ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO DE PAICHE AMAZÓNICO

LÁMINAS DE PAICHE ACEBICHADO CON LANGOSTINOS A LA CREMA DE AJÍ AMARILLO

LÁMINAS DE PAICHE ACEBICHADO A LA CREMA DE AJÍ AMARILLO

LÁMINAS DE PAICHE CON COLA DE LANGOSTA EN SALSA TRADICIONAL

LÁMINAS DE PAICHE EN SALSA TRADICIONAL DE LA CASA

CARPACCIOS DE LA CASA

DE SALMÓN EN SALSA TRADICIONAL

DE LOMO EN FINAS LÁMINAS EN SALSA TRADICIONAL

DE LOMO CON PULPO GRILLADO

DE PULPO EN SALSA TRADICIONAL

DE PULPO EN SALSA DE OLIVO

DE LOMO CON COLA DE LANGOSTA EN SALSA TRADICIONAL

DE TRUCHA EN SALSA TRADICIONAL CON COLA DE LANGOSTA

DE TRUCHA EN SALSA ACEBICHADA CON COLA DE LANGOSTA

CARPACCIOS MIXTOS

DOS SABORES DE PAICHE AMAZÓNICO CON PULPO GRILLADO

DOS SABORES DE SALMÓN CON PULPO GRILLADO

DOS SABORES DE SALMÓN Y PAICHE AMAZÓNICO

DOS SABORES DE PULPO Y PAICHE AMAZÓNICO

DOS SABORES DE LOMO Y PAICHE AMAZÓNICO

DOS SABORES DE LOMO Y SALMÓN

TRES SABORES DE LOMO, PAICHE AMAZÓNICO Y SALMÓN

TRES SABORES ESPECIAL DE LOMO, PAICHE AMAZÓNICO Y PULPO CON COLA DE LANGOSTA, PULPO GRILLADO EN SALSA TRADICIONAL Y ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO

CARPACCIOS TONNATOS

DE PAICHE AMAZÓNICO EN SALSA TONNATO CON ATÚN ITALIANO

DE LOMO Y PAICHE AMAZÓNICO EN SALSA TONNATO CON ATÚN ITALIANO

DE LOMO EN SALSA TONNATO CON ATÚN ITALIANO

DE PULPO EN SALSA TONNATO CON ATÚN ITALIANO

ENTRADAS ESPECIALES

CAUSA VOLCÁNICA CROCANTE

RELLENA DE CANGREJO Y PALTA BAÑADA EN SALSA A LA PIEDRA CON MARISCOS Y LANGOSTA.

CAUSA DE CANGREJO CARRETILLERO

CON CHIRRARRÓN DE CALAMAR Y LECHE DE TIGRE

CAUSA GOURMET

DE CANGREJO, PALTA, LANGOSTINOS AL GOLF Y PULPO GRILLADO AL OLIVO

CAUSA DE PULPA DE CANGREJO CON COLA DE LANGOSTA

CAUSA DE LANGOSTINOS Y PALTA AL GOLF

TARTARE DE SALMÓN

EN SALSA DE QUESOS, MARACUYÀ Y PECANAS

TARTARE DE TRUCHA CON SALSA DE QUESOS, MARACUYA Y PECANAS

TARTARE DE PULPO AL OLIVO CON CAUSITAS

CEVICHE DE SALMÓN CHILENO AL NATURAL

TIRADITO BICOLOR DE SALMÓN

AL AJÍ AMARILLO Y A LA CREMA DE ROCOTO

TIRADITO DE TRUCHA

CEBICHE DE TRUCHA

CEBICHE DE TRUCHA CON LANGOSTA

CEBICHE DE TRUCHA TRES SABORES

ENSALADAS

CEFERINO GOURMET

(PROSCIUTTO ITALIANO, MOZZARELLA, TOMATE, ESPINACA, ALCACHOFA, CHAMPIGNONES, CHOCLO, Y PALTA)

CEFERINO

(TOMATE, ESPINACA, ALCACHOFA, CHAMPIGNONES, CHOCLO Y PALTA)
PARRILLERA

(TOMATE, LECHUGA, CHOCLO, PALTA Y AROS DE CEBOLLA BLANCA)

