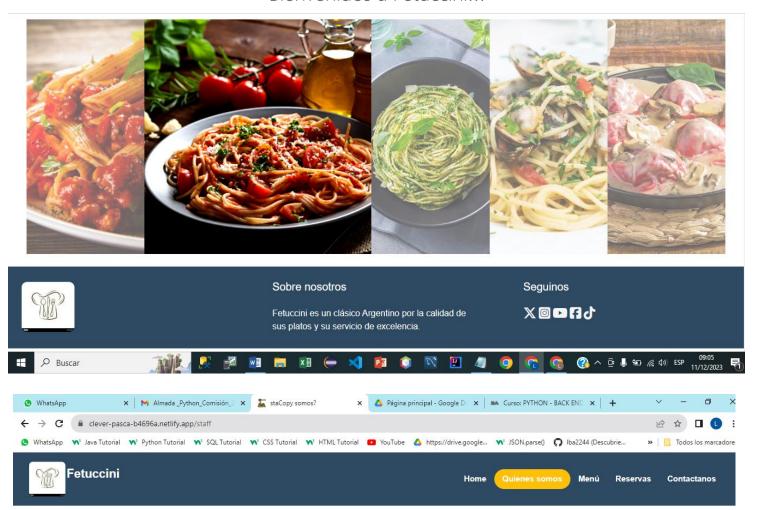


Bienvenidos a Fetuccini!!!

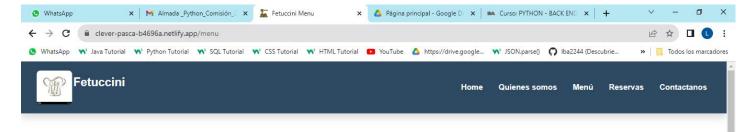


Somos Fettucini.



Somos hijos de Italianos volcando los conocimientos adquiridos en la mejor escuela de cocina del mundo, la que aprendimos de las tradiciones traídas por nuestros abuelos. Creemos en la unión de la gastronomía, el arte y la familia como la plenitud imperturbable. Somos Italianos de sangre, Italianos de escuela, Italianos nacidos en Argentina, Italianos de corazón.





En nuestra exquisita cocina Italo-Argentina, encontrá platos clásicos e innovadores. Estilo italiano, pero bien porteños. Los colores y sabores de nuestra propuesta gastronómica se combinan con un ambiente distinguido para disfrutar de buenos momentos. Aquí podés encontrar el menú del día

Nuestras Pastas



Spaghetti alla Carbonara

Originaria del Lacio, es una de las recetas italianas más populares y aunque parece sencilla de preparar, es fundamental seguir los pasos y añadir las cantidades correctas de panceta, huevos y queso para que no se espese demasiado.



Penne rigate alla Amatriciana

Es una de las salsas más tradicionales v deliciosas de la cocina italiana, originaria de la región del Lacio, su simpleza asombra ya que se elabora con tres ingredientes fundamentales tomate, panceta y queso. Tiene el encanto de lo simple.



Spaghetti alla Puttanesca

El origen de su nombre es incierto aunque existen teorías de lo más pintorescas y sí, algunas en relación a las prostitutas por los colores vistosos del plato que se consigue con el contraste entre el tomate y las aceitunas negras.



Penne Rigate all'Arrabbiata

Su traducción literal significa enoiado, furioso en referencia a su picor que se consigue añadiendo al tomate pelado, ajo y guindilla picante. Es una salsa típica de la cocina italiana, en concreto de la ciudad de Roma, un sabor que hemos adoptado gustosos.

Nuestras Especialidades por descubrir



Tiella alla Barese

Diríjase al talón de la bota y a la bonita ciudad de Bari, en Apulia, para degustar su sorprendente pero deliciosa especialidad, la tiella alla barese . Este contundente plato se compone simplemente de riso, patate e cozze o arroz, patatas y mejillones. El resultado es



Gnocchi alla Sorrentina

Ya habrá oído hablar de los ñoquis pero ¿conoce esta receta tradicional que consiste en cocinar estas sabrosas bolitas de patata asada con queso mozzarella y salsa de tomate? Un delicioso primo piatto gourmet para degustar desde Nápoles hasta Sorrent



Lasagna alla Bolognese

En Nápoles o Bolonia la es un plato esencial de la cocina italiana, a la boloñesa cubierta de ragú (sabrosa salsa de tomate con carne)es un plato imprescindible. En el sur de Italia se le añade mozzarella la hace aún más sabrosa.



Risotto alla Milanese

Viajemos al norte de Italia para degustar el risotto de Milán ris giald en el dialecto local, risotto aromatizado con azafrán un plato reconfortante en el invierno de la capital lombarda.Suele servirse como acompañamiento del famoso ossobuco, plato



































