

INIZIO

PANI AL AGLIO <i>6 pan tostado en mantequilla al ajo, con hierbas aromáticas.</i>	12	MALFATTI AMATRICIANA <i>Ragú, tocino ahumado, cebolla blanca, parmesano, peperoncino.</i>	45
GAMBERI AL AGLIO <i>Langostinos, ajos, vino blanco.</i>	39	MANZO E GNOCCHI AL GORGONZOLA <i>Trozos de lomo fino, Gnocchi papa amarilla, salsa gorgonzola, parmesano.</i>	54
FUGAZZA AL POMODORO <i>Salsa de tomate, albahaca, bocconcini, mozzarella.</i>	26	RAVIOLI 4 FORMAGGI <i>Ravioli de espinaca/acelga, panna, grana padano, maasdam, gouda, parmesano.</i>	49
FUGAZZA DELLA CASA <i>Tomate asado, albahaca, prosciutto, tomate cherry confitado.</i>	28	RAVIOLI CAPRESE <i>Ravioli de ricotta/espinaca, pomodoro, albahaca, parmesano.</i>	39
FUGAZZA CAPRESSE <i>Salsa pesto, tomate asado y bocconcini.</i>	22	RAVIOLI DI FILETTO DI MANZO <i>Ravioli de asado de tira, salsa de carne, parmesano.</i>	53
CARPACCIO DI MANZO <i>Lomo fino, arúgula, alcaparras, vinagre balsámico, aceite de oliva, tostadas.</i>	42	TAGLIATELLE CAPRESE AL PESTO <i>Pesto, pomodori secchi, bocconcini.</i>	42
BURRATA CAPRESE <i>Burratina, tomate Cherry, reducción balsámico, arugula, pesto aceite de oliva.</i>	39	TAGLIATELLE DI SEPIA <i>Pasta tinta de calamar, tocino, huevo, pimienta negra, langostinos, parmesano.</i>	56
INSALATA DELLA CASA <i>Mix de lechugas, tomate cherry, tomate italiano, cebolla blanca, palta, choclo salteado.</i>	25	TAGLIATELLE AL POMODORO <i>Pasta al huevo en salsa de tomates seleccionados.</i>	34
FRESCHEZZA DI PERA <i>Pera en almíbar, mix de lechugas, gorgonzola, nueces, prosciutto, tomate cherry.</i>	45	TORTELLI DI ZUCCA <i>Tortelli zucca, mantequilla, salvia, parmesano.</i>	43
MANZO AI FUNGHI <i>Dados de lomo fino, en salsa de funghi seco, gratinados con parmesano italiano y aceite de trufa blanca.</i>	45	TORTELLI DI RICOTA/SPINACI <i>Tortelli de ricota y espinaca con crema de leche aromatizada.</i>	44
TARTAR DI TONNO <i>Atún tartar en salsa ahumada, dados de palta, arúgula y acompañado de medias lunas crocantes.</i>	39	TORTELLI DI ZUCCA ALLA GORGONZOLA <i>Tortelli di zucca en salsa de gorgonzola y parmesano.</i>	46
CONCHIGLIE ALLÁ PARMIGIANA <i>5 conchitas gratinadas con parmesano.</i>	38	SORRENTINO AL SUGO DI OSSOBUCO <i>Sorrentino de ricota / alcachofa, salsa de osobuco, parmesano.</i>	48
PASTA/MANZO/RISO		RISOTTO PORTOFINO <i>Arroz arborio, Funghi porcini, langostinos, portobello, setas, parmesano.</i>	58
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>Huevos, parmesano, tocino.</i>	39	OSSOBUCO DEL CUOCO CON RISOTTO <i>Risotto blanco, ossobuco de cocción larga, parmesano.</i>	58
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>Pasta al huevo en salsa de carne.</i>	39	OSSOBUCO DEL CUOCO CON PASTA <i>Tagliatelle con crema de leche, ossobuco de cocción larga y parmesano.</i>	58
SPAGHETTI FRUTO DI MARE <i>Pasta al huevo en salsa marinada con langostinos, conchas de abanico y vino blanco.</i>	43	IL NOSTRO CAPPELLETTI <i>Cappelletti relleno de carne en reducción de salsa de asado de tira mechada, reducido por 8 horas.</i>	49
MANZO E SPAGHETTI AL PESTO <i>Trozos de lomo fino, pesto, parmesano, tomate cherry.</i>	58	LASAGNA CLASSICA <i>Capas de pasta fina, salsa a la bolognesa, salsa bechamel, parmesano y mozzarella.</i>	57
FETTUCCINE AI FUNGHI <i>Salsa de hongos silvestres, champiñon, parmesano.</i>	37	CANNELLONI RICOTA/SPINACI <i>Canelones rellenos de ricota con espinaca en salsa rosada, gratinados con parmesano.</i>	55
MANZO E FETTUCCINE CACIO E PEPE <i>Scallops de lomo fino, grana padano, pecorino, pimienta negra.</i>	58	CAPPELLETTI ALLA PANNA <i>Cappelletti en crema de leche y parmesano.</i>	46

