

## Gli Antipasti - Entradas

### *Antipasto All'Italiana "Ballaró"*

Típico Antipasto Italiano con:  
Mortadella, Salame, Prosciutto Crudo di Parma, Pomodoro Secco  
Peperoncini Rípieni de Anchoas y Aceítunas negras Curadas.

### *Carpaccio di Filetto*

Láminas de Filet Mignon en Crudo  
con Aceíte de Oliva E.V., Alcaparras, Arúgula,  
Virutas de Parmigiano Reggiano y Jugo de Limón.

### *Parmigiana di Melanzane*

Berenjenas horneadas en una Salsa de Tomate, Mozzarella  
y Parmigiano Reggiano.

### *Prosciutto Crudo di Parma e Mozzarella*

### *Tartara di Tonno*

\* Consultar disponibilidad.

Atún en Crudo con Aceto Balsámico di Modena, Aceíte de  
Oliva E.V., sobre una base de Palta con jugo de Limón.

### *Insalata Caprese*

Rodajas de Tomate, Mozzarella, Albahaca, Orégano y  
Aceíte de Oliva E. V.

### *Insalata Siciliana*

Lechuga, Pomodoro Secco, Aceitunas Negras Curadas,  
Mozzarella y Cebollas Deshidratadas... nuestra favorita!

## Le Nostre Bruschette

### *Caponata*

Una típica receta Siciliana: Berenjenas, Aceitunas, Pimientos,  
Alcaparras, Cebollas, Apio y Tomates.

### *Ai Funghi Trifolati*

Champíñones Salteados en Aceíte de Oliva E.V., Ajos y Perejil.

### *Alla Siciliana*

Pomodoro Secco, Mozzarella y Albahaca.

### *Del Contadino*

Aceíte de Oliva E.V., Orégano, Peperoncino y Sal de Maras.

## I Primi Piatti

Pasta, Gnocchi, Ravioli, Lasagne & Risotti

### La Pasta...

#### *Tagliatelle alla Bolognese*

Tagliatelle con Salsa Ragú de Carne y Parmigiano Reggiano.

#### *Tagliatelle Mare e Monti*

Tagliatelle con Champiñones, Langostinos, Ajos, Parmigiano Reggiano y Perejil.

#### *Tagliatelle alla Boscaiola*

Tagliatelle con Jamón Ahumado, Champiñones, Crema de Leche, Parmigiano Reggiano y Perejil.

#### *Pappardelle ai Funghi Porcini*

Pappardelle con Hongos Porchinos Italianos, Crema de Leche y Parmigiano Reggiano.

#### *Spaghetti alla Puttanesca*

Spaghetti con salsa de Tomate, Anchoas, Alcaparras, Aceitunas Negras y Parmigiano Reggiano.... Ligeramente pícante!

### *Spaghetti alla Carbonara*

Spaghetti con Pancetta, Huevos, Pimienta Negra y Parmigiano.

### *Spaghetti al Pesto Genovese*

Spaghetti con Salsa de Albahaca, Ajos, Piñones y Parmigiano.

### *Spaghetti al Pesto Siciliano*

Spaghetti con Salsa de Albahaca, Pomodoro Secco,  
Ajos, Pistachos y Parmigiano.

### *Spaghetti al Pesto di Rucola*

Spaghetti con Salsa de Arúgula, Ajos, Pistachos y Parmigiano.

### *Penne al Gorgonzola*

Pasta con Crema de queso Gorgonzola y Parmigiano Reggiano.

### *Penne alla Corleone*

Pasta con Salsa de Tomates, Berenjenas,  
Aceitunas Negras, Albahaca, Peperoncino, Ajos y  
Parmigiano Reggiano.



# Ballaró Ristorante

## *Penne al Pesce Spada*

Pasta en Salsa de Tomates, Pesce spada, Ajos y Perejil.

## *Penne al Salmone*

Pasta al Salmone Ahumado, Crema de Leche, Cebolla blanca, Vodka y Perejil.

## *Linguine alla Bottarga*

Linguine con Caviar Siciliano (Bottarga), Aceite de Oliva E.V., Ajos, Peperoncino y Perejil.

