



# ME NÚ

---

ITALIANO

---



## SOPAS

### SOPA DI POMODORO

Clásica sopa de la nona de tomates, albahaca y queso bocconcini.

\$21.500

### VELLUTATA DI FUNGHI

Sutil crema de champiñones, portobellos y queso parmesano.

\$29.200

### CREMA DE ALCACHOFAS

Con tocineta crocante, queso azul, espárragos y alcachofas.

\$29.200

## ANTIPASTO

### ANTIPASTO DE LA CASA

\$47.000

Prosciutto, salame, morrones, berenjenas, tomates, zucchini, champiñones, aceitunas, rúgula y bocconcini.

### BERENJENAS A LA PARMESANA

\$29.700

Apanadas con salsa napolitana, queso mozzarella, queso parmesano y holandés.

### CARPACCIO DE SALMÓN

\$35.300

Finas láminas de salmón macerado con sour cream y queso parmesano.

### BURRATA DI BUFALA

\$39.000

Con tomates secos, balsámico y pesto.

### CARPACCIO DE LOMO

\$35.300

Finas láminas de lomo de res macerado acompañado de queso parmesano, emulsión de alcaparras y aceitunas negras.

### MOZZARELLA CROCANTE

\$24.700

Triángulos de queso fritos y acompañados de mermelada de higos y balsámico.

### CARPACCIO DE PULPO

\$35.300

Finas lonjas de pulpo, aceite de oliva, pesto, queso parmesano y rúgula.

### CAMEMBERT AL FORNO

\$47.000

Queso semi-madurado cremoso al horno con almendras y mermelada de higos.





## PASTAS

Elige el tipo de pasta: Penne, Spaguetti o Tagliatelle.

### PUTANESCA

Base de tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas y peperoncino.

\$34.800

### BOLOGNESA

Clásico ragú de res, vegetales y vino tinto.

\$23.700

### PESTO

Pesto cremoso, albahaca, oliva, almendras y queso parmesano.

\$23.700

### CARBONARA

Salsa cremosa a base de huevo con tocineta y queso parmesano.

\$29.000

### AMATRICIANA

Base de pomodoro, tocineta ahumada y queso parmesano.

\$34.800

### 4 FORMAGGIO

Queso azul, holandés, mozzarella y queso parmesano.

\$39.000

### FRUTTI DI MARE

Base de tomate y albahaca con camarones, calamares, pescado blanco, almejas y mejillones.

\$55.000

### FUNGHI

Champiñones, portobellos y queso parmesano.

\$49.900

## PASTAS RELLENAS

---

### LASAGNA BOLOGNESE

Capas de pasta y salsa boloñesa de la casa.

\$37.000

### CANELONES A LA ROSSINI

Pasta rellena de espinaca, ricotta y mozzarella gratinados.

\$45.100

## PASTAS ARTESANALES DE LA CASA

---

### RAVIOLONES DE SALMÓN Y RICOTTA

Pasta con tintura de calamar relleno de salmón, ricotta, bañados en salsa cremosa de romero, albahaca y orégano.

\$35.900

### TORTELLONI AL FUNGHI

Rellenos de champiñón y portobello en salsa cremosa.

\$39.900

## RISOTTO

---

### RISOTTO DI FUNGHI

Arroz cremoso de hongos champiñones y portobellos con queso parmesano.

\$44.600

### RISOTTO DI MARE

Arroz cremoso con mix de mariscos.

\$55.000





## FUERTES

### FILETTO AL 4 FORMAGGI

Lomito fino de res en salsa cremosa de queso azul, holandés, mozzarella y queso parmesano.

\$56.400

### OSSOBUCO (PARA COMPARTIR)

1.700g de pierna de res braseado en cocción lenta por 18 horas y servido en sus jugos.

\$175.000

### MILANESA DE POLLO A LA PIZZAIOLA

Pollo apanado y frito con salsa pomodoro, albahaca, orégano y mozzarella.

\$43.000

### MILANESA DE TERNERA

Ternera marinada y apanada acompañada de limón y emulsión de la casa.

