



ANTIPASTI

INSALATA CAPRESE \$259

MOZZARELLA FRESCA CONDIMENTADA AL ESTILO CAPRESE.

CARPACCIO DI MANZO \$295

LAMINAS DE FILETE DE RES BAÑADAS CON UNA EMULSION DE MAYONESA CON WORTHCHESTER, ACOMPAÑADAS DE ARUGULA Y LAMINAS DE PARMIGIANO.

CARPACCIO DI SALMONE \$315

LAMINAS DE SALMON FRESCO ACOMPAÑADO CON ARUGULA, ALCAPARRAS ACEITE E.V.O., PIMIENTA Y LIMON AMARILLO.

PALLINI DI PARMIGIANO FRITTE \$325

ESFERAS DE PARMIGIANO FRITAS SOBRE CAMA DE LECHUGA, ACOMPAÑADAS CON PROSCIUTTO.

PROVOLETTA AL FORNO \$309

QUESO PROVOLETTA GRATINADO AL HORNO CUBIERTO CON PAN FOCACCIA, ACOMPAÑADO CON PROSCIUTTO, OREGANO Y CHERRY.

INSALATA DELLA FABBRICA \$250

LECHUGAS ACOMPAÑADS DE PERA, MANZANA, NUEZ, QUESO DE CABRA CON GLASS DE VINO TINTO Y JAMAICA.

MONTANARINE FRITTE \$329

PIZZETTE FRITTE CON POMODORO Y QUESO RALLADO.

MOZZARELLA DELLA PICCOLA (280G) \$389

MOZZARELLA HECHA EN CASA, CON ARUGULA Y CHERRY.

RISOTTI

RISOTTO ALL' ARAGOSTA \$469

RISOTTO CON BISQUE Y LANGOSTA.

RISOTTO ALLA PESCATORA \$389

RISOTTO CON FRUTOS DEL MAR Y PEREJIL.

RISOTTO ALLA MILANESE \$369

RISOTTO CON ZAFFERANO E PARMIGIANO, TIPICO DI MILANO.

LE NOSTRE PASTE

SPAGHETTI ALLA DON VITO \$389

FRUTTI DI MARE CREMOSOS PERFUMADOS AL VINO TINTO

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE \$280

RAGU' TRADICIONAL DE BOLOGNA SEGÚN ANTIGUA RECETA.

SPAGHETTI AL FILETTO DI POMODORO \$255

POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO.

GNOCCHI AL PESTO \$289

CON PESTO DE ALBAHACA Y QUESO PECORINO.

LINGUNE ALLA PESCATORA \$369

FRUTOS DEL MAR CON CHERRY Y PEREJIL

GNOCCHI ALLA SORRENTINA \$309

SALSA FRESCA DE POMODORO E MOZZARELLA GRATINADOS CON PARMIGIANO.

SPAGHETTI AL RAGU DI POLIPO \$339

POLIPO, ACEITUNAS, ALCAPARRAS EN SALSA POMODORO, TIPICA DI NAPOLI.

LE PASTE FRESCHE

LASAGNA NAPOLETANA \$329

LASAGNA DE PASTA FRESCA TRADICIONAL DE NAPOLI, CON ALBONDIGUITAS, MOZZARELLA, PARMIGIANO Y RAGU'.

PAPARDELLE ALLA CREMA DI TARTUFO \$485

PASTA FATTA IN CASA CON CREMA DI TARTUFO.

RAMOLI PROFUMATI AL LIMONE \$310

RELLENOS DE RICOTTA AL LIMON Y NUEZ MOZCADA (AL PESTO, AL RAGU', AL POMODORO O SALSA ROSE')

PAPARDELLE ALL' ARAGOSTA \$469

PASTA FRESCA FATTA IN CASA, CON BISQUE Y LANGOSTA.



LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA \$220

POMODORO, MOZZARELLA Y ALBAHACA.

PEPPERON \$265

POMODORO,MOZZARELLA Y PEPPERONI

AI FUNGH \$265

POMODORO,MOZZARELLA, CHAMPIÑONES Y ORÉGANO.

FIORILATTE \$279

POMODORO, MOZZARELLA FRESCA Y ALBAHACA.

AI FORMAGGI \$280

POMODORO, GORGONZOLA, PARMIGIANO Y MOZZARELLA.

DIAVOLA \$279

POMODORO, MOZZARELLA Y SALAME PICCANTE.

SORRENTO \$340

POMODORO,MOZZARELLA, ARUGULA, CHERRY PARMIGIANO Y PROSCIUTTO.