CAPRESA

(TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA)

CAPRESA ESPECIAL

(PROSCIUTTO ITALIANO, TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA)

CESAR'S TRADICIONAL

CON O SIN TOCINO CON PECANAS

CESAR'S CON PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON O SIN TOCINO CON PECANAS

ENTRADAS CALIENTES A LA PARRILLA

GRIGLIA DE MARISCOS A LA ITALIANA Y VERDURAS AL GRILL PARRILLA DE MARISCOS A LA ITALIANA CON COLA DE LANGOSTA

PIQUEO GOURMET LIGHT

LANGOSTINOS, PULPO EN LÁMINAS, CHAMPIGNONES, SETAS A LA PARRILLA Y BROCHETAS DE CHAMPIGNONES CON VEGETALES.

PARA 2 PERSONAS

PIQUEO MARINO

CHAMPIGNONES, SETAS, PULPO EN LÁMINAS Y LANGOSTINOS A LA PARRILLA.

PIQUEOS ESPECIALES A LA PARRILLA

LANGOSTINOS EN SALSA DE SEMILLA DE MOSTAZA Y CHAMPIGNONES.

LANGOSTINOS EN SALSA BBQ Y CHAMPIGNONES.

CHAMPIGNONES, SETAS Y MARISCOS EN SALSA AL AJILLO.

PIQUEOS DE LA CASA

LANGOSTINOS CON CHAMPIGNONES A LA PARRILLA

LANGOSTINOS CON CHAMPIGNONES Y SETAS A LA PARRILLA

SETAS A LA PARRILLA

CHAMPIGNONES A LA PARRILLA

CHAMPIGNONES Y SETAS A LA PARRILLA

GRAN FESTIVAL DE CAMARONES EN TEMPORADA

CAUSA VOLCÁNICA CROCANTE RELLENA CON PULPA DE CANGREJO Y PALTA BAÑADA EN SALSA A LA PIEDRA CON MARISCOS Y CAMARONES.

CAUSA RELLENA CON PULPA DE CANGREJO CON CAMARONES

CAUSA DE CAMARONES

CARPACCIO GOURMET DE PAICHE ACEBICHADO CON CAMARONES

FUSIÓN ITALO PERUANA

POLENTA ITALIANA EN SALSA DE CHUPE DE CAMARONES

POLENTA ITALIANA EN SALSA A LA PIEDRA CON CAMARONES

TIMBAL DE CAMARONES

TIMBAL EN SALSA DE CORAL DE CONCHAS DE ABANICO CON CAMARONES

SPAGHETTI CON PICANTE DE CAMARONES A LA AREQUIPEÑA

SPAGHETTI NEGRO CON PICANTE DE CAMARONES A LA AREOUIPEÑA

FETUCCINI EN SALSA HUANCAÍNA CON CAMARONES

SPAGHETTI SIETE SABORES EN SALSA A LA PIEDRA CON CAMARONES

RAVIOLES ARTESANALES

RAVIOLI RELLENO DE LANGOSTA EN SALSA DE CHUPE DE CAMARONES

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA DE CORAL DE CONCHAS DE ABANICO CON CAMARONES

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA DE CHUPE DE CAMARONES

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA DE CAMARONES

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA A LA PIEDRA CON CAMARONES

RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA A LOS CUATRO QUESOS CON CAMARONES

