

ANTIPASTOS



Tártaro de Res

Filete y lomo picados, pepinillos, alcaparras y cebolla morada aderezados con mostaza antigua, tabasco, salsa inglesa, terminado con yema de huevo curada y rallada. Acompañado de tostadas al ajillo. Gluten: si (tostadas) / Lactosa: no / Otros: ajo (tostadas) \$9.900

Ceviche

Pescado del día, pulpo, camarón, cebolla morada, pimentón y palta. Aderezado con leche de tigre y limón de pica. Gluten: si (tostada) / Lactosa: no / Otros: Ajo \$8.900

Pulpo

Terminado a la plancha, ratatouille y tapenade. Gluten: no / Lactosa: no / Otros: Ajo. \$8.100

Congrio al Pil-Pil

Dados de congrio cocinado con ajo, ají cacho de cabra y vino blanco, terminado con mantequilla y perejil. Gluten: si / Lactosa: si / Otros: Ají \$8.400

Arancini de Jaiba

Croquetas de risotto de jaiba, apanadas en pankó, acompañadas de lactonesa de ceniza de ají verde. Gluten: si / Lactosa: si / Otros: Ají \$7.100

Involtini Di Melanzane

Láminas de berenjena rellenas de mezcla de quesos (parmesano, mozzarella, ricotta, almendras), salsa pomodoro y terminados con queso rallado y hojas de albahaca. Gluten: no / Lactosa: si / Otros: frutos secos \$7.400

Hummus con chips de tubérculos

Puré de garbanzos aderezado con sésamo, limón y aceite de oliva, chips de tubérculos (papas y camote peruano) terminado con aceite de ajo y paprika. Gluten: no / Lactosa: no / Otros: sésamo, ajo. \$6.900

ENSALADAS

Roast Beef de Filete

Con carpaccio de zapallo italiano, queso azul, tomates secos, aderezado con limoneta de mostaza y terminado con reducción de balsámico y frutos rojo. Gluten: no / Lactosa: si / Otros: Sésamo \$8.900

Gravlax de Salmón

Hojas verdes, manzana fresca, almendras tostadas, aderezo de queso crema y soya. Gluten: no / Lactosa: si / Otros: Frutos secos \$8.900

Falafe de Garbanzos

Hojas verdes, queso de cabra, aceitunas, pepinos encurtidos, granada y aderezo de yougurt. Gluten: no / Lactosa: si / Otros: Ajo \$8.600





PLATOS DE LA *Casa*

Filete Glaseado

En salsa de whisky y sriracha, camotes fritos aderezados con chimichurri.

Gluten: no / Lactosa: no

Otros: Ajo, Ají

\$14.900

Garrón de Cordero

Cocinado a baja temperatura frijoles negros refritos y vinagreta de hierbas.

Gluten: no / Lactosa: si / Otros: Ajo

\$15.400

Trucha de Río Entera

Rellena de queso ahumado y tomates asados, acompañada de papas a la provenzal.

Gluten: no / Lactosa: si / Otros: Ajo

\$13.900

Tataky de Atún

Acompañado con puré de lentejas al curry y salsa de coco y jengibre

Gluten: no / Lactosa: no

\$13.900

Salmón a la Plancha

Acompañado con puré de coliflor trufado y salsa romesco.

Gluten: no / Lactosa: si / Otros:

Frutos Secos, Ajo, Tinta de calamar

\$13.900

Risotto de Hongos

Ensaladilla de rúcula y aceite de trufa

Gluten: no / Lactosa: si / Otros:

Aceite de trufa

\$13.900



PASTAS *Caseras*

Gnocchi De Papa

\$5.900

Ravioles de Cordero

Ravioles rellenos de carne de cordero ahumado cocinado en cocción lenta con vegetales y queso cabra.

\$9.900

Sorrentinos

Rellenos con quesos mozzarella, parmesano, ricotta, jamón acaramelado, almendras y nueces.

\$6.900

Tagliatelle

Gintas de pasta fresca.

\$5.900

Salsas

Del Mar \$5.900

Bolognesa \$3.900

Pesto \$2.900

Cuatro Quesos \$3.500

Pomodoro \$1.900

PIZZAS

CARNE

Pizza Di Napole

Pomodoro, queso mozzarella, pollo grillado, queso parmesano, tomate fresco, champoñones y pesto de albahaca.

\$9.900

Pizza Mechada

Pomodoro, queso mozzarella, mechada jugosa, hongosa la plancha, pimientos asados y palta.

\$11.900

Pizza Parma

Pomodoro, queso mozzarella, queso roquefort, rúcula fresca, tomates deshidratados marinados y prosciutto de parma.

\$12.900

Pizza Pepperoni

Pomodoro, queso mozzarella, pepperoni.

\$9.900

Pizza Prosciutto

Pomodoro, queso mozzarella, jamón acaramelado, tomate fresco y orégano.

\$9.900

Pizza Rúcula

Pomodoro, queso mozzarella, rúcula fresca y prosciutto de pama.

\$10.900

Pizza Salamini

Pomodoro, queso mozzarella, salame italiano, tomate fresco y orégano.

\$9.900

Pizza San Quidico

Pomodoro, queso mozzarella di fufala, prosciutto di pama.

\$12.900

MARINAS

Pizza Di Scampi

Pomodoro, queso mozzarella, camarones salteados al ajillo, champiñones salteados en oliva y cebollín laminado.

\$12.900

Pizza Frutti di Mare

Pomodoro, queso mozzarella, pulpo, camarones y calamares salteados a la provensal y pepperoncino.

\$12.900

Pizza Salmon

Pomodoro, queso mozzarella, salmón curado, alcaparras y queso parmesano.

\$11.900

Pizza Siracusa

Pomodoro, queso mozzarella, camarones salteados al ajillo, queso grana panado, queso roquefort y hojas de rúcula.

\$12.900

Pizza Anchoas

Pomodoro, queso mozzarella, anchoas, aceitunas verdes, aceite de oliva.

\$10.900

VEGETARIANAS

Pizza Dominga

Pomodoro, queso mozzarella, queso flor di latte, ricota, hojas de rúcula, tomates deshidratados marinados y pesto albahaca.

\$11.900

Pizza Margarita

Pomodoro, queso mozzarella, hojas de albahaca.

\$7.900

Pizza Margarita di Bufala

Pomodoro y láminas de mozzarella di bufala.

\$10.900

Pizza Mediterranea

Pomodoro, queso mozzarella, champiñones salteados, berenjenas y zucchini, sellados al ajo y finas hierbas, junto con aceitunas y queso parmesano.

\$10.400

Pizza Santa Pizza

Pomodoro, queso mozzarella, roquefort y láminas de manzana verde. Acompañada con salsa de miel de palma y soya.

\$9.100

Pizza Tres Quesos

Pomodoro, queso mozzarella, roquefort y parmesano.

\$9.400

POSTRES

Tartuffo a la Noci

Salsa de Nutella y helado de canela.

Gluten: si / Lactosa: si

Otros: Frutos secos.

\$5.900

Mousse de Chocolate Belga

Gel de frutos rojos, crocante de frutos secos.

Gluten: si / Lactosa: si

Otros: Frutos secos

\$5.900

Crumble del Día

Tarta de fruta de la estación, mascarpone casero y helado de vainilla.

Gluten: si / Lactosa: si

Otros: Frutos secos.

\$5.400

Cheese Cake de Limón

Sobre galleta de té verde y gel de limón.

Gluten: si / Lactosa: si

\$5.400

Helados Artesanales

Chocolate, dulce de leche, canela, vainilla, jengibre limón, limón.

\$4.500