BERLUSCONI \$309

POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIÑONES, JAMÓN, ACEITUNAS, ALCACHOFAS, CHERRY, PARMIGIANO.

PIZZA PERA E GORGONZOLA \$295

BASE BLANCA,MOZZARELLA,GORGONZOLA CEBOLLA CARAMELIZADA Y PERA.

ADRIANO \$340

POMODORO, MOZZARELLA, PHILADELPHIA, CEBOLLA CARAMELIZADA, JITOMATE DESHIDRATADO, PROSCIUTTO Y OREGANO.

PIZZA FRITTA \$330

PIZZA FRITTA CON POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO E BASILICO.

PIZZA RAGA \$330

SALCHICHA Y PAPAS FRITAS.



COCINA DE AUTOR

(UNIÓN DE DOS MUNDOS ITALO-MEXICANO)

CROSTINI DI GUACAMOLE E GAMBERI \$329

BRUSCHETTE CUBIERTAS DE GUACAMOLE Y CAMARONES BAÑADOS AL CHIPOTLE Y VINO BIANCO.

SPAGHETTI TEQUILA E GAMBERETTI \$349

FLAMEADOS AL TEQUILA CON CAMARONES

GNOUCHI NERI PROFUMATI AL MEZCAL \$355

AL NERO DI SEPPIA CON CALAMARI FLAMEADOS AL MEZCAL

SPAGHETTI GAMBERETTI E CHIPOTLE \$349

CREMA DE CHIPOTLE CON CAMARONES AL VINO BIANCO.

CARNE (PRIME)

GUANCIA STRACOTTA AL VINO ROSSO \$539

GUANCIALE COCIDO EN REDUCCION DE VINO TINTO, SERVIDO CON RISOTTO ZAFFERANO E POLENTA FRITTA.

TAGLIATA DI SOTTOFESA ALLA TOSCANA \$489

PICAÑA PRIME AL GRILL SERVIDA CON ENSALADA DE ARUGULA, CHERRY, PARMIGIANO Y REDUCCION DE VINAGRE BALSÁMICO.

COSTOLETTE AL GRILL \$699

SHORT-RIB PRIME AL GRIL, SERVIDO CON SALSA CRIOLLA, ENSALADA Y PAPAS FRITAS

CABRERIA AL GRILL \$595

FILETE CON HUESO PRIME, SERVIDO CON SALSA CRIOLLA, ENSALADA Y PAPAS FRITAS

PESCE

SALMONE AL GRILL (230GR) \$379

SALMON FRESCO AL GRILL, SERVIDO CON ENSALADA Y PAPAS FRITAS

POLIPO MARINATO AL GRILL (250GR) \$489

PULPO MARINADO EN VINAGRETA DE AJO, PEREJIL Y VINO BIANCO, SERVIDO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA.

TONNO AL GRILL (250GR) \$369

ATUN AL GRILL, SERVIDO CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA.

Precios incluyen IVA
Precios en Moneda Nacional



VINO ROSSI

BOTELLA 750 ML COPA 150 ML

AMARONE DELLA VALPOLICELLA ASTORIA	\$6,199	
BAROLO GIORDANO DOCG	\$5,100	
BRUNELLO DI MONTALCINO SAN ZENONE DOCG	\$4,900	
GIORDANO NEBBIOLO DOC	\$2,290	
NERO D'AVOLA LUMA IGT	\$1,990	
BARBANERA CHIANTI RESERVA DOCG	\$1,790	
BARBANERA AGLIOANICO PREIMITIVO IGT	\$1,219	\$263
PRIMITIVO RED FIRE IGT	\$1,219	\$263
NERO D'AVOLA USULEA IGT	\$1,190	\$248
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	\$1,290	\$280
TUTTO BENE \$199 BARBERA, MONTEPULCIANO Y NERO D'AVOLA	\$895	



VINO BIANCHI

BOTELLA 750 ML COPA 150 ML

ALISIA PINOT GRIGIO	\$1,100	\$249
ESTRO CHARDONNAY	\$1,100	\$249
VITIS NOSTRA SOAVE	\$949	\$210

VINO SPUMOSO

ASTORIA PROSECCO	\$990	\$219
FRAGOLINO AMORE MIO	\$799	\$169
MOSCATO BUTTERFLY DOC TREVISO	\$1,139	\$237



Precios incluyen IVA
Moneda nacional



BEVANDE

LIMONADA	\$72
MINERAL O NATURAL	
NARANJADA	\$72
MINERAL O NATURAL	
VENEZIA FRUTOS ROJOS	\$124
LIMONADA CON FRUOS ROJOS NATURALES	
VENEZIA LICHY Y FRESA	\$124
LIMONADA CON LICHY Y FRESA NATURAL	
CLAMATO PREPARADO	\$89
CONGA	\$82
PIÑADA	\$89
SANGRIA	\$120
TINTO DE VERANO	\$159
COPA DE CLERICOT	\$159
AGUA NATURAL 355 ML	\$57
JARRA DE CLERICOT 2Lt	\$399
REFRESCO 355ML	\$71
AGUA SAN BERNARDO	\$142
GAS 750ML	
AGUA MINERAL CIEL	\$71
AGUA MINERAL TOPO CHICO	\$76

