slices of fillet, lemon dressing, flavored with tartufo and rucula salad</i></p>	<p><b>8.900</b></p>
<p><b>MACHAS alla parmigiana ( 10 unidades )</b>  <b>( Sujeto a disponibilidad )</b></p> <p><i>Clams alla parmigiana ( when available)</i></p>	<p><b>9.200</b></p>
<p><b>PROSCIUTTO e MELONE</b></p> <p><i>Melón con prosciutto</i>  <i>Watermelon and italian ham</i></p>	<p><b>8.100</b></p>
<p><b>PROVOLETA al POMODORO</b></p> <p><i>Italian cheese grillé with tomato sauce</i></p>	<p><b>6.900</b></p>
<p><b>para COMPARTIR ( to share )</b>  <b>( dependiendo de suministro )</b></p>	
<p><b>FONTANA del TIRRENO</b></p> <p><i>Ostiones, camarones, calamares, fondos de alcachofa, pulpo ,</i>  <i>tomates cherry y pimentones, con toque de vino y cilantro</i>  <i>Scallops, prawns , octopus,artichoke hearts, bell peppers,</i>  <i>cherry tomatoes, wine and coriander</i></p>	<p><b>16.900</b></p>
<p><b>ANTIPASTO della NONNA ROSINA</b></p> <p><i>Salami Finochietto , Prosciutto di Parma, Provolone dolce</i>  <i>Mortadela italiana , berenjenas apanadas ,</i>  <i>escabeche de champignones y mermelada de pimentones</i>  <i>Italian Prosciutto , Provolone dolce,</i>  <i>Salami finochietto, Mortadella italiana, breaded eggplants ,</i>  <i>pepperoni marmalade and pickled mushroom</i></p>	<p><b>16.900</b></p>
<p><b>MISTO di BRUSCHETTE ( 9 unidades )</b></p> <p><i>Pimiento asado al oliva ( roasted bellpepper )</i>  <i>Berenjenas alla Ligure ( eggplant wiht olive oil and balsamic</i>  <i>Tomates cherry asados con albahaca ( roasted tomatos cherry and basil)</i></p>	<p><b>8.100</b></p>



## **PIZZAS a la PIEDRA**

### **PIZZA**

*Mediana*

<b>MARGHERITA :</b> <i>Salsa pomodoro, mozzarella y albahaca</i>	<b>8.600</b>
<b>QUATTRO FORMAGGI:</b> <i>Salsa pomodoro , mozzarella, Roquefort , Mantecoso y Ricotta</i>	<b>10.600</b>
<b>LIGURE :</b> <i>Crema con pesto de albahaca y Mozzarella di Buffala</i>	<b>12.100</b>
<b>QUATTRO STAGIONI:</b> <i>Salsa pomodoro ,mozzarella, prosciutto , champignones, alcachofas y salami</i>	<b>13.100</b>
<b>ROMANA :</b> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, tocino, cebolla caramelizada, parmesano y albahaca</i>	<b>11.200</b>
<b>CALABRESE :</b> <i>Mozzarella al ciboulette con camarones al ajillo</i>	<b>13.100</b>
<b>FILETTO :</b> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, aceitunas , champignones y trocitos de filete .</i>	<b>11.600</b>
<b>VEGETARIANA :</b> <i>Salsa de tomate, verduras asadas y fior di latte</i>	<b>9.900</b>
<b>CALZONE :</b> <i>relleno con salsa de tomate fior di latte, jamón y champignones</i>	<b>10.900</b>

### **AGREGADOS**

<i>Con queso incorporado en la masa del borde</i>	<b>2.200</b>
<i>Tocino, Jamón, Ricotta, Queso azul</i>	<b>2.200</b>
<i>Cebolla Caramelizada, Corazones de alcachofa,</i>	<b>2.200</b>
<i>Piña (según disponibilidad), Rucula, Espinacas</i>	<b>2.200</b>
<i>Berenjenas grilladas, Pimiento asado, Champignones salteados</i>	<b>2.200</b>
<i>Tomate, Choclo</i>	<b>2.200</b>

<i>Prosciutto</i>	<b>4.200</b>
<i>Mozzarella di Buffala</i>	<b>5.800</b>



## **PASTA ... tradición hecha en casa ...**

*Nuestra política es ofrecer productos frescos razón por la cuál no siempre disponemos de todas las pastas*