COCKTAILS

D' AUTORE

SEI LIBERO	39
<i>Pisco, Hierba luisa, Limoncello, Pina, Naranja.</i>	
ROSSINI	38
<i>Mix de frutos rojos, prosecco.</i>	
IL NOSTRO NEGRONI	45
<i>Gin, Berto Bitter, Vermouth Dopo Teatro, Ccochi Vermouth di Torino, Costra de parmesano.</i>	
GARIBALDI N°7	40
<i>Berto Bitter, zumo de naranja, Amaretto.</i>	
UN' ESTATE ITALIANA	40
<i>Aperol, vino blanco, almibar de piña, naranja, soda.</i>	
BITTERTONIC	40
<i>Berto Bitter, agua tónica.</i>	
CALCIO D'AMORE	45
<i>Vodka, hierba luisa, maracuyd, ginger beer.</i>	
LA MASTELLA	40
<i>Cocchi Vermouth di Torino, maracuya, agua tónica.</i>	

I CLASSICI

PISCO SOUR CATEDRAL	55
PISCO SOUR	40
PISCO SOUR MARACUYÁ	40
CHILCANO DE PISCO	35
MOJITO	38
NEGRONI	40
MANHATTAN	42
DRY MARTINI	45
EXPRESSO MARTINI	42
BLODDY MARY	38
APEROL SPRITZ	29
TINTO DE VERANO	33
MOSCOW MULE	42
VODKA TONIC	40
GIN TONIC	39
WHISKY	44
CUBA LIBRE	40

PLUSCAFE

LIMONCELLO	29
FERNET	29
CORDIAL CAFE	30
AMARETTO	30
SAMBUCA	30
AMARO LUCANO	31

BIRRA

AMSTEL	13
CUSQUERA DORADA	14
CUSQUEÑA DOBLE MALTA	14
CUSQUEÑA TRIGO	14
STELLA ARTOIS	15
HEINEKEN	15
HOFBRAÜ	16

BEVANDE

ACQUA

SOCOSANI	8
SAN PELLEGRINO	17
ACQUA PANNA	17

BIBITE GASSATE

COCA COLA	10
INKA KOLA	10

SUCCHI DI FRUTTA

FRUTA DE ESTACIÓN	14
LIMONADA CLÁSICA	10
LIMONADA DE LA CASA	12

INFUSIONI

LONG ISLAND	12,5
BLACK PEACH	12,5
CASABLANCA	12,5
BLEND DE LA CASA	12,5
OOLONG PEACH	12,5
MANZANILLA	9
HIERBA LUISA	9

NOSTRI FRIZZANTI

HIERBA LUISA / MANDARINA / PIÑA	20
KION / MARACUYA / NARANJA	20
FRUTOS ROJOS / TORONJA	20
PEPINI / MANZANA / PIÑA	20

CAFFÈ

CALIENTES

EXPRESSO	8
CAPUCCINO	10
CORTADO	9
MACCHIATO	14
CHAI LATE	14,5
AMERICANO	10
CHOCOLATE	12
MOKA	12

FRÍOS

COLD BREW	14
ICED LATE VAINILLA	14
FRAPPE DE MOKA	14
FRAPPE DE CAFÉ	14

TÈ FREDDO

LONG ISLAND	20
BLACK PEACH	20
TORONJA	20

VINOS

DELLA CASA

POR COPA	20
JARRA (1/2 litro)	57
JARRA (1 litro)	114

POR COPA (Tinto)