RAVIOLI RELLENO DE RICOTTA EN SALSA HUANCAÍNA CON CAMARONES

RAVIOLI RELLENO DE PULPA DE CANGREJO EN SALSA DE CHUPE CON CAMARONES RISOTTOS CON CAMARONES

RISOTTO EN SALSA DE CORAL DE CONCHAS DE ABANICO CON CAMARONES

RISOTTO DE CAMARONES EN SU PROPIA SALSA

RISOTTO EN SALSA DE CHUPE DE CAMARONES

RISOTTO DE PALLARES VERDES EN SALSA DE CHUPE DE CAMARONES

RISOTTO EN SALSA A LA PIEDRA CON CAMARONES

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI Y CAMARONES

FESTIVAL DE LANGOSTA DEL SUR EN TEMPORADA

CLÁSICA POLENTA ITALIANA EN SALSA A LA PIEDRA

CON COLA DE LANGOSTA Y MARISCOS

LASAGNA TRICOLOR CON COLA DE LANGOSTA

LASAGNA EN SALSA A LO ALFREDO CON COLA DE LANGOSTA

LASAGNA EN SALSA HUANCAÍNA CON COLA DE LANGOSTA

LASAGNA EN SALSA A LA PIEDRA RELLENA CON COLA DE LANGOSTA

LASAGNA EN SALSA AL AZAFRÁN CON COLA DE LANGOSTA

LASAGNA EN SALSA DE CORAL DE CAMARONES CON COLA DE LANGOSTA

RAVIOLI RELLENO DE LANGOSTA EN SALSA DE CORAL DE CONCHAS DE ABANICO CON COLA DE LANGOSTA

RAVIOLI RELLENO DE LANGOSTA EN SALSA DE CHUPE CON COLA DE LANGOSTA

RAVIOLI RELLENO DE ROAST BEEF A LA ITALIANA CON COLA DE LANGOSTA

SPAGHETTI SIETE SABORES EN SALSA A LA PIEDRA CON COLA DE LANGOSTA

SPAGHETTI A LA ITALIANA CON COLA DE LANGOSTA

RAVIOLI RELLENO DE LANGOSTA EN SALSA TAILANDESA CON COLA DE LANGOSTA TIMBAL DE LANGOSTA GRATINADO CON FETTUCCINI

RISOTTOS CON LANGOSTA

RISOTTO EN SALSA DE CORAL DE CONCHAS DE ABANICO CON LANGOSTA

RISOTTO DE LANGOSTA EN SU PROPIA SALSA

RISOTTO EN SALSA DE CHUPE DE LANGOSTA

RISOTTO DE PALLARES VERDES EN SALSA DE CHUPE DE LANGOSTA

RISOTTO DE CONCHAS DE ABANICO EN SALSA A LA PIEDRA CON PULPO GRILLADO,

CALAMAR Y COLA DE LANGOSTA

RISOTTO MAR E MONTE CON COLA DE LANGOSTA Y FUNGHI PORCINI

RISOTTO A LA ITALIANA AL AZAFRÁN CON COLA DE LANGOSTA

RISOTTO EN SALSA A LA PIEDRA CON COLA DE LANGOSTA

RISOTTO DE ROCOTO ACEBICHADO CON COLA DE LANGOSTA

FESTIVAL DE LENGUADO EN TEMPORADA

TIRADITO NATURAL

TIRADITO BICOLOR

CEVICHE CLÁSICO CARRETILLERO CON CHICHARRÓN DE CALAMAR

CEVICHE TRES SABORES

(CLÁSICO, AJÍ AMARILLO Y ROCOTO)

CEVICHE DE LENGUADO CON COLA DE LANGOSTA

CEVICHE MIXTO

(LENGUADO, CALAMARES, LANGOSTINOS, CONCHAS DE ABANICO Y PULPO)

JALEA DE LENGUADO CON MARISCOS

SUDADO DE LENGUADO Y MARISCOS CON ARROZ O PAPA DORADA

FILETE DE LENGUADO A LA PLANCHA CON SPAGUETTI ITALIANA

RECOMENDACIONES CON CHITA (ENTERA O FILETE)

CHITA FRITA AL AJILLO CON FETUCCINI A LA CREMA

SUDADO DE CHITA CON ARROZ O PAPA DORADA

CHITA A LA PARRILLA CON ENSALADA CEFERINO

FILETE DE CHITA CON FETUCCINI A LA CREMA O ENSALADA CEFERINO

CARNES AMERICANAS Y ARGENTINAS A LA PARRILLA

BIFE ANCHO PRIME ANGUS

CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA O CON GUARNICIÓN DE PASTAS TRADICIONALES.

