ANTIPASTOS

POLENTA FRITA CON SALSA ARRABIATA Palitos de polenta frita con salsa de tomates levemente picante.	\$ 5.600
PEPERONATA Laminas de pan de campo al ajo y hierbas cubiertas de guiso de pimentones	\$ 4.600
PROVOLETA AL OREGANATO Fundido con tomates asados al oregano	\$5.200
MELAZANE E PROSCIUTO Timbal de láminas de berenjenas asadas con salsa pesto, queso parmesano y jamón serrano	\$ 7.900

ENSALADAS

INSALATTA DANUBIO Selección de lechugas, fondos de alcachofa, berenjenas asadas, tomates secos, zuccini grillado con aderezo de albahaca	\$6.200
INSALATTA PILARRE Espinacas, panceta crujiente, nueces, tomates asados, y champiñones con aderezo dulce de aceto balsámico	\$6.500
INSALATTA ANDREÉ Selección de lechugas, rúcula, queso de cabra, prosciutto, aceitunas, pimientos confitados y aderezo de oregano	\$7.000

SOPAS

ZUPPA DI CHEF Sopa del día seleccionada por el chef	\$5.300
MINISTRONE GENOVESE Sopa tradicional italiana a base de verduras, porotos blancos y pesto de albahaca	\$5.300

IL FONTI **DI MODENA**

PIZZA TRADICIONAL

MARGHERITA Mozzarella, pomodoro, albahaca fresca, aceite de oliva	\$7.200
MARINARA Pomodoro, láminas de ajo, aceite de oliva	\$5.900
CAPRISSIOSA Mozzarella, pomodoro, champiñones, jamón, fondos de alcachofa, aceite de oliva	\$7.100
CINQUE FORMAGGI Mozzarella, queso azul, ricotta, parmesano, mozzarella di buffala	\$ 7.100

PIZZAS

PEPPERONI Mozzarella, pomodoro, pepperoni	\$6.200
PUTANNESCA Mozzarella, pomodoro, ajo, pepperoncino, pepperoni, aceitunas	\$6.500
CAPRESSE Mozzarella, pomodoro, tomate, albahaca	\$7.000
MEDITERRANNEA Mozzarella, pomodoro, queso de cabra, pimentón, rúcula, aceituna	\$5.300
TORINO Mozzarella, pomodoro, pepperoni, champiñon, cebolla morada, pimiento	\$5.300
VEGGETARIANNA Mozzarella, pomodoro, esparrago, pimentón, rúcula, choclo	\$7.000
GRIEGGA Mozzarella, pomodoro, queso de cabra, berenjena, cebolla	\$5.300

IL FONTI **DI MODENA**

POSTRES

GELATO 3 bolas de helado	\$2.500
GELATO DI CIOCCOLATO 3 bolas de helado	\$2.500
PANNA COTTA Postre de crema y manjar	\$3.500
TIRAMISU Tradicional tiramisú cremoso de mascarpone con base de galletas maceradas en licor de café	\$3.500

INFUSIONES

INFUSIONES	\$1.100
CAFFE ESPRESSO	\$1.200
LATTE	\$2.100
MOCCACCINO	\$2.000

BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$900
REBIDA	\$1,200