



ANTIPASTI

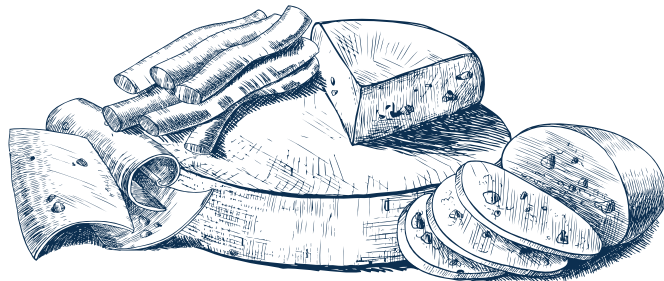
BURRATA	\$ 47.000
A base de tomates cherry´ al horno, burrata, albahaca, reducción balsámica y aceite de oliva.	
TABLA DE QUESOS Y BOTELLA DE VINO	\$ 192.000
Selección de quesos, provolone (6 meses), gorgonzola (4 meses), pecorino y mozzarella, acompañado de mermelada de frutos rojos, miel trufada y pan de la casa.	
PROVOLA AL FORNO	\$ 48.000
Miel trufada y nuez pecán.	
PROVOLA PROSCIUTTO AL FORNO	\$ 57.800
Miel trufada, nuez pecán y prosciutto.	
BERENJENAS GRATINADAS	\$ 45.700
A base de pomodoro, berenjenas, mozzarella y grana padano.	
CREMA DE ESPINACA	\$ 24.800
Espinaca, cebolla puerro y vegetales.	
CREMA DE TOMATE	\$ 24.800
Tomates parrillados, cebolla puerro y zanahoria macerados.	
CREMA DE ZAPALLO	\$ 24.800
Zapallo horneado con vegetales tatemados.	
ALBÓNDIGAS NAPOLITANAS	\$ 47.000
Albondigas de res en salsa napolitana desglazadas con vino tinto. Acompañadas con pan tostado.	
MINI BURGUERS (3und.)	\$ 47.000
180grs. mezcla de carne de res y cerdo, tomate, mix de lechugas, pan de la casa, mozzarella y cebolla en amarenas.	
CARPACCIO DE RES	\$ 52.000
Delgadas y finas lonjas de carne de res fresca, servida con aceite de oliva, limón, rúgula y queso grana padano.	
ZAPALLO AL HORNO	\$ 38.700
Servido en una cama de queso mascarpone y con reducción de balsámico.	
HUESO DE TUÉTANO AL HORNO	\$ 55.000
Acompañado con pan tostado, reducción de vino, picadillo de cebolla y cilantro.	
TABLA DE QUESOS	\$ 67.000
Selección de quesos, provolone (6 meses), gorgonzola (4 meses), pecorino y mozzarella, acompañado de mermelada de frutos rojos, miel trufada y pan de la casa.	
TABLA MIXTA	\$ 145.000
Madurados: prosciutto, coppa, salami, mortadela italiana de pistacho. Quesos: gorgonzola, provolone, pecorino. Acompañado de miel trufada, mermelada, aceitunas, uva isabelina, nuez y pan de la casa.	
TABLA MIXTA (2 personas)	\$ 78.000
Madurados: prosciutto, coppa, salami, mortadela italiana de pistacho. Quesos: gorgonzola, provolone, pecorino. Acompañado de miel trufada, mermelada, aceitunas, uva isabelina, nuez y pan de la casa.	
TABLA VEGANA	\$ 58.000
Pimentón morrón, tomate al horno, alcachofa, aceitunas, vegetales parrillados. Encurtidos: Cebolla en amarenas, zanahoria baby con daikon. Acompañado de tofu, miel trufada y pan de la casa.	
PAPAS FRANCESAS TRUFADAS	\$ 23.600
Terminadas con queso granapadano.	

ENSALADAS

DE CAMARÓN	\$ 56.400
Mix de lechugas, camarones, tomate uvalina, zanahoria baby encurtida, queso ricota, aceite de oliva, aguacate y provolone.	
DE BURRATA	\$ 63.000
Mix de lechugas, tomates cherry al horno, burrata, prosciutto, cebolla en amarenas, reducción balsámica y aceite de oliva.	
DE PORTOBELLO AL VINO	\$ 54.000
Mix de lechugas, tomate uvalina, tofu, portobello al vino, daikon encurtido y aceite de oliva.	
DE POLLOY DURAZNO	\$ 52.000
Mix de lechugas, pechuga parrillada, aceitunas, tomate uvalina, pecorino, durazno y zanahorias encurtidas.	