## *Linguine al Nero di Seppia*

Linguine con Calamares en su Tinta y un toque de Perejil.

## *Linguine ai Frutti di Mare*

Linguine con Salsa de Tomate, Calamares, Langostinos, Conchas de Abanico, Choros, Ajos y Perejil.

## Gnocchi...

Clásica Pasta Italiana hecha en base a Papas.

Los nuestros, son hechos en casa!

*Burro e Salvia*

*Al Gorgonzola*

*Ai Funghi Porcini*

## Lasagne...

*Lasagna alla Bolognese*

Lasagna con Ragù de Carne, Salsa Bechamel,  
Parmigiano y Mozzarella.

*Lasagna "Ballaró"*

Lasagna con Champiñones, Salsa de Tomates, Mozzarella,  
Bechamel y Parmigiano Reggiano.

*Lasagna ai Frutti di Mare*

Pasta de Lasagna amasada con Tinta de Calamares, Frutos del  
Mar, Salsa de Tomates y Bechamel.

## Ravioli ...

### *Dí Zucca al Burro e Salvia*

Ravioles rellenos de Zapallo y Galletas Amaretti, servidos con una Salsa de Mantequilla, Salvia y Parmigiano.

### *Dí Ricotta e Spinaci al Pomodoro*

Ravioles rellenos con Queso Ricotta y Espinaca, servidos con Salsa de Tomate, Albahaca y Parmigiano.

## Risotti

Una especialidad Italiana...

Los preparamos al momento!

### *Risotto ai Funghi Porcini*

Arroz Carnaroli Italiano con Hongos Porchinos Italianos y Parmigiano Reggiano.

### *Risotto ai Frutti di Mare*

Arroz Carnaroli Italiano, Calamares, Langostinos, Conchas de Abanico y Choros.

# I Secondi

## Platos de Fondo

### *Filetto all'Aceto Balsamico di Modena*

Filet Mignon al Vinagre Balsámico de Módena  
acompañado con Papas Fritas.

### *Filetto ai Ferri*

Filet Mignon a la Plancha acompañado con Ensalada Verde.

### *Filetto ai Funghi Porcini*

Filet Mignon en Salsa de Hongos Porchinos Italianos y  
Crema de Leche acompañado con Pure de Papas.

### *Saltimbocca alla Romana*

Escalopas de Res con Prosciutto Crudo y Salvia  
acompañado con Papas Fritas.

### *Scaloppine al Marsala*

Escalopas de Res en Salsa de Vino Marsala  
acompañado con Puré de Papas.





# Ballaró Ristorante

## *Pesce Spada alla Ghiotta*

*\* Consultar disponibilidad.*

Especialidad Siciliana:

Pez espada con Salsa de Tomate, Alcaparras, Aceitunas Verdes, Orégano y Perejil acompañado con Pan Tostado.

## *Zuppa di Pesce "Ballaró"*

*\* Consultar disponibilidad.*

El pescado del día con una mezcla de mariscos cocidos en una deliciosa salsa de Tomate al estilo Siciliano y acompañado con Pan Tostado.

## *Zuppa di Cozze*

*\* Consultar disponibilidad.*

Mejillones (Choros) deliciosamente preparados con salsa de Tomate al estilo Siciliano y acompañado con Pan Tostado.

## *Guarniciones*

Puré de Papas

Papas Fritas

Ensalada Verde

# I Dolci

## Postres

### *Tiramisú*

Un clásico italiano!, el nuestro está hecho con Pan di Spagna, Café, Queso Mascarpone y espolvoreado con fina Cocoa.

### *Panna Cotta di Vaniglia*

El tradicional Flan Milanés delicadamente preparado a base de Crema de Leche y Vainilla Natural.

### *Cannoli Siciliani*

Postre típico de Sicilia:

Hechos de masa Frita rellenos con una crema de Ricotta dulce con trocitos de chocolate y decorado con Pistachos.

### *Crêpes con Nutella ...e Gelato di Vaniglia*

...deliciosas!