

PASTA FRESCA
TODOS LOS
DÍAS

ANTIPASTI

Tablas

Aceitunas · Embutidos · Quesos variados · Cherrys asados · Pan de la casa ·

Para 2 Para 4

\$18.00 \$32.50

Burrata prosciutto

Burrata fresca · Prosciutto · Cherrys asados · Pesto ·

\$14.50

Caprese di melanzane

Mozzarella fresca · Tomate taconazo · Berenjena apanada · Pesto ·

\$10.00

INSALATA & PANINI

Burrata panzanella

Burrata fresca · Crutones de focaccia · Cebolla colorada · Pepino fresco ·
Cherrys y Pimientos asados · Aceitunas · Vinagreta de miel con balsámico ·

\$12.00

Tritata

Garbanzos tostados · Mezcla de lechugas · Kale fresco · Vinagreta de orégano ·
Zucchini confitado · Zanahoria al horno · Radicchio caramelizado al balsámico ·

\$10.00

Panino jamón ahumado

Focaccia de la casa · Jamón ahumado · Provolone ahumado · Pepinillos ·
Pimientos asados · Reducción de balsámico ·

\$10.50

Panino prosciutto

Focaccia de la casa · Prosciutto · Mozzarella · Rúcula · Cherrys asados · Pesto ·

\$11.25



Vegetariano



Picante

Precios incluyen impuestos / Por favor comunícanos cualquier alergia

PRIMI

Spaghetticacio e pepe

Pasta larga · Pecorino Romano · Grana Padano · Mantequilla · Pimienta negra molida ·
\$13.00

Spaghetti con albóndigas al sughetto

Pasta larga · Carne molida de res y cerdo · Semillas de hinojo · Pomodoro
\$14.00

Tagliatelle al limone

Mantequilla · Limón amarillo · Perejil · Ajo confitado ·
\$12.50

Tagliatelle aglio e olio

Aceite de oliva · Ajo confitado · Peperoncino
\$12.50

Papardelle cortado a mano con ragú de shortrib

\$16.25

Ravioli de ricotta con salsa di pomodoro

Ricotta fresca · Nuez moscada · Grana Padano · Pomodoro · Mantequilla ·
\$13.00

Balanzoni in bianco

Masa verde · Jamón ahumado · Ricotta fresca · Mantequilla · Grana Padano ·
\$13.50

Tortelloni de cebolla caramelizada, espinaca y ricotta alla romagnola

Prosciutto · Cherrys asados · Espinaca · Pomodoro ·
\$14.00

Gnocchi con salsiccia e brocoli

Grana Padano · Mantequilla · Cherrys Asados ·
\$13.75

Gnocchi alla Sorrentina

Pomodoro · Mozzarella fresca gratinada · Grana Padano ·
\$12.50

Lasagna bolognese

Láminas de pasta verde · Ragú bolognese · Bechamel · Grana Padano
\$13.75

SECONDI

Tagliata Sfoglia

Lomo fino (300gr) · Rúcula · Cherrys asados · Balsámico · Láminas de Parmigiano Reggiano ·
\$30.00

Milanesa de cerdo & maltagliatti

Chuleta de cerdo apanada con panko · Pasta corta ·
Pomodoro o pesto a elección
\$17.00

Garganelli alla vodka



Pasta corta · Camarones a la plancha · Cebollín · Crema de leche ·
Pomodoro · Mantequilla ·
\$17.00

Risotto al funghi con lomo fino

Hongos Secos · Champiñones · Portobello · Lomo fino 150 gr · Pesto ·
\$22.50

PASTA & SALSA

\$12.00

Ravioli de carne
Gnocchi
Tagliatelle
Garganelli
Spaghetti

 Pomodoro
 Amatriciana
 Ragú de hongos
Ragú bolognese
 Pesto genovese

ADICIONALES

Camarones a la plancha	\$6.50	Ragú de carne	\$3.75
Albóndigas al pomodoro	\$5.25	Ragú de hongos	\$4.50
Prosciutto (25g)	\$5.00	Burrata	\$5.50
Tocino crocante	\$5.00	Mozzarella	\$3.75
Aceitunas	\$3.50	Focaccia grande	\$2.50
Cherrys asados	\$5.00	Focaccia pequeña	\$2.00
Pomodoro	\$3.00	Maltagliatti Pesto	\$5.00
		Maltagliatti Pomodoro	\$5.00