## **Sapore di mare MARE ( sujeto a disponibilidades)**

<b>ANNOLLINI</b> , con masa preparada con camarones rellenos con LOCOS, cebolla, crema y perejil <i>filled with abalone, onion, cream and parsley</i>	<b>10.800</b>
--	---------------

<b>MEZZELUNE</b> rellenas con SALMÓN alcaparras, jugo de limón, crema y cebolla <i>Filled with salmon, cream, lemon juice and cappers</i>	<b>10.300</b>
--	---------------

<b>RAVIOLI</b> , con masa preparada con espinacas, rellenos con OSTIONES, champignones, cebollín. <i>filled with scallops, mushrooms, onion.</i>	<b>10.800</b>
---	---------------

## **Salsas disponibles..... . Sauce available**

*Vino y crema..... .Wine, cream*  
*A la mantequilla de salvia..... .Butter, sage*  
*Espumante y crema.... Spumante,cream*  
*Bisqué de camarones..... Shrimp bisqué*  
*Limón , crema ..... Cream and lemon juice*  
*Alcaparras a la mantequilla.... Caper sauté*

<b>FETTUCCHINE di SEPPIA</b> al uso della COSTA del SOL <i>Pasta preparada con tinta de calamar y sazonados con salsa elaborada con bisqué de camarones , cognac , un poco de crema, camarones, salmón y puerro</i> <i>Fettuccine prepared with calamar ink, shrimps, salmon and leek, with shrimp bisque ,cream and cognac</i>	<b>10.300</b>
---	---------------

**FETTUCCINE CHILOTE**, *pasta preparada con espinacas ,  
bañada con bisquè de camarones, merquén ,  
crema , calamares y camarones* **10.100**  
*Spinach fettuccine with prawns bisquè, cream,  
squid and prawns*

## CON CARNE



**TRICORNI** *rellenos con ricotta, pollo y espinacas  
bañados con salsa rosé al estragón* **10.600**  
*Filled with meat chichen, ricotta and spinach  
with tomato and cream sauce and tarragon*

**GNOCCHI di PATATE** *con salsa FILETTO* **11.900**  
*Salsa de tomate enriquecida con trocitos de filete  
champignones y aceitunas*  
*Potatoes gnocchi, with fillet sauce : tomatoes, olives ,  
pieces of tender fillet and mushrooms*

**FETTUCCINE e OSSOBUCO** **10.900**  
*Fettuccine con trozos de ossobuco en su jugo ,champignones,  
hojas de menta y suave salsa demi glase con tomate*  
*Fettuccine with small pieces of ossobuco ,mint ,and light  
pomodoro sauce*

**LASAGNE** *con ragú de carne,salsa bechamel y queso* **10.900**  
**preparación: 18 minutos**  
*Filled with meat ragout , ricotta and cheese sauce*

**MEZZELUNE** *rellena con WAGYU* **11.900**  
*salsa , mantequilla al tartufo*  
*Mezzaluna filled with Wagyu , sauce : butter flavored with tartufo*

## CON VERDURAS

**CANNELLONI** *preparados con masa con huevos* **9.900**  
*y rellenos con verduras estofadas .*  
*salsa de tomate*

*Cannelloni, stuffed with vegetables  
cooked in its juice, very slowly*

**RAVIOLI** *rellenos con ZAPALLO, mascarpone y almendras  
salsa , mantequilla a la salvia  
Filled with pumpkin, mascarpone and almonds* **9.900**

## **OTROS SABORES**



**PENNETTE alla PUTTANESCA** **9.900**  
*Salsa de tomates, anchoa, alcaparra, ajo ,  
aceitunas y olio santo  
Pennini, with sauce prepared with tomato,  
anchovies ,caper, garlic ,black olives and spicy oil*

**MEZZELUNE Classiche** **10.900**  
*rellena con champignones, roquefort, aceitunas,  
salsa mantequilla de amapolas  
Stuffed with mushrooms, roquefort cheese,olives with  
poppy seeds sauce*

**PAGLIA e FIENO** *con salsa ALFREDO jamón* **9.600**  
*Egg and spinach linguini with Alfredo sauce with ham*

**PENNETTE alla NORMA, un clásico siciliano** **9.600**  
*Salsa en base a tomate, ricotta , suave berenjena y albahaca  
Tomato sauce, eggplant, ricotta and basil*

