

Entradas frías

Salmone Fresco, al aioli de wasabi y Cushuuro. S/. 28

Tártaro di Manzo La Forchetta, con mayonesa, aceite de trufa blanca y chips de papas. S/.28

Cetriolo Relleno, de compota de pimiento, queso de cabra, almendras, pancetta crocante y peperoncino. S/.28

Vitello Tonnato, carpaccio de res Sous Vide, prosciutto de atún con alcaparras y alcaparrones, bañado en salsa de atún y vinagreta. S/.38

Entradas calientes

Polpette di Manzo, bolitas de carne en cocción Sous Vide con bocconcini al mejor estilo Caprese. S/30

Pastel de Choclo de Chucuito, relleno de carne estofada, queso de acá y de allá y melcocha de balsámico. S/.28

Champiñones alla Caponata, bañados en su propia salsa gratinados. S/.36

Mozzarella in Carozza, rellena de berenjena y pesto a la milanesa, sobre una marinara ligera. S/.30

Ensaladas

La César, de los Cardini con los grissines de La Forchetta. S/.24

Leila; mix de hojas y hierbas, nueces acarameladas, peras a la parrilla, arándanos y vinagreta con polen. S/.26

Parrillera; mix de lechugas, tomates, aros de cebolla, juliana de hinojo, palta y vinagreta de la casa. S/.24

Di Capri, bocconcini y tomatitos bistec con chantilly de parmesano y pesto de la casa. S/.24

Sopas

Carabaccia Toscana, una sopa tradicional preparada a nuestro estilo, con una panada de almendras tostadas. S/.24

Crema de Verduras y hierbas de la estación, esas de las medicinales. S/.22

Pizzas

La Forchetta; con asado de res Sous Vide, cebolla blanca salteada y tomate confitado, blend de quesos y salsa del asado. **S/.44**

Da Vinci; salsa de tomate, quesos de acá y de allá, jamón de pierna, alcachofines, salame, champiñones y aceitunas verdes iqueñas **S/.42**

Monte Cristo; pancetta, prosciutto, berros y arúgula; aliñada a la crema con parmesano en lascas. **S/.42**

Vegetariana; champiñones, zucchinis, alcachofines salteados, espárragos, berenjenas, cebolla salteada y pimienta morrón. **S/.40**

Ossobuco; cebolla caramelizada, champiñones salteados, marinara, mix de quesos y parmesano. **S/. 52**

Pasta y Risotto

Trottole alla Puttanesca, pancetta, alcachofín serrano y parmesano. **S/.34**

Spaghetti al Pesto Peruano con sábana de lomo y huevo al estilo Sous Vide. **S/.48**

Rigatoni alla Crema di Cipolla, con tomates y cebollas confitadas bañadas en una salsa dulce y cremosa. **S/.36**

Malfatti en Salsa Rosa, con tomate confitado y nuestro blend de quesos de acá y de allá. **S/.38**

Trottole alla Arraviatta, con pancetta dorada y un toque de peperoncino, como para “arraviarlos” lo suficiente. **S/.28**

Bucatini en Salsa Olga, una inmejorable combinación de salsa Bechamel y Boloñesa; receta dedicada a mi madre y a su amor por la cocina. **S/.32**

Risotto de Rocoto con Lomo Saltado, un clásico con nuestro toque, acompañado con un risotto cremoso de rocoto. **S/.52**

Risotto con Esencia del Norte; langostinos, conchitas de abanico, zapallito Loche, chicha de jora y culantros y ajíes de nuestro huerto norteño. **S/.54**

Lasaña de La Casa, champiñones, alcachofas y quesos de acá y de allá, todos envueltos en una masa de quinua orgánica. **S/.40**

Ravioles de Carne, en una salsa de hongos de Porcón con Funghi y crema. **S/.38**

Lasagna de Seco de Ternera, preparada al mejor estilo norteño. **S/. 46**

Pescados

Salmón del Sur, con saltado de hinojo y cebolla, espinacas al vapor, mantequilla al limoncello y quenelas de papa. **S/.50**

Atún en Crocante de Hierbas, a la inglesa, acompañado de un salteado de cebollas de Cambay, flor de ajo, pimienta morrón e infusión mediterránea. **S/.52**

Charela a la plancha, sobre una cama de papa coctel, champiñones, alcachofin y pimiento morrón, terminado en chimichurri, bañado en salsa de hinojo. S/.52

Nuestras Carnes

Ossobuco de Res alla Milanese, hecho por la noche, a oscuras, en horno de Fe, "enguarnecido" por un risotto trabajado al azafrán S/.60

Adoquín de Lechoncito Confitado, muy crocante, acompañado de gnocchi di zucca, bañado en una mermelada de pancetta. S/.66

Peto di Pollo Sous Vide, relleno de champiñones sobre cremoso risotto al ají amarillo. S/.42

Polenta a la Spinatora, cremosa y deliciosa, con carne Sous Vide y salsas pesto y marinara. S/.48

Usda Angus certified emparrillada a su gusto

<i>Bife Ancho.</i>	<i>350grms</i>	<i>S/.120</i>
<i>Bife de Entraña Fina</i>	<i>350grms</i>	<i>S/.120</i>
<i>Asado de Tira sin hueso</i>	<i>350grms</i>	<i>S/.130</i>

Ternera nacional con hierbas aromáticas y saborizada:

<i>Bife Angosto mix italiano y Peperoncino.</i>	<i>400 grs.</i>	<i>S/.74</i>
<i>Bife de Entraña salvia y orégano.</i>	<i>400 grs.</i>	<i>S/.74</i>

Guarniciones

<i>Risotto Milanés. S/.18</i>	<i>Espinacas a la crema. S/.20</i>
<i>Papas fritas crocantes. S/.16</i>	<i>Arroz con choclito y perejil. S/.12</i>
<i>Arroz al Limón. S/12.</i>	<i>Ensalada de la casa S/.14</i>
<i>Risotto de Champiñones y Hongos Secos S/. 23</i>	

Postres:

*Zuppa a la Francesa, con pistacchio y crema inglesa Sous Vide al Frangelico.
S/.16*

*Tiramisú, con café orgánico Aromas del Valle, crocante de almendras y
biscocho embebido en almíbar de café. S/.18*

*Profiteroles, con helado artesanal de lúcumá y napado de una salsa caliente
de nocciola. S/.22*

*Peras Especiadas Sous Vide, helado artesanal de vainilla y un crocante
Arlette de canela. S/.22*

*Cheesecake, al mejor estilo Little Italy, con coulis de arándanos o de fresas.
S/.18*

*Volcán de Chocolate, con un corazón de toffe caliente y helado artesanal de
vainilla. S/.22*

*Crespella de la Tía de Suzette, bañada en salsa de mandarina, flambeada al
Brandy y servida con un delicioso helado artesanal de mandarina. S/.20*

*Crème Brûlée, con la fragancia de la hierba luisa y un sutil aroma del
limoncello de la casa. S/.20*

*Esfera de Chocolate, postre para los amantes del chocolate, relleno de compota
de frambuesa, servido sobre un biscocho crocante. S/.24*