ENTRAÑA PREMIUM ANGUS CHOICE

CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA

ENTRAÑA PREMIUM ANGUS CHOICE

CON GUARNICIÓN DE PASTAS TRADICIONALES* O POLENTA A LA ITALIANA EN SALSA RAGÚ GRATINADA

ASADO DE TIRA PREMIUM

CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA O CON GUARNICIÓN DE PASTAS TRADICIONALES*

PICANHA

CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA O GUARNICIÓN DE PASTAS TRADICIONALES

BIFE DE CHORIZO

CON GUARNICIÓN DE PASTAS TRADICIONALES*, PAPAS FRITAS Y ENSALADA O TACU TACU DE TRIGO.

BABY BEEF

CON GUARNICIÓN DE PASTAS TRADICIONALES*, PAPAS FRITAS Y ENSALADA PARRILLERA.

LOMO FINO

CON GUARNICIÓN DE PASTAS TRADICIONALES*, PAPAS FRITAS Y ENSALADA O TACU TACU DE PALLARES VERDES

CUADRIL DE LOMO

CON GUARNICIÓN DE PASTAS TRADICIONALES*, PAPAS FRITAS Y ENSALADA O TACU TACU DE FREJOL NEGRO

PASTAS TRADICIONALES

SPAGHETTI O FETUCCINI A LA CREMA O A LO ALFREDO

RAVIOLI DE CARNE O DE VERDURA RAGÚ O A LO ALFREDO

TORTELLONI DE RICOTTA EN SALSA DE ALCACHOFA O POMODORO

GNOCCHI POMAROLA O A LA CREMA

BROCHETAS GOURMET A LA GRIGLIA

DE PAICHE AMAZONICO

DE SALMON CHILENO

DE LOMO FINO

DE PECHUGA DE POLLO

DE ANTICUCHO DE CORAZÓN DE RES ARGENTINA

ACOMPAÑADO DE GUARNICIÓN CRIOLLA, PASTAS TRADICIONALES O ENSALADA.

CHULETA DE CERDO AHUMADA PREMIUM

EN SALSA TAILANDESA CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA NOVOANDINA DE AGUAYMANTO (SALSA AGRIDULCE) Y MANGO CON TACU TACU

DE TRIGO O SPAGHETTI A LA CHECCA

EN SALSA DE CEREZAS ALEMANAS CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO.

EN SALSA BBQ CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA AGRIDULCE CON NARANJITA CHINA Y RISOTTO DE LA CASA

SOLOMILLO DE CERDO AHUMADO ESTILO ESPAÑOL A LA PARRILLA

EN SALSA TAILANDESA CON SPAGUETTI A LA ITALIANA

EN SALSA NOVOANDINA DE AGUAYMANTO NGO

CON TACU DE TRIGO O SPAGHETTI A LA CHECCA

EN SALSA A LA PIEDRA CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA DE CEREZAS ALEMANAS CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO.

EN SALSA BBQ CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA AGRIDULCE CON NARANJITA CHINA Y RISOTTO DE LA CASA

MAGRET DE PATO PREMIUM

EN SALSA TAILANDESA CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA NOVOANDINA DE AGUAYMANTO (SALSA AGRIDULCE) Y MANGO CON TACU TACU

DE PALLARES VERDES O SPAGHETTI A LA CHECCA

EN SALSA AGRIDULCE CON NARANJITA CHINA Y SPAGHETTI A LA ITALIANA O TACU TACU DE PALLARES VERDES

EN SALSA BBQ CON RISOTTO AL AZAFRÁN CON CHAMPIGNONES

EN SALSA DE CEREZAS ALEMANAS CON TORTELLONI BICOLOR A LA ITALIANA O TACU TACU DE TRIGO

EXCLUSIVIDAD

CEVICHE DE PATO CALIENTE A LA NORTEÑA GOURMET

*CON GUARNICIÓN DE ARROZ CON PATO O RISOTTO A LA CREMA DE ROCOTO.

* CON GUARNICIÓN DE RAVIOLI DE PATO EN SU PROPIA SALSA

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

PECHUGA A LA PARRILLA A LA BATTAGLIA

CON TOMATE EN RODAJAS, AROS DE CEBOLLA DESHIDRATADA, ALBAHACA Y ALCAPARRAS CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO.

POLLO MEDITERRÁNEO EN SALSA BBQ

CON RODAJAS DE PIÑA Y LANGOSTINOS SERVIDO CON SPAGHETTI A LA ITALIANA.

