

#### CHEF VIVIAN BONOMI

## #→ ANTIDASTI DER INIZIARE →

#### **BURRATA V S**

Burrata cremosa de 250g servida sobre lecho de miel, tomates secos, tomatitos cherry, aceitunas negras, aderezo de trufa y jeringa de pesto. 16,50

#### VITELLO TONNATO ③

Finas láminas de redondo de ternera acompañadas de mayonesa al atún, con alcaparras y un toque de limón. 16,50

#### CARPACCIO DI MANZO

Láminas de solomillo de vacuno Argentino, servidas con mayonesa de albahaca y yerbabuena, láminas de champiñón y escamas de Parmiglano DOP. 18,00

#### CARPACCIO DI SALMONE (\*)

Láminas de salmón ahumado, servido con alcaparras baby, pickle de cebolla morada, huevo cocido rallado y AOVE. 18,50

#### MELANZANE ALLA PARMIGIANA®

Láminas de berenjena asadas e intercaladas con salsa pomodoro, queso mozzarella y Parmigiano, gratinado. 14,00

#### ALMEJAS DI BARTOLOMEO

Almejas salteadas en ajo y vino blanco, con un toque de limón y cilantro. 22,50

#### FRITTO MISTO

Gambas, calamares y calabaza a la gran fritura, sevido con sal de curry japonesa. 17,00

#### **TEQUEÑOS V**

Nuestros tequeños artesanos, elaborados en casa. Crujientes dedos de masa rellenos de queso latino, acompañados de mermelada picante de guayaba. 10,00

### INSALATA BOSCO V 🕸

Mezclum de verdes sobre hummus casero de calabaza, setas salteadas con ajo negro, tomillo y un toque de Sriracha, queso de cabra fresco rebozado y aderezo de la casa {AOVE, sésamo, salsa de soja y un toque de jengibre}. 14,00

<u>~~~</u>

# LFI CUCINFI DI BFIRTOLOMEO

LA PROPUESTA DE AUTOR DE NUESTRA CHEF. Un recorrido por los sabores del mundo a través de la Cocina Italiana.

#### TORTELLONI AL MODO BARTOLOMEO

Pasta casera rellena de calabaza, amaretti y queso Parmigiano, servida con mantequilla dorada al aroma de salvia y nata, acompañada de Asado Negro de redondo de ternera al vino de Oporto. 22,50

### OSSOBUCO IN GREMOLATA & GNOCCHI DE PLÁTANO MACHO

Nuestros gnocchi artesanales de plátano macho y queso latino, servidos con ossobuco de ternera al vino, cocido lentamente durante 8 horas según la tradición milanesa, coronado con una aromática gremolata de perejil y ralladura de limón. 22,00

### RAVIOLI DI GAMBERI

Pasta casera rellena de gambas al aroma de jengibre y cebollino, un toque de aceite de sésamo y ajo negro.

Servida con mantequilla al limón. 20,50

#### RISOTTO CRIOLLO

Nuestra Chef incorpora al clásico risotto, su receta tradicional de Asado Negro de redondo de ternera al vino de Oporto y lo combina con Parmigiano y queso Taleggio DOP. 18,00

#### CROSTATA DE POLLO

Pastel de masa quebrada, rellena de guiso de pollo al vino, con aceitunas verdes, alcaparras y aroma de ají dulce. 19.00

### I CLASSICI ITALIANI →

#### TORTELLONI DI ZUCCA V

Pasta casera rellena de calabaza, amaretti y queso Parmigiano, servidos con mantequilla dorada al aroma de salvia y nata. 17,50

#### LASAGNE VERDI

Lasaña tradicional con capas de pasta fresca "agli spinaci", nuestro clásico ragú de tomate, ternera y cerdo con un toque de bechamel y queso Parmigiano. 16,00

#### PASTA AL PESTO DI SALVIA ®

Pasta servida con nuestro "pesto fatto in casa". Elaborado con salvia, queso fresco de cabra, perejil, pistacho y Parmigiano DOP. 17,00

#### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Hecha al momento con yema de huevo, pancetta y queso Parmigiano DOP. 16,00

#### CARBONARA ALLA RUOTA {PER DUE}\*

Nuestros Spaghetti alla Carbonara, servidos de la Rueda de Pecorino Toscano DOP. 17,00 {p/per.}

#### SPAGHETTI VONGOLE AL CARTOCCIO

Spaghetti salteados con almejas, un toque de ajo, vino blanco, limón y perejil. Servidos en papillote. 20,00

#### FETTUCCINE NERO AI FRUTTI DI MARE

Fetuccine al negro de sepia, servidos con gambones y luras, salteados con ajo negro y vino blanco, tomatitos cherry, salsa pomodoro, albahaca y un toque de Sriracha. 20,00

# ₩ PIZZA ARTICIANALE •₩

#### $\overline{\mathbf{ELVIRA}}$ $\overline{\mathbb{V}}$

Salsa pomodoro, mozzarella, aceitunas negras y orégano. 14,00

#### BIANCA

Nata, setas salteadas, salsiccia italiana casera, mozzarella y queso Taleggio DOP. 15,50