\$41.700

### PORCHETTA DE CERDO

Panceta de cerdo enrollada con hierbas y toteada al horno.

\$41.700

### POLLO FIORENTINA

Pierna pernil deshuesada y terminada en salsa de espinaca, tocineta, crema y albahaca.

\$43.000

### SALMÓN

En salsa de crema agria con tomillo y miel.

\$59.900

### TONNO DE SICILIA

Atún rojo marinado en albahaca y balsámico, encostrado en quínoa con salsa de naranja y miel.

\$59.900

**Elige uno de nuestros acompañamientos:**

Pasta al burro, alfredo o pomodoro, puré rústico de papa con queso, ensalada con quinoa y aguacate.

## PIZZAS

### PROSCIUTTO Y PERAS

Con peras caramelizadas y prosciutto, nueces, queso azul y queso parmesano.

\$38.000

### MARGARITA

Queso mozzarella, tomate fresco y albahaca.

\$29.400

### TRES QUESOS

Queso siete cueros, queso paipa, queso ahumado, orégano y rúgula.

\$29.600

### ARTESANAL

Queso ahumado, caciocavallo, champiñones, jamón serrano y rúgula.

\$33.300

### PEPPERONI

Pepperoni y queso con aceite de oliva.

\$29.800

### SALAME Y FORMAGGIO

Hongos, pomodoro, queso parmesano, salame y queso mozzarella.

\$33.300

### DEL HUERTO

Espárragos, aceitunas, morrones, berenjenas, queso mozzarella y rúgula.

\$33.300





## ENSALADA

### CÉSAR

Lechuga romana, emulsión de anchoas, mostaza Dijon, crutones, queso parmesano.

\$33.800

## NIÑOS

### MINI BABY BEEF

100g de filete de lomo hecho a la plancha servido con papas a la francesa.

\$25.500

### CANASTA DE POLLO CROCANTE

Cinco deditos de pollo acompañados de papas a la francesa.

\$23.500

### MINI HAMBURGUESAS DE RES

2 mini hamburguesas de res, pan brioche, queso cheddar, queso y vegetales, acompañadas de papas a la francesa.

\$21.000

### LINGUINI CON POLLO

Pasta larga salteada con pollo, crema y queso parmesano.

\$23.000

### LINGUINI CARBONARA

Salteada con tocineta y queso parmesano.

\$23.000

### DEDITOS DE PESCADO APANADOS

Cuatro deditos de pescado apanados en panko, acompañados con papas a la francesa.

\$23.500

### LINGUINI BOLOGNESA

Acompañada de carne de res en salsa a base de tomate chonto.

\$24.000

## POSTRES

### VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

Bizcocho de dulce de leche relleno de arequipe, acompañado de helado de vainilla silvestre de bahía Solano-Choco.

\$16.400

### RON BABÁ

Dulce esponjoso elaborado en el horno con un toque de Ron Boyacá.

\$16.400

### TIRAMISÚ

Bizcochuelo remojado en café y licor de almendra, con crema de queso mascarpone y cacao en polvo.

\$16.400

### AFFOGATO

Helado de vainilla con frutos secos y un café expresso.

\$15.000

## BEBIDAS REFRESCANTES

### SODAS

ARAZÁ Y GULUPA	\$9.900
UVA ISABELA	\$9.900
LIMONADA DE PANELA	\$9.900
FRUTOS ROJOS	\$9.900
FRUTOS AMARILLOS	\$9.900

### JUGOS Y LIMONADAS

FEIJOA	\$9.900
ARAZÁ	\$9.900
GULUPA	\$9.900
GUAYABA AGRIA	\$9.900
LIMONADA DE COCO	\$9.400
LIMONADA CEREZADA	\$8.500
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$5.500
LIMONADA NATURAL	\$5.200
LIMONADA DE COROZO	\$9.900
JUGO DE FRUTA EN AGUA	\$4.400
JUGO DE FRUTA EN LECHE	\$5.700
LULADA	\$11.000
GASEOSA	\$5.600

