

Entradas

Ensaladas

Portofino: Rúgula en vinagreta de limón y oliva con una bola de mozzarella fresca, jamón de bondiola y tomate

Primavera con aguacate: Mix de lechugas asiático con vinagreta italiana dulce, espárragos, berenjena y pimentón

Mediterránea: Espinaca, durazno, almendras, queso tilsit y champiñones

Super antipasto

Prosciutto, salame, jamón, de bondiola, salmón ahumado, burrata, quesos y encurtidos

Carpaccio de Lomo

Finos cortes de Lomo marinados en limón y oliva

Bruschettas

4 bruschetas de jamón de bondiola, mozzarella fresca, tomate, berenjena y salmón ahumado

Calamares alla Romana

Rebosados y fritos con limón y tomate

Burratas

1 Burrata de Búfala con encurtidos miel y aceitunas
1 Burrata de Búfala con Prociutto o Salmón ahumado

Deditos mozzarella

3 unidades

Cremas

De tomate, clásica y natural
Crema de hongos portobello y vino tinto

Lasagna & Cannelloni

Clásica Boloñesa La típica lasagna de carne y queso \$31.000

Marconi Lasagna clásica con salsa al teléfono (tomate y mozzarella) \$32.000

Octava Maravilla Lasagna con carne y champiñones \$33.000

Mexitaliana Lasagna bolognesa con toques de frijol, aguacate, y un pico de gallo a la italiana \$34.000

Especial del nonno Lasagna blanca de pollo y champiñones \$33.000

Vegetariana Lasagna de tomate, aceitunas y vegetales \$28.500

Mix de lasagna Lasagna de carne, especial del nonno y vegetariana \$42.000

Especial de Pomodoro

Cannelloni rellenos de ricotta y espinaca en salsa pomodoro \$31.000

Rossini 4 formaggi

Cannelloni rellenos de ricota y carne en salsa de quesos \$36.000

Rossini en Bolognesa

Cannelloni rellenos de ricotta y carne en salsa de carne \$33.000

La Pasta

SPAGHETTI, FETTUCCINE, PENNE RAVIOLI O TORTELLINI

Marinera

Pescado, calamar y camarón (en tomate, en crema o en jugo)

Trentina

Salsa cremosa con vino, espárragos y prosciutto

Quatro Formaggi

Queso parmesano, Tilsit, Mozzarella y Gorgonzola

Salmón

Salsa cremosa con vino blanco y pedacitos de salmón

Sergio

Salsa de la casa de jamón, queso y champiñones

Amatriciana

Tomate, perejil y cebolla

Carbonara

En crema, huevo y tocineta

Karlucci

Pesto, tomate y queso mozzarella

Arrabbiata

En tomate, verduras (apio, cebolla y pimentón)

Teléfono

Tomate, queso mozzarella y albahaca

Ragu per bambini

Bolognesa cremosa

Verdi

Mantequilla, crema y pimienta

Bolognesa

La clásica salsa de carne y tomate

Pesto

A base de albahaca, aceite de oliva, nueces y parmesano

Napolitana

Clásica salsa pomodoro

Primavera

Tomate fresco, ajo y albahaca

Burro

La mejor forma de sentir la buena pasta: mantequilla

Risotto

Funghi clásico risotto en vino tinto y 3 diferentes tipos de hongos \$37.000

Marinara risotto de pescado y mariscos en vino blanco \$39.000

Mix

HAZ TU COMBINACIÓN DE PASTA Y CARNE

Ossobuco con ravioli de chorizo con queso pecorino al burro \$40.000

Salmón con spaghetti al pesto \$42.000

Tilapia en ajo y coco con fettuccine trentina \$42.000

Milanesa de pollo con lasagna tomate y aceitunas \$39.000

Costilla de cerdo BBQ con fettuccine alfredo \$39.000

Lomo de res al vino con fettuccine carbonara \$42.000

Albóndigas con penne en salsa criolla \$33.000

Menú Bambini

4 nuggets y la pasta que escojas \$29.000

Postres

Tiramisú

Clásico postre italiano de crema, biscochuelo y café \$12.000

Varios

Loreta cremosa de milo / Loreta limón / Postre de Natas /

Bebidas

Cerveza Importada \$13.000

Cerveza Nacional \$9.900

Jugos Naturales Jarra (900ml) Vaso

Mango, Mora \$22.000 \$8.500

Jugo Mandarina \$26.500 \$9.500

Limonada Clásica \$20.000 \$6.900

Limonadas Varias De coco, Yerbabuena, Albahaca o cereza \$28.900 \$10.500

Refresco Italiano Flor de Jamaica, toronja y gas \$21.000 \$7.500

Gaseosas \$5.900

Agua \$4.900

Vinos

PREGÚNTALE AL MESERO POR NUESTROS VINOS DE LA CAVA

Vino Casa Italiano \$85.000

Blanco o tinto
Media \$45.000 / **Copa** \$15.900

Sangria

Vino con frutilla y licor
Jarra (900ml) \$90.000 / **Media** \$50.900

Vino de verano

Con vino y gaseosa
Jarra (900ml) \$50.000 / **Copa** \$13.500

Rose J.P Chenet

Lata (250ml) \$19.900

Giuseppe Verdi

