



Antipasti

Vitello Tonnato / Salsa de Atún / Alcaparras. 52

Burrata / Pesto / Tomatitos / Fresas / Balsámico / Focaccia. 45

Patate Fritte / Fonduta de parmigiano Trufado y ahumado / Yema de huevo del corral / Bits de tocino. 46

Carpaccio di Manzo / Lomo / Pesto / Grana Padano / Rucula. 55

Stracciatella e Fichi / Tomatitos cherry / Higos / Nueces caramelizadas / Reducción de balsámico / Focaccia. 45

Suppli alla Carbonara / Croquetas de spaghetti a la carbonara / Crema di parmigiano. (4u) 42

Tartare di Salmone / Pesto de pistacchio / Crema agria / Gajos de Naranja / Manzana comprimida. 49

Peperonata de Langostinos / Langostinos grillados / Alcachofas al vino blanco / Pimientos asados. 49

Calamari Fritti / Salsa pomodoro / Tartara Italiana. 42



Insalate

Pere e Gorgonzola / Peras al Marsala / Nueces caramelizadas / Shallots / Mix de lechugas. 45

Carpaccio de Beterraga / Ricotta cremosa / Hojas verdes / Tomates cherry / Cebolla / Nueces / Salsa Cipriani trufada. 42

Bocconcini Fritti / Lechugas mixtas / Arúgula / Pomodorini / Brotes / Semillas de Zucca / Aliño casero. 42

Cesare / Lechuga romana / Anchoas / Crutones de focaccia. 36 Con pollo. 47

ANIMA e CUORE

Cucina Italiana



PIZZE NAPOLETANE

Pizze Rosse

Margherita / Mozzarella / Pomodoro / Albahaca. 45

Prosciutto e Stracciatella / Mozzarella / Pomodoro / Arugula. 56

Salame e Peperoncino / Mozzarella / Pomodoro. 52

Anchoas / Aceitunas / Mozzarella / Tomates cherry / Pomodoro. 48

Vegetariana / Mozzarella / Pomodoro / Melanzane / Zucchini / peperonata. 47

Pizze Bianche

Gourmet / Mozzarella / Prosciutto / Brie / Miel trufada. 59

Tartufata / Mozzarella / Provolone / Champiñones / Crema trufada. 56

Aglío e Olio / Peperoncino / Ajos crocantes / Aceite de oliva. 39

Pere e Gorgonzola / Gorgonzola / Peras / Mozzarella / Pecanas caramelizadas. 52

Burrata e Prosciutto Cotto / Jamón artesanal / Pesto de Pistacchio / Albahaca. 59



Secondi

Parmigiana di Melanzane / Berengenas al horno / Fior di Latte / Pomodoro / Grana Padano. 45

Milanese a la Napolitana / De pollo / Mozzarella / Pomodoro / Bocconcini / Pure de papa. 53

Pollo Anima e Cuore / Envuelto en espinaca / Champiñones / Polenta cremosa Trufada / Ricotta. 54

Polpettone / Albondiga rellena de queso Taleggio / Funghi porcini / Pomodoro. 48

Ossobuco al Barolo / Cocción lenta de 16 horas / Reducción de vino tinto / Orzo allo zafferano. 82

Tagliata di Manzo Angus / New York Strip CAB / Ensalada de arúgula / Grana padano / Gremolata. 125

Salmóne Alighieri / Salmon a la plancha / Agnolini relleno de camote y vainilla / Fonduta de Gorgonzola. 69

Pesce Porto Cervo / Pesca del día al vapor / Tartare de tomates y hierbas frescas / Papas doradas. 69



Contorni

Patatine al tartufo e parmigiano 25

Caponata 22

Funghi a la griglia 35

Polenta cremosa trufada 29

Pure de papa al pesto 26

Insalata di rucola 29

Trufa Negra rallada 3gr. 65

PASTA & PRIMI

*Pasta Artigianale & Pastasciutta al Dente.
Disponibile c/ Spaghetti sin Glúten* + S/9*

Penne alla Vodka / Crema ligera de pomodoro al vodka / Peperoncino / Ricotta / Grana padano.* 47

Bucatini all'amatriciana / Guanciale de la casa / Salsa pomodoro / Peperoncino.* 55

Linguine alle Vongole (e Bottarga) / Vino blanco / Perejil.* 52 (65)

Tortelli de Espinaca y Ricotta / Mantequilla de salvia. 46

Paccheri al Pomodoro / Salsa pomodoro fresca / Stracciatella / Grana padano.* 46

Caccio e Pepe / Bucatini / Pecorino / Grana padano / Pepe nero.* 52

Carbonara / Spaghetti o Mezze Maniche / Guanciale casero / Yema de huevo del corral / Grana Padano / Pecorino / Pepe nero.* 54

Tagliolini al Tartufo e Funghi / Pasta casera de hongos de porcón / Funghi porcini / Aromas de Trufa / Tulipa de parmigiano.* 59

Ravioli al Tartufo y Asado de Tira / Braseado en cocción lenta 8 horas / Fonduta de parmigiano / Crema Trufada / Glace de viande. 65

Linguine al Limone e Aragosta o Gamberi / Colita de Langosta o Langostinos grillados al Rosamarino.* 95 / 55

Tortelloni de Poro / Tocino ahumado / Besciamella leggera. 46

Risotto ai Funghi Porcini / Arroz arborio / Funghi del bosco / Schiuma di Parmigiano. 59

Gnocchi 4 Formaggi / Gnocchi piamontés gratinado / Gorgonzola, Mozzarella, Taleggio y Parmigiano. 48

Lasagna Bolognese / De cinco capas / Ragout de carne / Fior di latte. 52

Spaghetti alla Nerano / Zucchini fritti / Queso provolone / Aglío e olio / Parmigiano / Pepe nero.* 46

Precios incluyen IGV y Rec Cons. Servicio de mantelería y focaccia: 8 soles por persona

Mangia che te fa bene!