DOMICIANO – RESERVA NOCTURNA (Malbec) – Mendoza-Argentina	26
VETUSCO – CANTINE LUNAE (Mezcla de Sangiovese, Cannaiolo) – Liguria	28

POR COPA (Blanco)

PIEMONTE IL SENDALLO – CANTINE POVERO (Chardonnay) – Monferrato, Piemonte	24
FOLONARI – CANTINE DI PASTRENGO (Pinot Grigio – garganega garda) – Veneto	24

ESPUMOSO

TERESA RIZZI – PROSECCO (200 ML) (Glera) – Veneto	39
RICCADONNA ASTI (Moscato) – Piemonte	99
ARZANA VALDOBBIADENE PROSECCO – ASTORIA (Glera) – Veneto	205

BLANCO

FOLONARI – CANTINE DI PASTRENGO (Pinot Grigio – garganega garda) – Veneto	103
TERRE DI MARIO (Pinot Grigio) – Abruzzo	105
COLLI EUGANEI PINOT BLANCO – CANTINE COLLI EUGANEI (Pinot blanco) – Veneto	110
PIEMONTE IL SENDALLO – CANTINE POVERO (Chardonnay) – Monferrato, Piemonte	110
SUADE – ASTORIA (Sauvignon Blanc) – Veneto	120
GAVI – PICOLLO (Cortese) – Gavi, Piemonte	138
SICILIA DOC – CANTINE COLOSI (Grillio) – Sicilia	170
MASIANCO – MASI AGRICOLA (Pinot blanco) – Veneto	195

ROSE

PLANETA ROSE – SICILIA DOC 144
(Nero D'Avola – Syrah) – Menfi, Sicilia

TINTO

VIBRANTE – RIUNITE 75
(Lambrusco Grasparossa Amabile)

FOLONARI PINOT NERO – FOLONARI 103
(Pinot noir) – Veneto

MANA ATINA – BODEGA MIDOLO 105
(Sangiovese) – Arequipa – Perú

RESERVE ORGANICO – COLONIA LAS LIEBRES 105
(Malbec) – Mendoza – Argentina

CONTRATA MAESTRA BARBERA D'ASTI – CANTINE POVERO 110
(Barbera) – Piemonte

IL PURO – ASTORIA 120
(Merlot) – Veneto

DOMICIANO – COSECHA NOCTURNA 120
(Malbec) – Maipu – Argentina

RESERVE – FABRE MONTMAYOU 120
(Malbec) – Mendoza – Argentina

VETUSCO – CANTINE LUNAE 130
(Sangiovese, Cannaiolo) – Liguria

CHIANTI DOGS 2021 – DREOLINO 148
(Sangiovese, Merlot) – Toscana

PERLA ROSSA – BODEGA CHIUSA GRANDE 151
(Cabernet Sauvignon) – Abruzzo

DOMICIANO – RESERVA NOCTURNA 152
(Cabernet Franc) – Maipu – Argentina

CABANE LANGHE DOC ROSSO 2019 – CANTINE POVERO 159
(Nebbiolo, Barbera y Cabernet Sauvignon) – Piemonte

CHIANTI MONTALBANO – VERBENA 169
(Sangiovese) – Toscana

BEAUJOLAIS VILLAGES 169
(Gamay) – Beaujolais – Francia

VILUCO – GRAN RESERVA 173
(Malbec) – Valle de Uco – Mendoza – Argentina

CHIANTI CLASSICO – BODEGA FAMIGLIA LOSI 214
(Sangiovese) – Toscana

AMARONE DELLA VALPOLICELLA – ASTORIA 243
(Corvina, Rondinella, Corvinone) – Veneto

BAROLO – DEMARIE 362
(Nebbiolo) – Piemonte

BATÚ BARBARESCO – CANTINE POVERO 395
(Nebbiolo) – Piemonte

DOLCE

TIRAMISU

25

AFFOGATO

23

GELATO

18

DUO DOLCE LIMONE

21

TORTA AL CIOCCOLATO

24

GALLETA RELLENA DE NUTELLA

18

GALLETA RELLENA DE MANJAR

18