POLLO EN SALSA NOVOANDINA DE AGUAYMANTO

Y LANGOSTINOS SERVIDO CON SPAGHETTI A LA ITALIANA.

PECHUGA A LA PARRILLA

CON TORTELLONI A LA CREMA O FETUCCINI A LO ALFREDO

PECHUGA A LA PARRILLA

CUY A LA PARRILLA

CON RISOTTO A LA CREMA DE ROCOTO

SECO DE CUY AL ESTILO CEFERINO CON RISOTTO A LA CREMA DE ROCOTO

CUY EN SU PROPIA SALSA CON RISOTTO DE LA CASA O EN SALSA A LA PIEDRA CUY CON GUARNICIÓN CRIOLLA

CUY AL ESTILO ITALIANO CON FETUCCINI A LA CREMA O A LO ALFREDO CONEJOS BEBES PARRILLEROS

SECO DE CONEJO A LA NORTEÑA CON RISOTTO A LA CREMA DE ROCOTO

CONEJO CON FETUCCINI A LA CREMA O A LA ITALIANA

CONEJO AL ESTILO CRIOLLO CON GUARNICIÓN CRIOLLA

CONEJO EN SALSA A LA PIEDRA CON TACU TACU DE QUINUA

FILETE DE SALMON CHILENO, TRUCHA ANDINA O PAICHE AMAZÓNICO

CON FETUCCINI A LA CREMA O ENSALADA

EN SALSA TAILANDESA CON RISOTTO DE LA CASA

EN SALSA DE CEREZAS ALEMANAS CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA BBQ CON FETUCCINI A LA ITALIANA

EN SALSA AL AJILLO CON FETUCCINI A LA ITALIANA

EN SALSA LIGERAMENTE PICANTE A LA AREQUIPEÑA (S/A BASE DE CORAL DE CAMARONES) Y SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA DE SECO A LA NORTEÑA CON TACU TACU DE TRIGO O TACU TACU DE PALLARES VERDES

EN SALSA NOVOANDINA DE AGUAYMANTO Y MANGO CON TACU TACU DE PALLARES

VERDES O TACU TACU DE TRIGO O SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA DE MARACUYÁ CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO

CROCANTE DE SALMON, TRUCHA ANDINA O PAICHE AMAZÓNICO

EN SALSA TAILANDESA CON COLA DE LANGOSTA, ACOMPAÑADO CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA DE AGUAYMANTO, ACOMPAÑADO CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA DE MARACUYÁ, ACOMPAÑADO CON POLENTA EN SALSA RAGÚ GRATINADA O SPAGHETTI A LA ITALIANA

CLÁSICO OSOBUCO ITALIANO O CANILLA DE CORDERO

ACOMPAÑADO CON LASAGNA DE CARNE GRATINADA

CON POLENTA A LA ITALIANA EN SALSA VERDE (PESTO) GRATINADA

CON POLENTA A LA ITALIANA EN SALSA RAGÚ GRATINADA

CON RAVIOLI DE RICOTTA EN SU PROPIA SALSA CON RAVIOLI DE VEGETALES A LA CREMA

CON TORTELLONI DE RICOTTA A LA CREMA

EN SU SALSA CON CHAMPIGNONES ACOMPAÑADO CON SPAGHETTI A LA ITALIANA

EN SALSA A LA PIEDRA ACOMPAÑADO CON RAVIOLI DE RICOTTA A LA CREMA

SECO DE OSOBUCO A LA NORTEÑA CON TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO