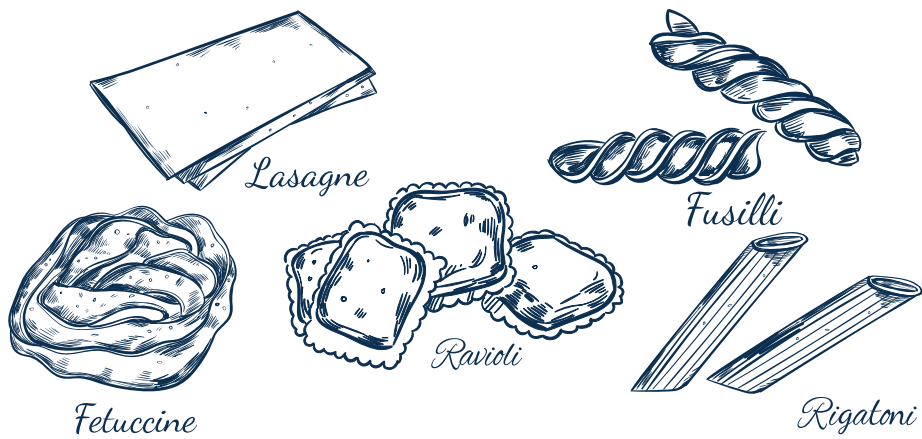
SANDWICHES

PIMENTÓN STRACCIATELLA	\$ 46.000
Crema de pimentón, ciliegine y pepperoni.	
PROSCIUTTO TRUFADO	\$ 58.000
Crema trufada, burrata y prosciutto.	
SALAMI PESTO	\$ 44.800
Crema pesto, provolone y salami.	
COPPA BERENJENA	\$ 48.000
Crema berenjena, gorgonzola y coppa.	
MORTADELA ITALIANA PROVOLONE	\$ 44.800
Miel trufada, mortadela italiana y provolone.	
ROAST BEEF Y PROVOLONE	\$ 52.000
Roastbeef y provolone.	
CREMA TAPENADE Y CARCIOFI	\$ 38.000
Crema de aceituna y alcaparras con carciofi.	
PROSCIUTTO GORGONZOLA	\$ 58.700
Prosciutto, gorgonzola y miel trufada.	
OSSOBUCCO	\$ 63.000
Ossobucco (6 horas a fuego lento), queso mozzarella, acompañado demiglace.	



PIZZAS

PEPPERONI	\$ 54.000
Base pomodoro fresca, mozzarella y pepperoni.	
BURRATA	\$ 54.800
Base pomodoro fresca, mozzarella, burrata y tomate cherry al horno.	
VEGETARIANA	\$ 47.000
Base pomodoro fresca, mozzarella, tomate cherry al horno, alcachofa, aceitunas, morrones de pimentón, Tofu y mix de lechugas.	
MARINARA	\$ 56.000
Base pomodoro fresca, mozzarella y anchoas.	
MARGARITA	\$ 47.000
Base pomodoro fresca, mozzarella ciliegine y albahaca.	
CAMARÓN	\$ 62.000
Base pomodoro fresca, mozzarella y camarones salteados.	
CARNES	\$ 67.000
Base pomodoro fresca, mozzarella, prosciutto, coppa, salami, grana padano y mix de lechugas.	
QUATTRO FORMAGGI	\$ 58.000
Base mozzarella, gorgonzola, provolone y grana padano.	
TRUFADA	\$ 62.000
Base mozzarella, portobellos, yogurt griego y crema trufada.	
STRACCIATELA Y PIMENTÓN	\$ 62.000
(EXPERIENCIA PARA COMPARTIR) Base pomodoro fresca, mozzarella, crema de pimentón y stracciatela al horno.	
PIZZA QUESOS DURAZDO	\$ 56.800
Base mozzarella, provolone, mascarpone y durazno.	
MORTADELA ITALIANA DE PISTACHO	\$ 54.000
Base pomodoro fresca, mozzarella y mortadela de pistacho.	
JAMÓN SERRANO	\$ 54.700
Base bechamel, mix de aceitunas, queso mozzarella y jamón serrano.	
TIRAMISÚ	\$ 56.000
Queso mascarpone, crema de leche, amaretto, cocoa.	
HAWAIANA	\$ 47.000
Guanciale, piña confitada, provolone, granapadano, oregano.	



PASTAS FRESCAS

RAGÚ DE CERDO Base ragú de cerdo finalizado con queso granapadano.	\$ 56.000
CARBONARA A base de yemas de huevos, pecorino romano, pimienta y guanciale.	\$ 54.000
TARTUFA A base de crema trufada, mix funghi (Portobelos y paris).	\$ 58.400
AL BURRO Pasta al burro (Mantequilla).	\$ 38.000
POMODORO A base de nuestra salsa pomodoro.	\$ 43.000
MARINERA A base de bisqué, ajo, mix de mariscos, y pomodoro.	\$ 67.000
RAVIOLI TRUFA Y RICOTTA Relleno de trufa y queso ricotta.	\$ 52.000
RAVIOLI SALMÓN Relleno de salmón y acelga en salsa de queso gorgonzola, orégano y ajo.	\$ 58.000
RAVIOLI RAGÚ A base de relleno de ragú de cerdo en nuestra salsa pomodoro, finalizada con granapadano.	\$ 57.000