BIRRA

CORONA	\$73
VICTORIA	\$73
MODELO ESPECIAL	\$78
NEGRA MODELO	\$78
BIRRA POPORETTI	\$169

ROSSA 6 LUPPOLI

EXTRA

SERVICIO DE SUERO	\$15.00
CLAMATO	\$25.00



CAFFÉ

AMERICANO	\$69
EXPRESO	\$69
EXPRESO DOBLE	\$99
MACHIATTO	\$74
MACHIATTO DOBLE	\$115
CAPUCCINO	\$85
LATTE	\$85
AFFOGATO	\$189

TÉ

JASMINE	\$64
ORANGE & CINNAMON	\$64
FOUY RED FRUITS	\$64
INDIAN CHAI	\$64

DOLCI

TIRAMISÚ	\$185
PANNA COTTA	\$169
PIZZA DI NUTELLA	\$169
MIGLIACCIO NAPOLETANO	\$185
GELATO FATTO IN CASA	\$169
VULCANO AL CIOCCOLATO	\$189
TRIS DE GELATO	\$240
POKER DI DOLCI	\$349
DEGUSTACIÓN DE POSTRES	

Precios incluyen IVA

Moneda nacional



APERITIVOS

CAMPARI	\$174
APEROL	\$169
MARTINI ROSSO	\$159
CINZANO EXTRA DRY	\$159

DIGESTIVOS

FERNET BRANCA	\$199
LIQOR 43	\$174
AMARO DEL CAPO	\$189

RON

BACARDI BLANCO	\$174
MATSALEM PLATINO	\$190
LA GLORIA AÑEJO	\$184

COGNAC

MARTELL VSOP	\$360
--------------	-------

BRANDY

TORRES 10	\$195
-----------	-------

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$174
STOLICHNAYA	\$184

GINEBRA

BEEFEATER	\$200
-----------	-------

MEZCAL

400 CONEJOS SPADIN	\$225
--------------------	-------

TEQUILA

1800 CRISTALINO	\$274
CENTENARIO PLATA	\$174
TRADICIONAL REPOSADO	\$179



LIQORES

KAHLUA	\$164
SAMELCA NERO	\$174
SAMELCA BLANCO	\$164
BAILEYS	\$174
VEIZ	\$194
LIMONCELLO	\$195

WHISKY

ETIQUETA NEGRA	\$204
PASSPORT SCOTCH	\$164
JIM BEAM	\$184

COCTELERIA

COSMOPOLITAN	\$194
--------------	-------

VODKA Y JUGO DE ARANDANO, TWIST DE NARANJA

MANHATTAN	\$225
-----------	-------

WHISKY Y VERMOUTH ROSSO

MARTINI LICH	\$215
--------------	-------

MIX DE LICH, FRESA Y VODKA

MEZCALITAS 400 CONEJOS	\$254
------------------------	-------

TRIPLE SECO, 400 CONEJOS, LIMON JARABE NATURAL

OLD FASHIONED	\$254
---------------	-------

AMARGO DE ANGOSTURA, AZUCAR Y WHISKY

PIÑA COLADA	\$174
-------------	-------

CREMA DE COCO, JUGO DE PIÑA Y RON

NEGRON	\$254
--------	-------

GINEBRA, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI

NEGRON SBAGLIATO	\$254
------------------	-------

CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, PROSECCO

MEX-ITA	\$194
---------	-------

MEZCAL, CAMPARI

SPRITZERIA

VEIZ SPRITZ	\$215
-------------	-------

PROSECCO, VETZ, AGUA MINERAL

CAMPARI SPRITZ	\$184
----------------	-------

CAMPARI, PROSECCO, AGUA MINERAL

APEROL SPRITZ	\$184
---------------	-------

APEROL, PROSECCO, AGUA MINERAL

MARADONA SPRITZ	\$184
-----------------	-------

CURACAO AZUL, PROSECCO, AGUA QUINA

TEQU SPRITZ	\$184
-------------	-------

TEQUILA, PROSECCO, REFRESCO D'ELIMÓN