



## ABREBOCAS

### **Antipasto Tradicional**

Aperitivo frío a base de fiambres y queso

68

### **Antipasto Vegetariano**

Vegetales a la parrilla (zucchini, pimiento, ¡ champiñones, espárragos y berenjenas.

58

### **Bruschetta ai pomodoro fresco**

Tomate fresco rallado, aceite de oliva y albahaca,  
Queso straciatella de búfala y prosciutto

48

### **Bruschetta siciliana**

Capunata de pimientos, tomates, cebolla blanca  
berenjenas grilladas, anchoas y mozzarella gratinada.

42

### **Bruschetta ai funghi**

Duxelle de champiñones al tartufo con mozzarella grillada.

42

## DELICATESSEN MEDITERRÁNEA

### **Piadina romagnola**

Rellena de prosciutto, mozzarella, arúgula y tomates  
deshidratados.

42

### **Calamari ai Ferri (preguntar stock)**

Calamares a la plancha macerados en oliva, balsámico, ajo,  
Peperoncino, perejil, sal y pimienta.

48

### **Moussaka**

Tarta griega al horno de berenjenas grilladas, queso  
de cabra, pomodoro, salsa blanca y albahaca.

48

### **Ají relleno**

Relleno de ossobuco, queso azul, cebolla blanca,  
champiñones en salsa balsamella a las finas hierbas,  
hongos y queso azul.

38

## ENSALADAS

### **Insalata Caprese Tricolore**

Tomate concassé, aceitunas verdes y negras, búfala  
prosciutto, parmesano, arúgula y balsámico reducido.

68

### **Insalata Grigliata**

Pomodoro, berenjenas grilladas, croutones, búfala  
parmesano, balsámico reducido y arúgula.

68

# RISOTTO

Arroz arborio melozo, con fondo oscuro de res, parnesano, champiñones y trozos de osobuco al jugo

58

# PIZZAS

## **Vegetariana**

Base pomodoro, mozzarella, aceitunas negras y verdes, champiñones, Cebolla blanca y pimientos.

60

## **Siciliana**

Base pomodoro, mozzarella, berenjenas grilladas y champiñones.

60

## **Stromboli**

Base pomodoro mozzarella, prosciutto y salame.

67

## **Peppe**

Base pomodoro, mozzarella y tomates frescos  
Aceitunas negras, cebolla roja y salame

60

## **Acciughe (anchoas)**

Base pomodoro, mozzarella y finos filetes  
de anchoa siciliana en salmuera de aceite.

60

# PASTA FRESCA RELLENA:

## HECHA A MANO

### Ravioles Tradicionales

**rellenos de ricotta** en ragú de ossobuco

45

**rellenos de espinaca y ricotta** en ragú de ossobuco

45

**rellenos de carne** en ragú de pomodoro

45

**rellenos de sesos** en ragu de pomodoro

45

**Pansotti** rellenos de champiñones y ricotta

En salsa blanca al ajo y romero

48

**Fagottini** rellenos de conejo braseado en salsa blanca  
a la salvia con alcaparras y pistachos.

48 (preguntar disponibilidad)

**Tortellini** in brodo rellenos de carne de cerdo, mortadella  
Y prosciutto en fondo oscuro de carne.  
48

**Tortellini Verdi** rellenos de ricotta en salsa  
de queso y prosciutto  
48

**Agnolotti** rellenos de pato braseado al horno servido  
Con salsa demi-glase de pato y champiñones  
58 (preguntar stock)