SECO DE OSOBUCO A LA NORTEÑA CON RISOTTO A LA CREMA DE ROCOTO

PLATO GOURMET EXCLUSIVO DE SAN CEFERINO

OSOBUCO EN SALSA A LA PIEDRA CON LANGOSTA Y LANGOSTINOS ACOMPAÑADO DE RAVIOLI DE RICOTTA A LA CREMA

OSOBUCO EN SALSA MAR E MONTE CON FUNGHI PORCINI Y CHAMPIGNONES CON

LANGOSTA Y LANGOSTINOS ACOMPAÑADO DE RAVIOLI DE RICOTTA A LA CREMA ESPECIALIDADES DEL MAR Y RIO

SPAGHETTI FRUTO DI MARE A LA ITALIANA CON TOMATE Y ALBAHACA AL AGLIO E OLIO CON MARISCOS

SPAGHETTI AL POMODORO CON LANGOSTINOS Y CALAMARES

SPAGHETTI A LA CHECCA CON MOZZARELLA Y LANGOSTINOS

SPAGHETTI CON PICANTE DE LANGOSTINOS A LA AREQUIPEÑA

SPAGHETTI EN SALSA A LA PIEDRA CON LANGOSTINOS

FETUCCINI EN SALSA A LO MACHO CON MARISCOS

FETUCCINI EN SALSA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA DE CORAL DE CONCHAS DE ABANICO CON LANGOSTA

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA DE CHUPE DE LANGOSTA

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA CON LANGOSTINOS

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA A LA PIEDRA CON LANGOSTINOS

RAVIOLI RELLENO DE SALMÓN EN SALSA DE CHUPE CON LANGOSTA

RAVIOLI RELLENO DE PULPA DE CANGREJO EN SALSA DE CHUPE CON LANGOSTINOS

RAVIOLI RELLENO DE PULPA DE CANGREJO EN SALSA A LA PIEDRA CON LANGOSTINOS RISOTTOS ESPECIALES

RISOTTO A LA CREMA DE ROCOTO O EN SALSA A LA PIEDRA CON LANGOSTINOS EN OLLA VOLCÁNICA

RISOTTO DE PALLARES VERDES A LA CREMA DE ROCOTO CON LANGOSTINOS EN OLLA VOLCÁNICA

RISOTTO EN SALSA HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

RISOTTO DE LA CASA EN SALSA DE AZAFRÁN CON LOMO SALTADO

RISOTTO NEGRO CON LANGOSTINOS Y CALAMAR BAÑADO LIGERAMENTE CON SALSA A LA PIEDRA

RISOTTO EN SALSA DE CORAL DE CONCHAS DE ABANICO CON LANGOSTINOS

RISOTTO FRUTO DI MARE ESTILO ITALIANO CON MARISCOS

RISOTTO EN SALSA A LO MACHO CON MARISCOS

RISOTTO TRADICIONAL CON LANGOSTINOS EN SALSA DE AZAFRÁN

RISOTTO EN SALSA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS

RISOTTO A LOS CUATRO QUESOS CON LANGOSTINOS

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI A LA ITALIANA CON TOMATE SALTEADO Y ALBAHACA

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI CON LANGOSTINOS

FESTIVAL DEL TACU TACU

TACU TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO O QUINUA O PALLARES VERDES O FREJOL CANARIO EN SALSA DE ROCOTO CON MARISCOS O SALSA A LA PIEDRA CON MARISCOS Y COLA DE LANGOSTA

TACU TACU DE PALLARES VERDES BAÑADO EN SALSA DE SECO A LA NORTEÑA CON LOMO FINO EN TIRAS

TACU DE PEPIÁN DE CHOCLO EN SALSA DE CHUPE DE LANGOSTINOS

TACU TACU DE FREJOL CANARIO EN SALSA A LA PIEDRA CON MARISCOS

TACU TACU DE FREJOL NEGRO EN SALSA DE ROCOTO CON MARISCOS

NUEVA FUSIÓN RAVIOLI ARTESANALES

RAVIOLI RELLENO CON CARNE DE PATO EN SALSA DE SECO A LA NORTEÑA

RAVIOLI RELLENO CON CARNE DE PATO EN SALSA HUANCAÍNA

RAVIOLI RELLENO CON CARNE DE PATO EN SALSA DE ROMERO CON CHAMPIGNONES

RAVIOLI RELLENO CON ROAST BEEF (CARNE AMERICANA ANGUS) A LA ITALIANA

RAVIOLI RELLENO CON ROAST BEEF (CARNE AMERICANA ANGUS) A LA ITALIANA CON LANGOSTINOS

RAVIOLI RELLENO CON CARNE DE OSOBUCO A LA ITALIANA

RAVIOLI RELLENO CON CARNE DE OSOBUCO A LA ITALIANA CON LANGOSTINOS

RAVIOLI RELLENO CON CARNE DE OSOBUCO EN SALSA DE SECO A LA NORTEÑA PASTAS TRADICIONALES

TORTELLONI (RICOTTA) TORTELLONI VERDE (ALCACHOFA Y RICOTTA)