**ANNOLLINI alla LIGURE** *relleno de ricotta ,  
mascarpone y nueces con salsa de espinaca* **9.900**  
*Stuffed with ricotta cheese, mascarpone and nuts, spinach sauce*

**RAVIOLI del PAESE** *rellenos con espinacas y carne  
salsa de tomate* **10.200**  
*Filled with spinach and meat, tomato sauce*

**FETTUCCINE CAPRESE** **11.200**  
*bañados con salsa de tomate perfumada con albahaca  
coronados con mozzarella di buffala  
Fettuccine with pomodoro and basil sauce, with Mozzarella*

**CAPPELETTI** rellenos con queso, **10.400**  
*bañados con salsa de espumante*  
*Filled with cheese. Sauce : sparkling sauce*



**ASADO de TIRA de ANGUS** **14.600**  
*acompañados con Gnocchi Fritos*  
*Short rib, slowly cooked, with fried gnocchi*

**PAILLARD de FILETE** **12.100**  
*acompañado con fettuccine de huevos con salsa cuatro quesos*  
*Thin slice of fillet garnished with spinach fettuccine , sauce four cheese sauce*

**PLATEADA** **11.600**  
*acompañada con risotto al cilantro*  
*garnished with grilled coriander risotto*

**TAGLIATA de filete de res con un toque de demiglas** **12.600**  
*acompañada con mix de hojas verdes, tomates y pimentones asados*  
*Slices of fillet, garnished with salad, tomatoes and roasted paprika*

**OSSOBUCO** cocinado en una reducción de demi-glace y setas **12.600**  
*acompañados con Gnocchi salteados*  
*Fore shin,cooked with demi-glace and mushrooms*  
*garnished with sauté gnocchi and garlic*

**FILETE grillé , con salsa al Marsala** **12.600**  
*acompañado con mille foglie de papas y*  
*cebollas confitadas al Carmenera*  
*Fillet flavored with Marsala sauce ,*  
*garnished with lasagne of potatoes with red onion confit*

*with Carmenere*

*( Tiempo de preparación : 13 minutos)*

**CODORNICES con papas cremosas** **13.600**  
*Quail ( two units) with creamy potatoes*

## **PESCADOS**



**Sujetos a disponibilidad**

**Favor indicar punto. Si es sellado, considerar de que el centro del pescado no queda muy caliente**

**ATÚN al uso di TRAPANI** **11.600**

*Preparación de origen siciliano, mediante la cuál se se marina el atún y se reboza con especias*

*Acompañado con crudité de vegetales y mix de verduras*

*Marinated tuna and coated with zafferan, herbs garnished with crudité and green salad , bell pepper and orange*

**MERLUZA AUSTRAL a la mantequilla de eneldo,** **11.600**

*Risotto di seppia y espejo de bisqué de camarones*

*Squid ink risotto with prawns bisqué*

*Toothfish, covered with dried dill butter*

**SALMÓN grillé con camarones salteados al oliva** **13.900**

*acompañado con guiso de quinoa, aceitunas y queso*

*Salmon grillé covered with sautéed prawns garnished with quinoa, olive and cheese stew*

