

CUCINA ITALIANA

Aperitivo ---- 200 pesos

Sangria Blanca o Tinta con Pequeña picadera - Aperol Spriz con Pequeña picadera

Pasta Italiana Spaghetti/Penne/Gnocchi da ... 330 pesos

Tomate, Ragu, Pesto, Ajo aceite y Chile, Queso, Matriciana, Carbonara, Bottarga, Puttanesca, Fruto del Mar, Langostina, Camarone, Almejas etc.....

Crudite ---- da 490 pesos

Carpaccio Pescado Ahumado, Carpaccio de Res Importado con Queso, Carpaccio de Pulpo, Tartar de pescado con fruta, Tartar de langosta, de Camarones, Ceviche...etc...

Ensalada especial ---- da 350 pesos

Ensalada Cesar con Pollo, Ensalada Cesar Vegetales, Ensalada Cesar Fruto del mar, Ensalada Cesar mixta con Atun, oliva, uuevo etc.....

Pescado ---- da 450 pesos

Filete de Mero al Limon, Filete de Mero al Churry, Filete de Mero alla Curcuma, Frito misto con Calamar, Trocito de Mero frito, Camarones al Coco, Camarones al Churry, Camarones a la parilla, Cocktails de Camarone en salsa rosa, Langosta al Rum, Langosta en salsa de Tomate, Ensalada de Pulpo.

Carne ---- da 350 pesos

Pechuga de Pollo a la Parilla, Pollo al Churry, Filete de Res Importado con crema de Pimienta Verde, Tagliata de Res Importado con Queso.

Plato por Niños ---- da 350 pesos

Gnocchi al Tomate, al Queso, al Ragu de carne
Trocito de Mero fritos con papas fritas, Trocito de Pollo Fritos con papas fritas
Omelet con queso y jamon con papas fritas

Copa de Vino Blanco / Tinto .. da 150 pesos

Helado Artesanal Italiano da 150 pesos

Vino: Vermentino di Gallura, Prosecco Valdobbiadene, Cartize, Moet Chandon, Geuwurztraminer, Chianti..... Etc.....

(ciupito de la casa ofrecido)