

Taller
Razeto
TRATTORIA

Nuestra carta

Entradas

Pan al ajo	16
(pasta de ajo horneado con bastones de focaccia)	
Piqueo de pesto gratinado	52
(pesto, quesos, tomatitos y focaccia)	
Bola de mozzarella fresca	42
(con tomatitos y focaccia)	
Carpaccio de bresaola	42
Anchoas	38
(con ajo y albahaca en aceite de oliva acompañado con bastones de focaccia)	

Focaccia (4:00pm - 7:00pm)

Focaccia Caprese	18
(Pesto genovés, bocconcini y tomate cherry)	
Focaccia Jamón	20
(Jamón inglés, bocconcini y edam)	
Focaccia Salame y peperonata	20
(Salame, peperonata, queso cabra, arúgala y mostaza antigua)	
Focaccia Prosciutto	22
(Prosciutto, arúgala, queso de cabra y nueces)	

Pizza

Margherita	34
(mozzarella, pomodoro y albahaca)	
Jamón	37
(mozzarella, pomodoro y jamón)	
Peperonata	42
(de jamón + pimientos asados agridulces)	
Salame	35
(mozzarella, pomodoro y salame)	
Spiaggia	35
(mozzarella, pomodoro, queso azul, alcaparras y tomatitos)	
Bianca	35
(crema de leche, mozzarella, queso azul, nueces y tomatitos)	
Prosciutto	44
(mozzarella, pomodoro y láminas de prosciutto)	
Isabella	50
(queso de cabra, prosciutto y peras al vino)	
Pizza Piedra	70
(prosciutto, arúgala, Burrata Fresca)	

Al horno

Lasagne a la bolognesa	38
Lasagne a la melanzane	34
(berenjenas)	
Lasagne de pesto	41
Malfatti al pomodoro	34
Malfatti gratinado	36
(en salsa de quesos)	

Ensaladas

Ensalada Camembert	42
(hojas verdes, tomatitos, fresas, nueces y camembert gratinado)	
Ensalada de Queso Azul	38
(hojas verdes, tomatitos y almendras)	
Ensalada de prosciutto	42
(arúgala, queso de cabra, nueces y peras al vino)	
Ensalada de la casa	22
(hojas verdes, tomatitos y almendras)	

Pasta

Spaghetti a la putanesca	38
(pomodoro, ají limo, anchoas, alcaparras, ajo, aceitunas, albahaca y pimientos)	
Spaghetti al funghi porcini	40
(hongos y ajo salteados en aceite de oliva, tomatitos, albahaca, queso grana padano)	
Spaghetti al pesto	38
Spaghetti Bolognesa	38
Penne a la amatriciana	38
(pomodoro, ají limo, ajo, tocino, albahaca y grana padano)	
Fettuccini alfredo	38
Fettuccini alle nocciole	38
Gnocchi en salsa de quesos	38
Gnocchi en salsa rosé	38
Ossobuco con pasta	66

Pasta rellena

Ravioles de espinaca y ricotta	38
(en aceite de oliva, alcaparras y queso grana padano)	
Ravioles de carne al pomodoro	38
(La salsa de los ravioles la puede escoger según disponibilidad)	

Taller
Razeto
TRATTORIA

Bebidas y postres

Bebidas frías

Gaseosas	8
Acqua Panna 750ml.	22
San Pellegrino 750ml.	22
Cerveza Stella Artois	14
Cerveza Cusqueña	12
Cerveza Pilsen	11
Limonada de frutos rojos	12

Bebidas calientes

Espresso o ristretto	7
Macchiato (espresso cortado)	8
Lungo (americano)	7
Latte	11
Cappuccino	11
Infusión en tetera	10
Infusión en taza	5

Postres

Cheesecake de frutos Rojos	26
Cheesecake de Nutella	28
Crocante de manzana	22
Tiramisù	26
Pie de pecanas	26
Panna cotta con frutos rojos	24
Torta de chocolate	24
Helado (2 bolas)	15
Brownie con helado	24
Alfajor	18

Bar

Aperol Spritz	35
Tinto de verano	25
Chilcano (ginger ale)	39
Pisco tonic con romero (agua tónica)	39
Pisco Fragola (toronja - frutos)	39
Pisco Mule (ginger beer)	39
Gin tonic	39
Vodka tonic	39
Campari Orange	39
Vermouth Rosso	39
Negroni	39
Whisky 12 años	39
Shot de pisco	25
Shot de fernet	25
Limoncello (licor bajativo de limón)	25
Sambuca (licor bajativo de anís)	25

Vinos

	Copa	Botella
Prosecco Pro Spritz, Cinzano (espumante)	18	90
Chianti Pontorno, Castelli (tinto)	22	110
Rosso IGT, Verbena (tinto)	—	130
Friulano, Magnolia (blanco)	—	120
Vino de la casa (blanco)	22	—