Trattoria

Primi piatti / Entradas / Starters

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO - Finas láminas de pescado del día con aceite de olivo extra virgen, jugo de limón y aceite de trufa blanca acompañado con arúgula y tomate deshidratado
Thin slices of fish of the day with extra virgin olive oil, lime juice and white truffle oil served with arugula and sun dried tomatoes
230

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO - Finas láminas de filete de res crudo con queso parmesano Reggiano, arúgula, aceite de olivo extra virgen, jugo de limón y aceite de trufa blanca
Thin slices of raw beef filet with Reggiano parmesan cheese, arugula, extra virgin olive oil and white truffle oil
240

LA VERA MOZZARELLA CAPRESE - Queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de olivo
Mozzarella cheese, tomato, basil and extra virgin olive oil
220

MOZZARELLA AL TAVOLO - Queso mozzarella preparado en su mesa, tomate, albahaca y aceite de olivo
Mozzarella cheese, tomato, basil and extra virgin olive oil prepared table-side
265

FRITTO DI CALAMARI ALLA RINO - Calamares fritos salteados con salsa, receta secreta del Chef
Deep fried calamari sautéed with the Chef's secret recipe sauce
280

VONGOLE OREGANATA - Almejas baby horneadas con costra de pan, ajo y orégano en salsa al limón y mantequilla
Baked baby clams with bread crust, garlic and oregano in a lemon-butter sauce
235

SAUTÉ DI VONGOLE - Almejas salteadas al vino blanco o en salsa marinara
Sautéed fresh clams with white wine or marinara sauce
235

POLPETTA - Albóndiga de carne de cerdo, res y pollo, rellena de queso ricotta con pimientos y bañada en salsa de tomate
Pork, beef and chicken meatball, stuffed with ricotta cheese, peppers and covered with tomato sauce
285

INSALATA DELLO CHEF - Ensalada con mezcla de lechugas, tomate, manzana, nuez caramelizada, queso gorgonzola y el aderezo especial del Chef
Mixed lettuce leaves, tomato, apple, caramelized walnuts and gorgonzola cheese tossed with our Chef's special dressing
195

INSALATA CAESAR - Ensalada Caesar, la receta original de Caesar Cardini
Caesar Cardini's original Caesar salad recipe
220

INSALATA DI ARUGULA, PERA E PARMIGIANO REGGIANO - Ensalda de arúgula fresca, rebanadas de pera y queso parmesano Reggiano con aceite de olivo y jugo de limón
Arugula with slices of pear, Reggiano parmesan cheese, olive oil and lemon juice
215

Zuppa / Sopas / Soups

LA ZUPPA DEL GIORNO - Sopa del día, selección del Chef
Soup of the day, Chef's selection
170

LA PASTA E FAGIOLI - Tradicional crema de alubias con pasta estilo toscano con queso parmesano Reggiano y crostini
Traditional pasta and beans cream soup tuscan style with Reggiano parmesan cheese and crostini
170

MINESTRONE DI VERDURE – Sopa mixta de verduras frescas con queso parmesano Reggiano
Fresh vegetable soup with Reggiano parmesan cheese
155

Le paste / Pastas / Pasta

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - Spaghetti con salsa boloñesa de carne y tomate con un ligero toque de crema
Spaghetti with bolognese meat sauce and tomato with a touch of cream
290

LINGUINE ALLE VONGOLE - Linguine con almejas frescas servido con salsa blanca o salsa roja, a su elección
Linguini with fresh clams served in your selection of white or red sauce
210

PENNE ALLA SICILIANA - Pasta penne con salsa de tomate, berenjena, queso parmesano y albahaca
Penne with tomato sauce, eggplant, parmesan cheese and basil
285

GNOCCHI DI PATATE A TUO PIACERE - Gnocchi de papa servido con la salsa de su elección: Boloñesa, gorgonzola o pomodoro
Potato dumpling served with your choice of bolognese, gorgonzola or pomodoro sauce
295

RAVIOLI DI GAMBERI - Ravioles hechos en casa rellenos de camarón, en salsa cremosa de tomate
Homemade ravioli stuffed with shrimp in a creamy tomato sauce
325

LINGUINE CALAMARI DIAVOLA - Linguine con calamares salteados en salsa marinara picante
Linguini pasta with calamari sautéed in spicy pomodoro sauce
315

FETTUCCINE ALFREDO - El tradicional con crema y queso parmesano, ¡delicioso!
Traditional recipe with creamed parmesan cheese
295
Con Pollo - With chicken 375 Con Camarón - With Shrimp 405

LASAGNETTA DELICATA ALLA BOLOGNESE - Lasaña con boloñesa de carne y salsa bechamel
Layers of lasagna with bolognese meat Ragout and bechamel sauce
320

Trattoria

I Secondi / Carnes y Aves / Meat & Poultry

POLLO MARSALA CON FUNGHI - Pechuga de pollo salteada en salsa de vino Marsala y champiñones servida con fettuccine hecho en casa
Chicken breast sautéed in Marsala sauce and mushroom served with homemade fettuccine
360

POLLO PARMIGIANA - Pechuga de pollo empanizada, bañada con salsa de tomate y queso mozzarella, servida con spaghetti
Breaded chicken breast topped with homemade tomato sauce and grated mozzarella, served with spaghetti
360

