

Entradas

Tabla de Quesos y Fiambres (4 personas)

Variedad de quesos y fiambres, arrollado de pollo, berenjenas al escabeche. Acompañado con papas fritas.

Burrata Mediterránea (2 personas)

Muzzarella Burrata sobre colchón de rúcula, jamón crudo, tomates secos, pimienta negra y olivas negras.

Dúo de Brusquetas

Focaccia con lámina de salmón ahumado, queso crema, ciboulette, focaccia jamón crudo tomate, albahaca y oliva.

Rabas a al romana

Acompañadas con papas fritas y salsa tártara.

Fritate de Mare

Calamaretis, rabas, cornalitos, abadejo, langostinos y salmón rosado. Acompañado con mayonesa cítricas.

Langostinos rebozados

Envueltos en mozzarella. Acompañados con hojas verdes mix de semillas y salsa de champagne.

Carpaccio de lomo

Sobre colchón de rúcula y alcaparras.

Carpaccio de salmón

Sobre colchón de rúcula y alcaparras.

Bastones de mozzarella

Acompañado con salsa pomodoro y albahaca.

Brusqueta mediterránea

Mix de frutos de mar, portobelo y hojas verdes.



Ensaladas del Chef

Ensalada Italia 90

Mix de hojas verdes, paltas, palmitos, camarones, tomates secos, láminas de manzana verdes y salsa golf

Ensalada Caesar

Mix de lechugas, crutones saborizados, queso parmesano, salsa caesar pollo o salmón ahumado.

Ensalada Caprese

Colchón de rúcula, tomate, albahaca y oliva.

Ensalada Goyco

Peras grilladas, queso azul, rúcula y lechuga morada con vinagreta italiana.

Ensalada Firenze

Mix de hojas verdes, papas rotas grilladas, cebolla morada, alcaparras con queso crema y ciboulette y salmón ahumado.

Ensalada York

Blanco de ave, melón jamón crudo, mango y guacamole.

Ensalada Bolga

Canasta de lechuga mantecosa, huevo poché, salmón ahumado y mayonesa de caviar.

Ensalada a su gusto

Hasta cuatro ingredientes.

Lechuga rúcula, tomate, zanahoria, huevo choclo, cebolla, papa natural, atún, queso

Pastas Caseras

Cuerdas de guitarra al huevo

Fetuccinis al huevo

Fetuccinis de espinacas

Fetuccinis negros

Ravioles de verdura y pollo

Ravioles de ricota y nuez

Ravioles de salmón rosado

Sorrentinos capresse

Sorrentinos de jamón y mozzarella

Sorrentinos de lomo

Sorrentinos de calabaza y mozzarella

Gnocchis de papa

Gnocchis de espinaca

Fusilles al fierrito

Agnolotis de ricota, jamón y mozzarella



Pastas Secas

Penne Rigatti italianos

Tallarines al huevo

Salsas

Pesto genoves

Albahaca, ajo, manteca, parmesano y nuez

Bolognesa

Fileto, carne, cebolla y morrón

Carbonara

Huevo, panceta, crema y parmesano

Ragú

Demiglace, carne cortada a cuchillo y hierbas

Scarpato

Ajo, verdeo, concase de tomate, albahaca y parmesano.

Parisiense

Jamón, pollo, champignones y crema.

Gran Carusso

Cebolla, jamón champignones y parmesano, con un toque de fileto.

Broccoli

Broccoli, tomates concase, oliva y albahaca.

Putanesca

Concase de tomate, ajo, ají molido, anchoas, olivas negras, alcaparras, queso parmesano y peperoncinos.

Futos del mar

Fileto, ajo, albahaca y frutos de mar.

Crema de camarones

Camarones, verdeo y crema.

Cuatro quesos

Crema, mozzarella, roquefort, fontina y parmesano.

Crema funghi

Hongos de pino, champignones y crema.

Fileto, Crema, Salsa Banca y Rosa

Alfredo

Manteca, ajo, pimienta negra, crema y parmesano.

Rosini

Pomodoro, ajo peperoncino y albahaca

Carnes

Bondiola braseada a la mostaza

Tiernizada al honro con finas hierbas, mostaza antigua y miel. Con batatas fritas.