## **Otras guarniciones, .....para acompañar.....**

**Ensalada CLASICA :** *tomate , lechuga, palta, apio* **3.400**

*Classic salad : tomato, avocado, lettuce and celery*

**Ensalada GOURMET :** *tomate , lechuga, palta, apio ,rucula, y alcachofa* **4.800**



*GOURMET salad : Tomato, lettuce, avocado, celery, arugula, artichokes,*

**Verduras salteadas ( sauteé vegetable) 3.400**

**Papas bravas con mayonesa saborizada con ajo y merquén 3.600**

*Spicy Potatoes with mayoneise with garlic and merquen*

**Espinacas a la crema en timbal de masa ( creamy spinach ) 3.100**

## **RISOTTI ...con arroz arboreo ...y un toque de vino**

**Tiempo de preparación : 15 minutos**



**FRUTTI di MARE al NERO di SEPPIA 11.400**

*con ostiones, camarones y calamar .*

*With scallops, schrimps and squid and flavored with squid ink*

**CALBUCO risotto saborizado con bisquè de camarones 12.400**

*coronado con loco y camarones*

*( sujeto a disponibilidad)*

*Risotto with shrimps and chilean abalone ( when available )*

*flavored with shrimps bisqué.*

**FUNGHI MISTI, variedad de setas con perejil 9.900**

*Risotto with mushrooms .*

**MEDITERRANEO , con alcachofas, espinacas e higos y 10.800**

*coronado con mozzarella de buffala*

*Risotto with artichoke heart, spinach, mushroom, figs ,*

*red pepper bell and mozzarella*

## **DOLCI ... para finalizar una comida perfecta ...**

**COPA dil TIRRENO, con berries del dia, crema de 4.600**

*limoncello y pimienta y queneles de mascarpone*

*Strawberries, limoncello cream, pepper and mascarpone*

**TORTA de la LELA 4.600**

*Tradicional bizcocho de nuez con manjar casero*

*Nut biscuit filled with sweet milk*

**TIRAMISÚ ,un classico** 4.600

*Classic italian mascarpone cake, with amaretto and coffee*

**MOUSSE de CHOCOLATE** 4.600

*Salsa a elección ( Chocolate merquén o menta, naranja..)*



**ZUCCOTTO** 4.600

*Se prepara con capas de crema con chocolate y otra de crema con almendras, con bizcocho humedecido con licor de naranja*

*Se sirve semi frio*

*Italian dessert, mixture of layers of cream with chocolate and other layer of cream with almond and biscuit ,moistened with orange liquor*

**VOLCAN de CHOCOLATE, saborizado con naranja** 4.600

*con helado de vainilla*

*Soft Cake filled with melted chocolate , flavored with orange with vanilla ice cream*

**TARTALETA** rellena con frutas del día , caramelizadas y unas gotas 4.600

*de ron, con helado de vainilla*

*tart filled with caramelized fruits, ron with vainilla ice cream*

**TORTA CAPRESE , preparada sin harina y con chocolate** 4.600

*Chocolate tart produced without flour*

**HELADOS (ice cream )** 4.200

**TARTUFO** 4.600

*Helado con chocolate, almendras y amaretto*

*Chocolate ice cream, with almonds and amaretto*

**VOLCAN de MANJAR, saborizado con almendras con helado de vainilla** 4.600

*Soft Cake filled with melted sweet milk, flavored with almond ,and ice cream*

**DOLCE ARCOBALENO a gusto del chef ( para 4 o 5 personas )** 15.900

**PARA ESTOS DIAS INVERNALES  
AGREGAMOS A NUESTRA CARTA.....**



<b>MELANZANE alla PARMIGIANA</b>	<b>6.400</b>
<i>Suaves lonjas de berenjenas, con queso grillado y salsa de tomate</i> <i>Grillé eggplants, melted cheese and tomato sauce</i>	
<b>CREMA DE TOMATE</b>	<b>4.800</b>
<i>Tomato cream</i>	
<b>ZUPPA di sugo di carne e CAPPELLETTI rellenos con queso .</b>	<b>6.200</b>
<i>Meat soup with cappelletti filled with cheese</i>	
<b>FETTUCCHINE preparados con merquén alla VACCINARA</b>	<b>9.900</b>
<i>Ragú de cola de ternera estofada a fuego suave y preparado con tomates , vino y especies</i> <i>Cow tail ragú, slowly cooked with wine , tomatoes and condiments</i>	
<b>GNOCCHI GRATINADOS saborizados con</b>	<b>10.900</b>
<i>salsa Alfredo con tocino y cebolla salteados</i> <i>Gratin gnocchi, with bacon and sautéed onion</i>	
<b>RISOTTO al uso di PASTENE</b>	<b>9.900</b>
<i>Preparado con arboreo, prieta estofada, manzanas caramelizadas y pimienta</i> <i>Prepared with arboreo rice , brown wurst, caramelized apple and pepper</i>	
<b>RISOTTO di ZUCCA</b>	<b>9.900</b>
<i>Preparado con zapallo y almendras</i> <i>Prepared with arboreo rice, pumpkin and almonds</i>	
<b>UMIDO di AGNELLO con patate ( ricetta antica )</b>	<b>12.600</b>
<i>Guiso de Cordero preparado en varias etapas, con papas cocinadas en su jugo</i> <i>Lamb stew, cooked slowly with potatoes</i>	