**Sorrentino** rellenos de zapallo loche, ricotta y parmesano,  
Servido en salsa a la mantequilla y salvia.  
45

## **PASTA FRESCA: AL HORNO**

**Lasagna Classica** rellena de carne de ossobuco,  
salsa blanca, Ragú de pomodoro, mozzarella y parmesano.  
46

**Lasagna Bianca** rellena de champiñones al tartufo,  
cebolla Blanca caramelizada, mozzarella y parmesano.  
46

**Canelloni** rellenos de carne de ossobuco, espinacas, salsa  
blanca, mozzarella y parmesano.  
46

**Canelloni** rellenos de alcachofas, ricotta, parmesano,  
arúgula, salsa blanca, mozzarella y pomodoro.  
46

**Gnocchi di patate**, papa huamantanga con ragú de ossobuco,  
gratinados con mozzarella, salsa blanca y parmesano.  
46

**Gnocchi di zucca**, zapallo loche con salsa blanca a la salvia  
gratinados con mozzarella y parmesano.  
46

**Gnocchi al pesto**, ñoquis de papa huamantanga al pesto,  
gratinados con mozzarella y parmesano.  
46

**Malfatti**, de espinacas y ricotta en salsa de tomate  
y gratinados con mozzarella, parmesano y salsa blanca.  
46

## **POLENTA**

**Polenta gialla**, plato del norte de Italia,  
servido con ragú de tomate y porción de asado de tira  
en su jugo de cocción o asado pejerrey y parmesano.  
58

## LAS PASTAS SECAS: LARGA/CORTA

**Spaghetti Arrabiatta**, pomodoro, ajo, oliva, parmesano,  
Perejil Peperoncino (picante) y vino blanco.

42

**Spaghetti Puttanesca**, pomodoro, anchoas, alcaparras,  
Aceitunas negras, ajos, vino blanco y perejil.

48

**Spaghetti Amatriciana**, pomodoro, tocino, oliva, ajo,  
Peperoncino (picante) vino blanco y parmesano.

45

**Maccharoni al ragu di salsiccia**, pasta corta  
al ragu de salchicha con pomodoro, hinojo y parmesano

45

**Mostaccioli al ragu di pomodoro**, pasta corta jugosa  
con pomodoro y albóndigas al hinojo y arverjitas.

48

**Pappardelle all'ossobuco**, cintas de pasta fresca en ragu de  
ossobuco acompañado de carne de ossobuco y  
champiñones.

58

**Conchiglie alla Zingara**, corte de pasta inspirada en  
las conchitas de mar con salsa pomodoro,  
aceitunas negras, alcaparras, perejil y ajo.

45

**Alla Norma**, pasta corta o larga en sugo de pomodoro,  
berenjenas grilladas, albahaca, queso de oveja y parmesano.

48

## MAR Y TIERRA

**Lomo de atún o salmón a la plancha**,  
Acompañado de ensalda

58

**Pasta Nera**, tagliatelle a la tinta de calamar en fondo  
marino concentrado con tomate y perejil  
langostinos y conchas a la placha.

65

**Pasta y atún**, papardelle en salsa blanca trufada  
con champiñones y atún a la plancha

65

**MezzaLuna**, ravioles rellenos de:  
langostinos y ricotta, aromatizado con naranja y limón en:  
salsa a la *mantequilla*, perejil, ajo y parmesano o en salsa arrabiatta

58

### **Fiume e Mare**

Spaghetti servido con el jugo de cocción de las Vongole y camarones, toque de ajo, picante, perejil y la carne de las Vongole.  
65 (preguntar disponibilidad)

### **Baccalà**

Filete de bacalao fresco cocido en tomate y pimientos, con alcaparras y aceitunas negras, perejil servido con puré rústico de papas amarillas  
58 (preguntar disponibilidad)



Adicionales: *Piadinna 4 / Parmesano 10*

# POSTRES

Tiramisú classico

30

Tiramisú de Cerezas

30

Cuore dell'Etna  
di cioccolato mórvido,  
chocolate bitter Caffarel (volcán)

30

Buddino de brioche al caramelo y helado häagen-dazs

30

Tarta al limón (con licor de limoncello y confit de limón)

30

Crème brûlée al pistacho

30

Pera Cotta

Peras al agua cocidas al horno con vino tinto y especias

Servido con helado

30

