

A N T I P A S T I

Burrata

MOZARELLA DE BÚFALA, TOMATE PACHINO,
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y
ALBAHACA

\$250

Parmigiana di Melanzane

BERENJENAS A LA PARMESANA, CAPAS DE
BERENJENAS HORNEADAS CON MOZZERELLA,
SALSA DE TOMATE Y QUESO PARMESANO

\$280

Carpaccio di Selvaggina

FINAS LÁMINAS DE CIERVO CRUDO, LIMÓN,
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PIMIENTA
NEGRA, LAMINAS DE QUESO PARMESANO Y
ARUGULA

\$340

Carpaccio di Gamberi

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PIMIENTA
NEGRA, NARANJA, LIMÓN, ALCAPARRAS,
FINAS RODAJAS DE HABANERO Y UN TOQUE
DE PAPRIKA

\$340

I N S A L A T A

Insalata Della Casa

ENSALADA MIXTA CON JULIANAS DE APIO, TOMATE
PACHINO, FLORES COMESTIBLES Y VINAGRETA
FRANCESA

\$170

Insalata di Pollo

ESPINACAS, BERENJENA ASADA, ZUCHINI, PIMIENTOS,
POLLO SALTEADO EN MANTEQUILLA GLASEADO CON MIEL
DE AGAVE, VINAGRETA DE ACEITE DE SÉSAMO Y QUESO
FETA

\$240

Insalata di Gamberi

LECHUGAS MIXTAS Y ESPINACA CON CAMARONES
SALTEADOS EN MANTEQUILLA, AJONJOLÍ, MANGO,
AGUACATE, PIMIENTA NEGRA Y VINAGRETA CÍTRICA DE
ACEITE DE OLIVA

\$360

Insalata Cesar

ENSALADA CÉSAR (BASADA EN RECETA ORIGINAL DE
1924) CON LECHUGA ROMANA, HUEVO COCIDO,
CROTONES Y ADEREZADA CON VINAGRETA

\$200

Insalata di Patate Claudia

ENSALADA DE PAPA CON ACEITE DE OLIVA, PIMIENTA
BLANCA, TOQUE DE VINAGRE, PEREJIL, CEBOLLA
BLANCA Y CEBOLLÍN, ADEREZO DE MOSTAZA Y MAYONESA

\$240

P R I M I P I A T T I

Tagliatelle Bolognese

SALSA TRADICIONAL DE CARNE ROJA

\$280

Fettuccini Alfredo

FETTUCCHINE CASERO DE SU ELECCIÓN:

TRADICIONAL CON MANTEQUILLA, CREMA Y

PARMESANO.....\$280

CAMARONES Y CREMA Y PARMESANO.....\$340

POLLO Y CREMA Y PARMESANO.....\$310

Lasagna

PASTA CASERA DE ESPINACAS CON SALSA ROJA

TRADICIONAL DE CARNE Y BECHAMEL

\$315

Gnocchi di Patate

GNOCCHI DE PAPA SERVIDOS CON:

RAGÚ DE PATO.....\$280

SALSA DE QUESO GORGONZOLA.....\$280

Pappardelle al Cinghiale

PASTA CASERA PAPPARDELLE CON RAGÚ DE JABALÍ

\$340

Tagliattelle Gamberi e Spinaci

CAMARONES SALTEADOS EN MANTEQUILLA CON SALSA DE
AJO DULCE

\$340

Z U P P E

Minestrone

S O P A T R A D I C I O N A L D E V E R D U R A S C O N P A R M E S A N O Y
A C E I T E D E O L I V A V I R G E N E X T R A

\$250

Zuppa di Cipolle Maddie

S O P A F R A N C E S A D E C E B O L L A C O N Q U E S O E M M E N T A L

\$250

P A S T E R I P I E N E

Ravioli di Wagyu

R A V I O L I D E C A R N E W A G Y U C O N S A L S A D E P A P A Y
P A R M E S A N O , A Z A F R Á N Y L Á M I N A S D E T R U F A N E G R A
(C O N S U L T A R D I S P O N I B I L I D A D)

\$1000

Ravioli di Aragosta

R A V I O L E S C A S E R O S D E L A N G O S T A C O N S A L S A D U L C E D E
A J O , T O M A T E P A C H I N O Y E P A Z O T E

\$550

Agnolotti Gorgonzola

A G N O L O T T I G O R G O N Z O L A C O N S A L S A D E P A P A Y
M E J I L L O N E S

\$385

PASTE DI GRANO DURO

Frutti di Mare

PASTA ESPAGUETI CON PULPO, CAMARON, CALAMAR,
ACEITUNAS KALAMATA, PEREJIL Y SALSA ROJA

\$530

Pasta La Norma

PASTA PENNE, BERENJENA, QUESO PROVOLONE,
TOMATE, ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, AJO Y
ALBAHACA

\$270

Cacio Pepe

PASTA CASARECCE, PIMIENTA NEGRA, QUESO PECORINO
Y PARMESANO

\$270

Gricia

PASTA ESPAGUETI, GUANCIALE, PIMIENTA NEGRA,
QUESO PECORINO Y PARMESANO

\$270

SECONDI PIATTI

Scaloppina di Vitello Madeira e Tartufo

SCALOPPINA DE TERNERA SALTEADA EN
MANTEQUILLA CON ACEITE DE TRUFA NEGRA Y SALSA
MARSALA, LÁMINAS DE TRUFA NEGRA Y ESPINACAS DE
ACOMPAÑAMIENTO

\$800

Scaloppina Alla Parmigiana

SCALOPPINA DE TERNERA EN SALSA DE TOMATE, AJO,
ROMERO, SALVIA, ACEITE DE OLIVA CON QUESO
MOZARELLA Y PARMESANO GRATINADO

\$530

Rib Eye Prime

RIB EYE PRIME A LA PARRILLA, SALTEADO CON ACEITE
DE OLIVA EXTRA VIRGEN Y ROMERO CON PAPAS
SALTEADAS AL LADO

\$800

Filetto di Cervo al Tartufo

VENADO SALTEADO CON ACEITE DE OLIVA EXTRA
VIRGEN, FOIE GRAS, MANZANA Y TRUFA GLASEADA

\$1350

Filetto di Pesce Capperi e Limone

FILETE DE PESCADO SALTEADO CON LIMÓN Y
ALCAPARRAS CON VERDURAS AL LADO

\$400

DOLCE

Tiramisu in Coppa

TIRAMISÚ TRADICIONAL, BIZCOCHO CON CAFÉ,
MASCARPONE, CREMA Y COCOA

\$215

Semifreddo di Papaia con Salsa di Habanero

MOUSSE CONGELADO DE PAPAYA, CON SALSA DE
HABANERO

\$275

Tartara di Limoncello con Meringa

TARTARA DE LIMONCELLO CON MERENGUE ITALIANO Y
ESCENCIA DE ALBAHACA Y FRAMBUESA

\$215