PASTAS CORTAS

RIGATONI STRACCIATELLA A base de nuestra salsa pomodoro y pepperoncino terminado con stracciatella.	\$ 48.800
RIGATONI AL PESTO A base de pesto con tomates confitados, terminado con stracciatella.	\$ 48.000
FUSILLI CAMARÓN A base de crema de pimentón, aceitunas, ajo, camarones y granapadano.	\$ 63.000
FUSILLI PUTANESCA A base de aceitunas, alcaparras, anchoas (opcional), ajo, pomodoro, albahaca y granapadano.	\$ 57.000
FUSILLI PUTANESCA (VEGANA) Pasta de arroz a base de aceitunas, alcaparras, ajo, pomodoro, albahaca y tofu.	\$ 48.600

LASAGNAS

LASAGNA TRUFADA A base de crema trufada, mix funghi (portobello y paris), gratinada con queso mozzarella.	\$ 62.000
LASAGNA RAGÚ Base ragú de cerdo gratinada con queso mozzarella.	\$ 57.500
LASAGNA DE BERENJENA Capas finas de berenjena al horno, salsa pomodoro, ragú de cerdo y gratinada con queso mozzarella.	\$ 54.000

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE SALMÓN 200 gr. de salmón, mozzarella, tomate, lechuga, cebolla encurtida y pan de la casa. Acompañada con papa criolla al romero.	\$ 62.000
HAMBURGUESA ANGUS Carne Angus de 200grs. con lechuga, tomate, anillos de cebolla y queso. Acompañada con papa criolla al romero.	\$ 58.600

RISOTTOS

MARINERO Mix de mariscos, bisqué, pomodoro, cebolla, ajo y granapadano.	\$ 65.000
FUNGHI Portobello y paris, crema trufada, granapadano y pecorino.	\$ 62.000
ESPINACA CILIEGINE Crema de espinaca, espinaca, grana padano y pecorino.	\$ 62.000
PIMENTÓN CILIEGINE Y LOMO DE RES Crema de pimentón, grana padano, pecorino y lomo de res.	\$ 68.000
RISOTTO NERO Con tinta de calamar, filete de tilapia al ajillo, grana padano y pecorino.	\$ 66.000
OSSOBUCO DE TERNERA Ossobuco (6 horas a fuego lento), a base de risotto de quesos (pecorino y granapadano) terminado en sus jugos (demiglace).	\$ 68.700

CARNES

NEW YORK Corte procedente de la parte media del lomo y es conocido por su marmoleo medio.	\$ 72.000
ASADO DE TIRA Corte de la parte más carnuda de la costilla de res, lo que le da un sabor y aroma particulares.	\$ 70.000
BIFE PUNTA DE ANCA Corte de la parte baja y cuarto trasero de la res. Viene con una capa externa de grasa.	\$ 72.000
LOMO FINO Corte del lomo de res, es un corte tierno y de bajo contenido en grasa.	\$ 72.000
PUNTA DE ANCA DE CERDO Corte cerdo con borde de grasa suave que ayuda a potenciar el sabor.	\$ 62.000
BONDIOLA A LA PARRILLA Corte de la parte posterior de la cabeza del cerdo.	\$ 62.000
PECHUGA GORGONZOLA Corte en salsa gorgonzola.	\$ 64.000
SALMÓN A LA PARRILLA Corte de salmón a la parrilla.	\$ 72.000

ACOMPAÑAMIENTOS CARNES

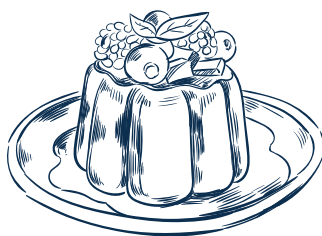
(ESCOGE 2 OPCIONES)

VEGETALES PARRILLADOS - CRIOLLAS AL ROMERO
ENSALADA FRESCA
PASTA AL BURRO Ó PASTA POMODORO

ADICIONES

MIEL TRUFADA (20grs.)	\$ 8.000
ENSALADA	\$ 11.000
PASTA AL BURRO	\$ 17.800
PASTA POMODORO	\$ 21.000
PAPAS CRIOLLAS AL ROMERO	\$ 9.000
VEGETALES PARRILLADOS	\$ 14.000
PECHUGA	\$ 16.000
CAMARÓN (20 und.)	\$ 45.000
AGUACATE	\$ 7.500

POSTRES



PANNA COTTA	\$ 16.800
TIRAMISÚ	\$ 16.800
PIZZA NUTELLA	\$ 27.000
AFFOGATO	\$ 18.000
VOLCÁN DE CHOCOLATE	\$ 17.000

Con helado de vainilla.

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que desea dar como propina. Ley 1935 de 2018.