PANZOTTI O AGNOLOTTI (POLLO, ESPINACA, CHAMPIGNONES Y ALCACHOFA)

CAPPELLETTI (POLLO) RAVIOLI (CARNE O VERDURA)

RAVIOLI ARTESANAL (RICOTTA, VEGETALES O ALCACHOFA)

SALSAS

CEFERINO (CREMA DE LECHE, JAMÓN INGLÉS Y CHAMPIGNONES)

POMAROLA NAPOLITANA (SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA) BOLOGNESA (SALSA DE CARNE)

BOLOGNESA (SALSA DE CARNE)

A LO ALFREDO (CREMA DE LECHE Y JAMÓN INGLÉS)

ALCACHOFAS Y CHAMPIGNONES

POMODORO

(SALSA DE TOMATE, TOMATES SALTEADOS Y ALBAHACA)

A LA ITALIANA

(ACEITE, AJOS, TOMATES SALTEADOS Y ALBAHACA)

A LA CARBONARA

SALSA PESTO

SPAGHETTI, FETUCCINI TRADICIONAL, FETUCCINI VERDE, PAPARDELLI, PAPARDELLI VERDE, SPAGHETTI DE SIETE SABORES

SALSAS

CEFERINO (CREMA DE LECHE, JAMÓN INGLÉS Y CHAMPIGNONES)

POMAROLA NAPOLITANA (SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA) BOLOGNESA (SALSA DE CARNE)

BOLOGNESA (SALSA DE CARNE)

A LO ALFREDO (CREMA DE LECHE Y JAMÓN INGLÉS)

ALCACHOFA Y CHAMPIGNONES

POMODORO (SALSA DE TOMATE, TOMATES SALTEADOS Y ALBAHACA)

A LA ITALIANA (ACEITE, AJOS, TOMATE, ALBAHACA)

A LA CARBONARA

SALSA PESTO

VOLCANICO EN SALSA A LA PIEDRA CON MARISCOS

SPAGHETTI FRUTTO DI MARE A LA ITALIANA CON TOMATE, ALBAHACA, AL AGLIO OLIO CON MARISCOS.

A LA CREMA DE ROCOTO CON MARISCOS

GNOCCHI DE YUCA FUSION ITALO - PERUANA

SALSAS

CEFERINO (CREMA DE LECHE, JAMÓN INGLÉS Y CHAMPIGNONES)

POMAROLA NAPOLITANA GRATINADO CON PARMESANO Y MOZZARELLA

BOLOGNESA (SALSA DE CARNE)

A LO ALFREDO (CREMA DE LECHE Y JAMÓN INGLÉS)

ALCACHOFAS Y CHAMPIGNONES

POMODORO (SALSA DE TOMATE, TOMATES SALTEADOS Y ALBAHACA)

A LOS CUATRO QUESOS GRATINADO CON PARMESANO Y MOZZARELLA

EN SALSA A LA PIEDRA CON LANGOSTINOS

EN SALSA DE CHUPE DE LANGOSTINOS

EN SALSA DE LANGOSTINOS A LA AREQUIPEÑA

MALFATTI ITALIANO

A LA CREMA GRATINADO CON PARMESANO Y MOZZARELLA

A LOS CUATRO QUESOS GRATINADO CON PARMESANO Y MOZZARELLA AL POMODORO

(SALA DE TOMATE, TOMATES SALTEADOS, ALBAHACA Y ALCAPARRAS)

LASAGNAS Y TIMBALES GRATINADOS

LASAGNA GOURMET CON PASTA DE LASAGNA Y GNOCCHI BOLOGNESA GRATINADA

LASAGNA DE AJÍ DE POLLO (PECHUGA DE POLLO) AL ESTILO CEFERINO

LASAGNA DE LANGOSTINOS

LASAGNA DE CARNE

LASAGNA DE ALCACHOFA Y CHAMPIGNONES

LASAGNA DE ALCACHOFAS Y CHAMPIGNONES CON LANGOSTINOS

TIMBAL DE LANGOSTINOS

TIMBAL EN SALSA DE CORAL DE CONCHAS DE ABANICO CON LANGOSTINOS

CLÁSICO CANELLONI DE RICOTTA

SALSAS

CEFERINO (CREMA DE LECHE, JAMÓN INGLÉS Y CHAMPIGNONES)

POMAROLA NAPOLITANA CON PARMESANO Y MOZZARELLA GRATINADO.