Medallón de lomo al champignon

Con papas noisette

Medallón de lomo a la pimienta

Con papas españolas

Saltimboca a la romana

Con papas españolas

Escalopines de lomo a la pizzaiola

Con papas españolas

Mini Bife

Con espinacas a la crema

Lomo Mediterráneo

Envuelto en panceta con salsa de hongos y milhojas de papas

Cazuela de cordero patagónico

Matambres

De cerdo al verdeo

De cerdo al ajillo

De ternera al champignon

De ternera a la pizza

Aves

Pollo al champignon

Pechuga de pollo al champignon con papa noisette

Pollo al verdeo

Pechuga de pollo al verdeo con papas fritas

Pollo a la calabresa

Muslo de pollo salteado con pomodoro, morrón y olivas negras. Acompañados con papas españolas.

Grill

Entraña

Bife de chorizo

Bife de lomo

Trucha

Salmón Grille

¼ de pollo deshuesado (pechuga o muslo)

Risottos

Rúcula y parmesano

Arroz Carnaroli, crema , rúcula y queso parmesano

Funghi

Arroz Carnaroli, crema, hongos de pino y queso parmesano.

Primavera

Arroz Carnaroli, cebolla, crema, vegetales varios y queso parmesano.

Frutos de mar

Arroz Carnaroli, morrón, frutos del mar y queso parmesano

Ave

Arroz Carnaroli, crema blanco de ave, azafrán y queso

Langostinos y camarones

Arroz Carnaroli, crema, langostino y camarones con queso parmesano

Creppes Canelones y Lasagnas

Creppes y camarones

Camarones, ricota y mozaarella

Canelones de verdura

Espinaca, cebolla, morrón y ricota

Lasagna

Espinaca, ricota y jamón y carne.

Gratinados y Salsa a elección

Pomodoro, crema, blanca, mixta o rosa.

Pescados

Paella a la Valenciana

Abadejo Giuliano

Pomodoro, olivas negras, albahaca con papas al natural.

Trucha del Chef

Con crema de almendras gratinadas y torre de vegetales.

Salmón rosado del pacífico

Con manteca de cítricos y alcaparras con milhojas de papas.

Abadejo al roquefort

Con crema de roquefort. Acompañado de vegetales salteados.

Salmón rosado capresse

Salseado con pomodoro, cherries y albahaca con papas al romero.

Trucha a la manteca negra

Con papas noisette al natural

Degustación de mariscos.

Minutas

Milanesa de ternera con guarnición

Milanesa napolitana con guarnición

Suprema con guarnición

Suprema napolitana con guarnición

Suprema Florentina con papas noisette

Guarniciones

Puré de papas o calabaza

Papas fritas, rústicas o españolas

Timbal de arroz

Espinacas a la crema

Verduras grilladas

Ensalada hasta dos ingredientes.

Pizzas

Pizza Mozzarella

Pomodoro, mozzarella, aceitunas verdes, orégano

Pizza Napolitana

Mozzarella, rodajas de tomate, ajo, aceitunas verdes y orégano

Pizza Jamón y Morrones

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido y morrones

Pizza Roma

Pomodoro, mozzarella, rúcula, jamón crudo y parmesano

Pizza Toscaza

Mozzarella, tomates secos, olivas negras, champignones frescos y albahaca

Postres

Budín de pan

Flan casero mixto

Ensalada de frutas naturales

Sambayón

Tarta tibia de manzana con helado

Queso y dulce

Tiramisú

Panqueque de manzana al rhum con helado

Panqueque con dulce de leche

Volcán de chocolate con helado

Volcán de dulce de leche con helado

Cheesecake con frutos rojos

Don Pedro

Helado (dos bochas)

Adicionales

Crema o dulce de leche

Bocha de helado

Bebidas sin alcohol

Gaseosa línea Coca-Cola

Agua Mineral

Aquarius (500 ml)

Jugo de naranjas exprimido

Cervezas

Quilmas (Chopp tirada)

Quilmas (Botella 340 ml)

Stella Artois (Chopp tirada)

Stella Artois Negra (Botella 330 ml)

Corona (Botella 355 ml)

Cafeteria

Café corto o jarrito

Lágrima en jarrito

Café doble

Té

Tostado de jamón y queso

Medialunas (2)

Medialuna rellena de jamón de queso

MENU PER BAMBINI

Gnocchi

Palliar de Pollo

Con papas fritas bastón

Spaghetti al huevo

Con salsa rosa

Suprema de pollo

Con papas fritas bastón

Milanesa de ternera

Con puré

Hamburguesa

Con papas fritas bastón