#### FICHI E PROSCIUTTO

Pesto Modenese al romero, higos turcos secos marinados en vino de Oporto y aceto balsámico, mozzarella, prosciutto y escamas de Parmigiano. 15,50

#### SHAKSHOUKA V\*

Salsa pomodoro con sofrito de cebolla, ajo y sriracha, mozzarella, tomates cherry, berenjenas asadas, salsiccia italiana casera, huevo a la plancha, y un toque de cilantro. 15,00 \*{Opción Vegetariana sin salsiccia Italiana}

#### MORTADELLA E PISTACCHIO

Crema di Parmigiano, mozzarella, mortadella con pistacchio y "pesto fatto in casa" de salvia e pistacchio. 16,50



VIERNES, SABADOS & DOMINGOS



SÁBADOS & DOMINGOS

### {PLATO DE BRUNCH+BEBIDA+CAFÉ O INSUSIÓN}

22,00

BEBIDAS A ELEGIR

Zumo de naranja, limonada de panela, copa de vino de la casa, caña.

# DOS DIFFICOS DE BRUNC

#### BARTOLOMEO BENEDICT

Huevo poché servido en focaccia artesanal, con salmón ahumado, aguacate y salsa Bearnesa.

#### PENNTUCKY BREAKFAST

Inspirado en el Soul Food Americano. Un esponjoso waffle preparado al momento acompañado de pollo frito, pancetta, huevo a la plancha y sirope de maple.

#### CACHAPAS 👽 🗷

Dos tortitas de maíz asadas al momento, servidas con mantequilla, queso latino a la plancha y aguacate.



ZUMO DE NARANJA NATURAL. 3,00

ZUMO DE TOMATE PREPARADO. 4,50

PAPELÓN CON LIMÓN. 4,00 {Refrescante Limonada de Panela}

MIMOSA

Cava y zumo de naranja. 6,50

TERESITA\* {Cocktail de Autor}

Ron Santa Teresa, panela, Cointreau, zumo limón y Angostura Orange Bitter. 8,00

APEROL SPRITZ 8,00

LIMONCELLO SPRITZ 8,00

NEGRONI

Ginebra, Campari y Vermouth Rosso. 8,00

BLOODY MARY 8,00

**ESPUMOSOS** 

TERRA SERENA (Extra Dry) DOC Treviso. Glera Prosecco. Bodega Ville D'Arfanta. 24,00

TERRA SERENA (Brut) DOC Rosé. Glera Prosecco. Bodega Ville D'Arfanta. 24,00

- (**V**) Vegetariano.
- $\overline{\left( \mathbf{V} \right)^{\! *}}$  Disponible en versión vegetariana.
- Sin gluten. {PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN}.

postres caseros

#### TIRAMISU

Nuestro clásico tiramisú con crema de zabaglione y mascarpone aromatizada con Ron. 6.50

#### PROFITEROLE AL GELATO

Profiteroles rellenos de helado, servidos con nuestra salsa de chocolate caliente all'arancia. 6,90

#### BARTOLOMEO CHEESECAKE

Nuestra tarta de queso de Autor, estilo Nueva York. Con base de galletas Lotus y acompañada de mermelada de plátano macho. 6,90

#### TRES LECHES

Bizcocho de vainilla servido en una crema de nata, leche condensada y leche evaporada, coronado con merengue crujiente. 6,50

#### TARTA DE QUESO CRIOLLA

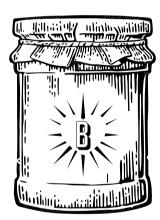
{MasterCake}

Nuestra Chef prepara la receta familiar de la primera Master Chef Latina Sindy Lazo.

Una suave y dorada tarta de queso, postre tradicional de la cocina Venezolana a base de queso Gouda y queso latino, acompañada de mermelada casera de guayaba. 7,70

#### **AFFOGATO (§)**

Bola de helado servida con Espresso, un toque de licor de temporada y crema de pistacho o speculoos\*. 5,00 \*Crema de Speculoos contiene Gluten.



ACÉRCATE A NUESTRO MERCATO Y LLEVA A CASA "I NOSTRI PRODOTTI ARTIGIANALE".

TORTELLONI DI ZUCCA (PACK 12 UND). 13,50

GNOCCHI DE PLÁTANO MACHO (PACK 400G). 11,00

LASAGNE VERDI (900G). 23,50

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (660G). 17,50

CROSTATA DE POLLO (UND). 16,50

TEQUEÑOS {12 UND}. 13,50

ASADO NEGRO DE REDONDO DE TERNERA (200G). 11,50

RAGU DELLA NONNA [500G]. 9,00

SALSA POMODORO (500G). 7,50

SALSA "ORO NEGRO" DE REDONDO DE TERNERA {500G}. 7,50

MERMELADA PICOSA DE GUAYABA (250G). 5,00

•**≒**♥**≒**•

PASTAS, SALSAS, CONSERVAS, VINOS...

**⊚** ∩

@bartolomeokitchen