BOLOGNESA (SALSA DE CARNE)

ALCACHOFA Y CHAMPIGNONES
POMODORO (SALSA DE TOMATE, TOMATES SALTEADOS Y ALBAHACA)
A LOS CUATRO QUESOS GRATINADO CON PARMESANO Y MOZZARELLA

PIZZAS AL FORNO A LA LEÑA
PIZZA ITALIANA CEFERINO ESPECIAL
PROSCIUTTO ITALIANO, SALAME, JAMÓN INGLÉS, CHAMPIGNONES, ALCACHOFAS,
ACEITUNAS Y PIMIENTO MORRÓN.

PIZZA ITALIANA EN SALSA VERDE (PESTO) CON PROSCIUTTO

PIZZA ITALIANA CON ATUN ITALIANO
PIZZA ITALIANA CON ATUN ITALIANO Y PROSCIUTTO
PIZZA ITALIANA SALMON AHUMADO CHILENO
SALMÓN AHUMADO, ALCAPARRAS Y AROS DE CEBOLLA BLANCA

PIZZA ITALIANA A LA CARBONARA AL ESTILO CEFERINO CREMA DE LECHE, YEMA DE HUEVO BATIDO, ACEITE DE OLIVA, QUESO PARMESANO, TOCINO CROCANTE, CHAMPIGNONES Y SALAME ITALIANO.

PIZZA ITALIANA DE PROSCIUTTO Y QUESO EDAM PIZZA ITALIANA JAMON MOZZARELLA Y JAMÓN INGLÉS

PIZZA ITALIANA SALAME ITALIANO PIZZA ITALIANA PEPPERONI PEPPERONI ESTILO ESPAÑOL Y MOZZARELLA

PIZZA ITALIANA CAPRESA ESPECIAL PROSCIUTTO ITALIANO, MOZZARELLA, TOMATE Y ALHABACA

PIZZA ITALIANA CAPRESA MOZZARELLA, TOMATE Y ALHABACA

PIZZA ITALIANA HAWAIANA RODAJAS DE PIÑA O DURAZNO Y JAMÓN INGLÉS

PIZZA ITALIANA AMERICANA CHAMPIGNONES Y JAMÓN INGLÉS

MARGHERITA

SALSA DE TOMATE, MOZARELLA Y ALBAHACA

VEGETARIANA

CHAMPIGNONES, ALCACHOFA, BERENJENA, ZAPALLITO ITALIANO, ACEITUNAS VERDES, PIMIENTO MORRÓN Y CEBOLLA BLANCA EN AROS.

PIZZA FUSION ITALO - PERUANA

REINA DEL MAR

RISOTTO AL AZAFRÁN CON MARISCOS Y LANGOSTA O CAMARONES

FRUTO DI MARE CON MARISCOS A LA MARINERA (SALSA DE TOMATE)

FRUTO DI MARE CON MARISCOS AL OLEO DE OLIVA

EN SALSA A LA PIEDRA CON LANGOSTINOS

SUAVE AJI DE POLLO ESPECIAL

SUAVE AJÍ DE PECHUGA POLLO, ACEITUNAS, HUEVOS DE CODORNIZ, QUESO PARMESANO Y PIMIENTO MORRÓN.

LOMO SALTADO ESPECIAL CON TOMATE, CEBOLLA Y PAPAS FRITAS CHICHARRON DE CUY EN SU PROPIA SALSA PICANTE

PIZZE BIANCHE

AI FORMAGGI SPECIALE CON PROSCIUTTO
DANISH BLUE (QUESO AZUL) Y PROSCIUTTO ITALIANO
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. SAN CEFERINO 2017