

### ANTIPASTI

❖	<i>Carpaccio di Manzo in Crosta di Pepe Nero.</i> .....	S/.	38.00
	(Carpaccio de lomo en costra de pimienta negra)		
❖	<i>Crema di Parmigiano con Asparagi y Uovo di Quaglia e Perlage di Tartufo Nero.</i> .....	S/.	39.00
	(Crema de parmesano con espárragos y huevo de codornis con perlage de trufa)		
❖	<i>Vitello Tonnato.</i> .....	S/.	47.00
	(Ternera en salsa de atún)		
❖	<i>Funghi Misti.</i> .....	S/.	38.00
	(Portobello, champiñones y setas a la parrilla)		
❖	<i>Insalata di Polpo Bianco con Olio di Prima Sprimitura.</i> .....	S/.	47.00
	(Ensalada de pulpo blanco)		
❖	<i>Tartara di Manzo con Uovo e Perlage di Tartufo Nero Pregiato.</i> .....	S/.	61.00
	(Tartar de lomo con huevo y caviar de trufa negra)		
❖	<i>Trippa Alla Marinara Profumata al Limone.</i> .....	S/.	39.00
	(Mondongo y bottarga perfumado al limón)		
❖	<i>Insalata di Rucola e Parmigiano.</i> .....	S/.	33.00
	(Ensalada de arugula envuelta en una corona de queso parmesano)		
❖	<i>Ravioli di Fegato Grasso.</i> .....	S/.	54.00
	(Ravioles rellenos de foie gras)		
❖	<i>Animelle al Porto con Asparagi In 'Padella</i> .....	S/.	43.00
	(Mollejas al oporto con espárragos salteadas)		
❖	<i>Gravlax di Trota con Pompelmo, Timo e Mentuccia.</i> .....	S/.	38.00
	(Gravlax de trucha con toronja con tomillo y menta)		

### PRIMI PIATTI

❖	<i>Caramelloni di Zucca con Profumo di Amaretto.</i> .....	S/.	39.00
	(Caramelloni de zapallo con perfume de amaretto)		
❖	<i>Ravioli di Zafferano con Fonduta e Tartufo Nero.</i> .....	S/.	48.00
	(Ravioles de azafrán rellenos de trufa negra)		
❖	<i>Tortelli di Coniglio, Senape di Dijon, Olive di Kalamata e Assoluto di Cipolle.</i> .....	S/.	45.00
	(Tortelli de conejo, mostaza dijon, aceitunas kalamata y cebollas)		
❖	<i>Chitarrine con Chorizo.</i> .....	S/.	45.00
	(Chitarrine con chorizo)		
❖	<i>Mezzi Paccheri di Grano Duro con Bisque di Gamberi, Crema di Zucchini Arrosto e Menta.</i> .....	S/.	51.00
	(Mezzi paccheri di trigo duro con reducción de langostinos, crema de zapallito asado y menta)		
❖	<i>Tagliolini Nere con Frutti di Mare.</i> .....	S/.	53.00
	(Tagliolini negro con mariscos)		
❖	<i>La Lasagna.</i> .....	S/.	42.00
	(Lasagna con Ragu de Carne y Mozzarella de Bufala)		

**LOS PRECIOS INCLUYEN IGV**

❖	<i>Orecchiette con Ragu di Capra Profumate al Timo.....</i>	<i>S/.</i>	<i>65.00</i>
	<i>(Orecchiette con ragu de oveja perfumadas al tomillo)</i>		
❖	<i>Tagliatelle con Funghi e Tartufo al Ragù di Coniglio.....</i>	<i>S/.</i>	<i>68.00</i>
	<i>(Tagliatelle con hongos italianos y trufa con ragu de conejo)</i>		
❖	<i>Tagliatelle Verdi al Gorgonzola.....</i>	<i>S/.</i>	<i>43.00</i>
	<i>(Tagliatelle verde con gorgonzola)</i>		
❖	<i>Gnocchetti Sardi con Patate, Cozze, Perlage di Tartufo nero e Erba Brusca.....</i>	<i>S/.</i>	<i>57.00</i>
	<i>(Gnocchetti de cerdeña, papas, choros, perlage de trufa negra y oxalis)</i>		
❖	<i>Tagliatelle con Ragu di Piccione .....</i>	<i>S/.</i>	<i>58.00</i>
	<i>(Tagliatelle con ragu de pichon)</i>		
❖	<i>Spaghetti con Ricci di Mare.....</i>	<i>S/.</i>	<i>46.00</i>
	<i>(Spaghetti con erizo)</i>		
❖	<i>Spaghetti alle Vongole con Olive Nere e Capperi.....</i>	<i>S/.</i>	<i>44.00</i>
	<i>(Spaghetti al vongole con aceitunas y alcaparras.)</i>		
❖	<i>Risotto Acquerello con Funghi Porcini e Tartufo Nero di Norcia .....</i>	<i>S/.</i>	<i>81.00</i>
	<i>(Risotto Acquerello con hongos italianos y trufa negra)</i>		
❖	<i>Risotto Acquerello al Nero di Seppia con Frutti di Mare.....</i>	<i>S/.</i>	<i>72.00</i>
	<i>(Risotto Acquerello de tinta de calamar con mariscos)</i>		
❖	<i>Risotto Acquerello di Zafferano.....</i>	<i>S/.</i>	<i>77.00</i>
	<i>(Risotto Acquerello de Azafran )</i>		
❖	<i>Risotto Acquerello di Asparagi con Fegato Grasso.....</i>	<i>S/.</i>	<i>83.00</i>
	<i>(Risotto Acquerello con espárragos y foie gras )</i>		