Precios incluyen impuestos / Por favor comunícanos cualquier alergia

DOLCE

Cannolo pistacchio e cioccolato

Cilindro de masa crocante · Canela · Ricotta endulzada · Pistacho ·
Chocolate · Azúcar impalpable ·
\$3.50

Tiramisú clásico

Sabayón · Mascarpone · Amaretto · biscocho hecho en casa · Café · Cacao en polvo
\$5.50

Tiramisú de pistacchio

Sabayón · Mascarpone · Amaretto · biscocho hecho en casa · Café · Cacao en polvo ·
Pasta de pistacho ·
\$7.00

Panna cotta de coco

Leche de coco · Coulis de mango ·
\$5.00

Biscotti
Galletas artesanales

Cake de cioccolato sin gluten

Ricotta batida · Frutos rojos al horno ·
\$6.50

Biscotino (elige 1)

· Snowballs de pistacho · Amapola y mora · Galletas de Pistacho ·
\$1.75

BEBIDAS

Frías

Agua	\$1.50
Agua mineral	\$2.00
Jugo de maracuyá	\$2.50
Jugo de mora	\$2.50
Limonada	\$3.00
Limonada imperial	\$3.50
Gaseosas	\$2.50
Mocktails	\$4.00
Soda, frutos rojos o amarillos	

Calientes

Espresso	\$2.00
Espresso Doppio	\$3.25
Macchiato	\$2.50
Americano	\$2.50
Capuccino	\$3.00
Latte	\$3.00
Cortado	\$2.25
Leche de almendras	\$1.50

Precios incluyen impuestos / Por favor comunícanos cualquier alergia

LIQUORI

APERITIVOS

Aperol Spritz	\$9.00
Negroni	\$11.50
Orange Campari	\$9.00
Campari & Tonic	\$9.00
Fiero & Tonic	\$9.00

ESPUMANTE

Copa de Prosecco	\$4.50
Botella Prosecco	\$25.00
Lambrusco Rosso	\$20.00
Lambrusco Rosato	\$20.00

COCTELES

	Copa	Media	Jarra
Sangría	\$6.50	\$17.00	\$28.00
Tinto de verano	\$6.00	\$16.00	\$27.00
Clericot	\$6.00	\$16.00	\$27.00

\$11.50

Old Fashioned
Gin de toronja
Gin de frutos rojos
Pesto & Tonic
Dry Martini
Espresso Martini
Amaretto Sour

CERVEZA

Peroni	\$4.00
Stella Artois	\$4.00
Club Clásica	\$3.00
Bajamar APA/IPA/LG	\$3.75
Mix Chelada	\$1.50
Mix Michelada	\$2.50

WHISKEY

	Vaso	Bot.
Jhonnie Walker	\$11.00	\$110.00
Old Parr	\$11.00	\$100.00

BAJATIVOS

	Shot (2 oz)	Bot.
Limoncello	\$6.00	\$80.00
Grappa	\$6.00	\$80.00
Amaretto	\$7.00	\$90.00
Tequila	\$5.00	\$60.00

BOTTEGA

PASTAS SECAS (200 gr.)*

Papardelle	\$4.5
Tagliatelle	\$4.5
Tagliolini	\$4.5
Garganelli	\$4.5
Maltagliatti	\$4.5

SALSAS (450 gr.)**

✔ Pomodoro	\$10.00
✔ Pesto (250 gr)	\$8,00
🔥 Amatriciana	\$12.00
✔ Ragú de hongos	\$12.00
Ragú bolognese	\$12.00

PASTAS PRECOCIDAS (450 gr.)**

Ravioli di ossobuco	\$12.00
✔ Ravioli ricotta	\$12.00
✔ Tortelloni cebollas caramelizadas, ricotta y espinaca	\$15.00
Balanzoni ricotta + jamón ahumado	\$15.00
✔ Gnocchi	\$10.00