FETTINE DI MANZO IN SALSA PIZZAIOLA - Escalopas de ternera (angus) en salsa de tomate fresco, albahaca, orégano y ajo
Veal scallops (angus) in fresh tomato sauce, basil, oregano and garlic
475

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE - Rib eye preparado en parrilla de mesquite coronado con cebollas, pimientos salteados y papas rostizadas
Rib eye prepared on a mesquite grill topped with sautéed onions, peppers and roasted potatoes
675

Pesci e frutti di mare / Pescados y Mariscos / Fish & Seafood

MISTO DI PESCE MARECHIARA - Combinación de mariscos: Calamar, camarón, almeja, mejillón, callo de almeja y medallón de pescado en salsa marinara ligeramente picante, servido con linguine
Seafood combination: Calamari, shrimp, clams, mussels, clam scallops and medallion of fish in marinara sauce, lightly spicy
525

FILETTO DI CERNIA ALLA LIVORNESE - Filete de mero con alcaparras, aceituna negra, albahaca, cebolla, tomate, aceite de olivo y vino blanco
Filet of grouper served with capers, black olives, basil, marinara sauce, olive oil and white wine
470

FILETTO DI SALMONE ALLA SALVIA, FUNGHI E GORGONZOLA - Filete de salmón chileno salteado con salvia fresca, queso gorgonzola y champiñones
Filet of chilean salmon sautéed with fresh sage, gorgonzola cheese and porcini mushroom
450

GAMBERONI CON FETTUCCINE NERE IN SALSA ARRABBIATA - Fettuccine negro hecho en casa preparado con camarones en salsa marinara ligeramente picante
Black homemade fettuccine prepared with shrimp in spicy marinara sauce
445

SAUTÉ DI GAMBERONI CON VERDURE E PASTA - Suculentos camarones acompañados con fettuccine hecho en casa y pimientos asados salteados en ajo y aceite
Succulent sautéed shrimp served with homemade fettuccine and vegetables
430

RISOTTO DI ARAGOSTA - Suculento risotto de langosta en reducción de vino blanco queso parmesano y toque de azafrán
Luscious risotto stuffed with lobster in redutcion of white wine, parmesan cheese and a touch of azafran
495

Combinazioni Miste / combinados / Combos

FILETTO DI VITELLO ANGUS CON ARAGOSTA - Exquisita cola de langosta en salsa marinara picosa con filete de res Angus marinado con hierbas finas y romero, cocido al horno de leña, acompañado de papa cambray y linguine
Exquisite lobster tail in spicy marinara sauce with filet of Angus beef marinated in fine herbs and rosemary cooked in a firewood oven, served with baby potatoes and linguine
1,075

FILETTO DI PESCE CON VONGOLE E GAMBERETTI - Filete de pescado, almeja y camarón cocidos al horno de leña con una reducción de vino blanco, limón y mantequilla, servidos sobre una cama de linguine
Fish, clams and shrimp cooked in a firewood oven with a white wine, lemon and butter reduction, served on a bed of linguine
775

FILETTO DI CERNIA E GAMBERETTI ALLA PUTTANESCA - Delicioso spaghetti a la puttanesca acompañado de filete de mero y camarones en su misma salsa.
Delicious spaghetti puttanesca style, with filet of sea bass and shrimp in their own sauce
595

FESTIVAL DEL MARE - Suculento risotto con almeja, calamar, callo de almeja, pescado, camarón y mejillones en salsa de tinta de calamar al vino blanco
Succulent risotto with clams, squid, clam scallops, fish, shrimp and mussels in a squid ink and white wine sauce
555

GAMBERETTI, COZZE E CAPESANTE ALLA VODKA - Combinación de frutos del mar preparado con callo de almeja, mejillones y camarones envueltos en pancetta con linguine pomodoro al vodka y un toque de crema
Seafood combination prepared with clam scallops, mussels and shrimp wrapped in bacon with pomodoro linguine in vodka and a touch of cream
495

Pizze Gourmet

PIZZE DE SALUMI - Suculentas carnes frías europeas horneadas a la leña: Supressata, Salchicha Italiana y Jamón Speck acompañadas de aceitunas Kalamata y fresca arúgula marinada al olivo
Succulent european Wood-baked cold cuts: Supressata, Italian sausage and Speck ham with Kalamata olives and fresh arugula marinated with olive oil
340

PIZZE DE ARAGOSTA - Langosta caribeña con una combinación única de prosciutto horneado, suave mozzarella, tomate y un toque de pistache tostado
Caribbean lobster with a unique combination of baked prosciutto, mozzarella, tomato and a scent of pistachio
475

PIZZE DEL MARE - Deliciosa pizza de fruti di mare con una perfecta armonía entre camarones, callo de almeja, aros de calamar y carpaccio de salmón con mozzarella y un toque de alcaparras
Delicious seafood pizza with a perfect harmony: shrimp, clam scallop, calamari and salmon carpaccio, mozarella and a scent of capers
375

PIZZE DE GAMBERI - Especial de camarones y pimientos amarillos salteados con aceite de olivo acompañados de cebolla, tomate cherry y mozzarella gratinada con un toque de albahaca, perejil y romero
Special shrimp and yellow bellpepper mix, sautèed with olive oil and onions, cherry tomato and mozzarella with a scent of basil, parsley and rosemary
375

Nuestros precios incluyen impuestos / Our prices include taxes