### **SECONDI PIATTI**

❖	<i>Coniglio alla Casseruola con Polenta.....</i>	<i>S/.</i>	<i>63.00</i>
	<i>(Conejo a la cacerola con polenta)</i>		
❖	<i>Manzo Brasato al Vino Rosso e Cacao Amazonico.....</i>	<i>S/.</i>	<i>89.00</i>
	<i>(Res estofado al vino tinto con cacao amazonico y hierbas espontaneas)</i>		
❖	<i>Ossobuco con Polenta ai Funghi Porcini.....</i>	<i>S/.</i>	<i>59.00</i>
	<i>(Ossobuco estofado con polenta de hongos italianos)</i>		
❖	<i>Mantello di Manzo, Insalata di Rucola e Riduzione di Vino Rosso.....</i>	<i>S/.</i>	<i>87.00</i>
	<i>(Entraña con Ensalada de Arúgula y Reducción de Vino Tinto)</i>		
❖	<i>Tagliata .....</i>	<i>S/.</i>	<i>62.00</i>
	<i>(Bife sobre cama de arúgula, parmesano y vinagre balsámico)</i>		
❖	<i>Maialino al Marsala.....</i>	<i>S/.</i>	<i>59.00</i>
	<i>(Lomo de cerdo al marsala)</i>		
❖	<i>Salmone con Puré di Fave e Insalata di Ravanelli.....</i>	<i>S/.</i>	<i>75.00</i>
	<i>(Salmón con puré de Habas y Ensalada de Rabanito)</i>		

**FOCACCIA E OLIO S/. 10.00 POR PERSONA NO INCLUYE SERVICIO**

## DULCIS IN FUNDO

- \* *Semifreddo di Gianduia con Tulipa di Biscotto e Pioggia di Mandorle.....S/. 37.00*  
(Semifreddo de chocolate con avellanas y tulipa de vainilla)
- \* *Cremoso di Cioccolato.....S/. 35.00*  
(Corona de biscocho al chocolate relleno de helado al creme brulee y zabaione al chocolate)
- \* *Semifreddo di Pistacchio con Croccante di Torroncino.....S/. 38.00*  
(Semifreddo de pistacho con crocante de chocolate y quinua pop)
- \* *Soufflé di Cioccolato con Gelato di Zafferano y Tulipa di Vaniglia.....S/. 38.00*  
(Soufflé de chocolate negro con helado de azafrán y tulipa de vainilla)
- \* *Soufflé di Vaniglia con Gelato al Bayles e Spaghetti di Cioccolato.....S/. 38.00*  
(Soufflé caliente de vainilla con helado de baileys y spaghetti de chocolate)
- \* *Tiramisu Clásico .....S/. 39.00*  
(Postre clásico italiano a base de queso mascarpone y café)
- \* *Uovo di Cioccolato con Gelato di Vaniglia e Zabaione al Marsala.....S/. 37.00*  
(Huevo de chocolate con helado de vainilla y sabayón apl marsala)
- \* *Pannacotta su Letto di Caramello con Fragole.....S/. 36.00*  
(Pannacotta sobre cama de caramelo con fresas)
- \* *Pannacotta allo Yogurt con Fragole e Coulis di Mirtilli.....S/. 36.00*  
(Pannacotta al yogurt con fresas y coulis de frambuesa)
- \* *Demi Cuit al Cacao 74%, Fleur de Sal, Noccioline, Miele, Maracuya e Olio.....S/. 38.00*  
(Demi cuit de chocolate 74 %, flor de sal y maní, miel, maracuyá y aceite de oliva)
- \* *Moro di Venezia.....S/. 37.00*  
(Mousse de chocolate con helado de vainilla crocante, cuatro texturas que evocan el brillo veneciano)
- \* *Mascarpone alle Limone.....S/. 37.00*  
(Mascarpone al Limón)

**LOS PRECIOS INCLUYEN IGV**

## DULCIS IN FUNDO

- \* Zabaione al Marsala .....S/. 33.00  
(Crema Pastelera Italiana)
- \* Crème Brûlée.....S/. 36.00  
(Crème brûlée)
- \* Fragole all'Aceto Balsamico di Modena.....S/. 38.00  
(Fresas con vinagre balsámico)
- \* Mousse di Lúcura e Cioccolato.....S/. 37.00  
(Fino Mousse de lúcuma y adornada con chocolate. Se necesitaron tres carabelas para descubrir este lado del mundo y sus delicias)
- \* Insalata di Frutta di Stagione.....S/. 27.00  
(Ensalada de fruta de la estación)
- \* Gelato all'Amaretto.....S/. 26.00  
(Helado de amaretto)
- \* Gelato di Cioccolato.....S/. 26.00  
(Helado de chocolate)
- \* Gelato di Baileys.....S/. 26.00  
(Helado de baileys)
- \* Gelato di Vaniglia.....S/. 26.00  
(Helado de vainilla)
- \* Gelato di Zafferano.....S/. 28.00  
(Helado de azafrán)
- \* Sorbetti di:  
Fragola / Maracuya / Limone.....S/. 28.00  
(Sorbette de fresa, maracuyá y limón)

LOS PRECIOS INCLUYEN IGV