LASAGNAS

	👤👤	👤👤👤👤
✔ Lasagna de hongos	\$16.00	\$38.00
Lasagna bolognese	\$14.00	\$36.00

* Rinde 2 porciones

** Rinde 3 porciones

Disponibilidad según stock

Las pastas son hechas con huevo y harina de trigo

🔥 Picante

✔ Vegetariano

DOLCE

Cannoli pistacchio e cioccolato (6 unidades)	\$12.00
Cannoli pistacchio e cioccolato (12 unidades)	\$22.00
Tiramisú clásico	\$6.50
Tiramisú de pistacchio	\$8.00



FEDERICO FELLINI

@LALETRISTA

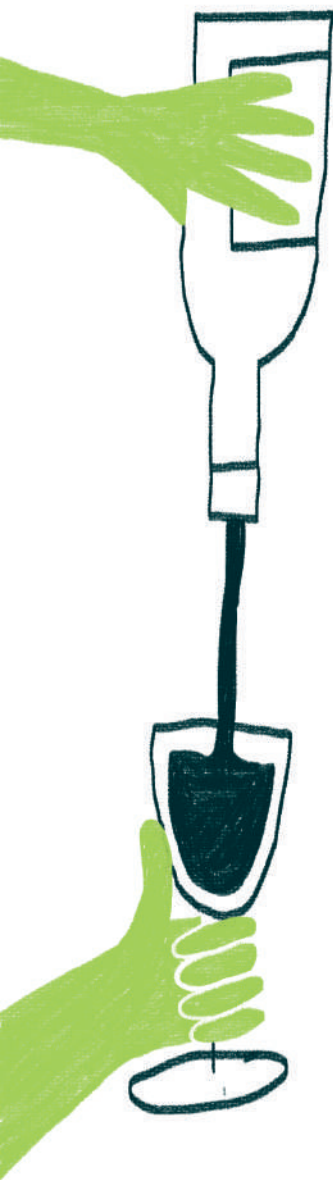
LA VIDA ES UNA
COMBINACIÓN
DE MAGIA
&
PASTA

AMERICAN
EXPRESS



Banco
Guayaquil

VINOS



BURBUJAS ITALIANAS

Borgo Fluvia Rosato
Lambrusco. *Emilia Romagna, Italia*

Copa \$6
Botella \$22

Cinzano Pro Spritz Spumante Dry
Glera y Garganea. *Véneto, Italia*

Copa \$6
Botella \$25

Cavicchioli Rosso
Lambrusco. *Emilia Romagna, Italia*

Botella \$20

ROSAOS

Dos Hemisferios Armonía
Malbec. *San Miguel del Morro, Ecuador*

Botella \$20

Poggiotondo Rosato delle Conchiglie
Sangiovese. *Toscana, Italia*

Copa \$6.80
Botella \$30

BLANCOS

Tinazzi Istá
Pinot Grigio. *Véneto, Italia*

Copa \$6
Botella \$26

Domini Veneti Marco Polo
Pinot Grigio. *Véneto, Italia*

Botella \$26

Felix Solis Southern Ocean
Sauvignon Blanc. *Marlborough, Nueva Zelanda*

Copa \$9
Botella \$36

TINTOS

Tinazzi Sentieri Infinti
Primitivo. *Puglia, Italia*

Copa \$6
Botella \$26

Oveja Negra Reserva 375 ml
Carmenere, Merlot. *Valle del Maule, Chile*

Botella \$13

Zabú Nero d'Avola
Nero d'Avola. *Sicilia, Italia*

Botella \$26

Domini Veneti Marco Polo Appassimento
Corvina, Crovinone, Rondinella. *Véneto, Italia*

Botella \$28

Tomassi Valpolicella
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara. *Verona, Italia*

Botella \$35

Poggiotondo Chianti Superiore
Sangiovese, Canaiolo, Colorino. *Toscana, Italia*

Botella \$48

Dos Hemisferios Cautivo
Cabernet, Merlot. *San Miguel del Morro, Ecuador*

Botella \$60

Tinazzi Imperio LXXIV
Primitivo Di Manduria. *Puglia, Italia*

Botella \$60

Tinazzi Valpolicella Ripasso Superiore
Corvina, Rondinella. *Véneto, Italia*

Botella \$60