ANTIPASTI

Ideales para compartir.

FREDDO / PLATOS FRIOS

TATAKI DI SALMONE.....*$14.900.-*
Finas laminas de salmon al estilo oriental con rucula fresca, naranjas a vivo y palta.

PROSCIUTTO SAN DANIELLE DOP.....*$19.990-*
100grs. de prosciutto, pan de la casa y aceite EVO.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI...*$23.900.-*
Provolone, Gorgonzola dolce, Bocconcini fior di latte, prosciutto, mortadela Bologna, Copa y Milano junto a reggiano, acompañado de pesto y caponata con olivas marinadas (Prodotti DOP).



CALDO / PLATOS CALIENTES

PAPAS ROTAS ALLA CARBONARA.....*$10.900.-*
Guanciale, huevo pochado y pecorino.

PROVOLETA AL FERRO.....*$10.900.-*
Sartén de hierro con queso provoleta undido, aceitunas y pesto.

LANGOSTINOS A LA PARRILLA.....*$16.900.-*
Beurre blanc, aceite de hierbas y cebollas crispi.

PULPO AIOLI.....*$18.990.-*
Tomàquet, ajo blanco, gremolata y papines asados.

OSTIONES A LA PARMESANA.....*$19.900.-*

MACHAS A LA PARMESANA.....*$21.900.-*

LOCOS.....*$24.900.-*
Sobre ensalada,con mayonesa casera,palta y salsa verde.

***Loco Extra:** *$ 9.900.-*

INSALATE

BOCCONCINI RUCULA $12.500.-
Rucula, tomates asados, vinagreta pesto, bocconcini, hierbas frescas y focaccia grillada.

CAESAR'S POLLO Y PANCETTA $12.900.-
Lechuga romana entera, slice de pollo, salsa de mostaza dijon, anchoas, parmiggiano DOP, crujiente de pancetta y pan grattato.

CAESAR'S CAMARÓN Y PANCETTA $13.900.-
Lechuga romana entera, camarones, salsa de mostaza dijon, anchoas, parmiggiano DOP, crujiente de pancetta y pan grattato.

CAPRESE TRADICIONAL $13.990.-
Fior di latte, mix de tomates, rúcula, olivas, albahaca, con aceite EVO.

INSALATA DI SALMONE $13.900.-
Bastones de salmon apanado, sobre mix de lechuga, palmitos, tomate cherry, aros de cebolla y zanahorias encurtidas.

INSALATA DI PROSCIUTTO DI PARMA $13.900.-
Prosciutto, aceitunas, pimientos asados y pera caramelizada sobre lechuga y rúcula.

CARPACCIO & TARTAROS

CARPACCIO DE BETARRAGAS CON GELATO DE PIQUILLOS DULCES *(Vegetariano)*
Carpaccio de betarragas asadas, jengibre y cebolla morada, panna, salsa Cipriani, junto a helado de piquillos dulces y grana padano.
$ 10.500.-

CARPACCIO DI MANZO(Filete)
Con alcaparras, Parmigiano Reggiano DOP, salsa Carpaccio, tierra de aceitunas deshidratadas y aceite EVO con brotes de estación.
$ 13.900.-

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO NERO, CON FUNGHI SOTT'OLIO *(Filete y Trufa)*
Con trufa negra chilena, alcaparras, Parmigiano Reggiano DOP, salsa Carpaccio y tierra de funghi porcini, champiñones salteados con aceite EVO.
$ 16.900.-

CARPACCIO DI SALMONE E STRACCIATELLA
Con salsa de azafrán y de pimientos asados, alcaparras, rucula, salsa Carpaccio, Parmigiano Reggiano DOP y tierra de aceitunas deshidratadas. Aceite EVO.
$ 16.900.-

VITELLO TONNATO
Finas láminas di Lacerto (carne de ternera), emulsión de atún y anchoas, alcaparras y capperi siciliani y huevo media cocción con pepe nero.
$ 14.900.-

TAGLIATA DE LOCOS
Finas laminas de locos, sobre granita de tomate, stracciatella de la casa, salsa de azafrán y crocante de alcaparra.
$ 19.900.-

TARTARO DE CAMARONES
Con stracciatella, Chifonade de Lechugas y pomodorini frescos en emulsión de palta y jengibre con queso grana padano.
$15.900.-

TARTARO DE FILETE E TOMATO N'DUJA
Con stracciatella, parmigiano reggiano, toques de Calabria.
$15.900.-

MOZZARELLA BAR

MOZZARELLA FIOR DI LATTE
Sobre carpaccio de tomates con aceite EVO, naranja caramelizada y rucula con gremolata.
$ 12.990.-

BOCCONCINI DI MOZZARELLA
Tomates, pimientos asados, berenjenas y olivas marinadas con aceite EVO.
$ 12.900.-

STRACCIATELLA DELLA CASA CON PISTACCHIO
Carciofini, olivas y melanzane all´olio.
$11.900.-

BURRATA *125gr / 250gr*
Burrata fresca, sobre carpaccio de tomates con aceite EVO, naranja caramelizada, rucula con gremolata y tapenade.
125gr. $ 14.900.- / 250gr. $ 20.990.-

PIZZA

¡ESTILO ALFREDO! ¡NUEVA! *$11.900.-*
Crema Parmigiano, mozzarella fior di latte, jamón pierna cocido, Parmigiano Reggiano, borde con mantequilla de ajo suave.

MARGHERITA DOP..... *$12.900.-*
Pomodoro, fior di latte, albahaca, parmigiano reggiano DOP.

PIZZA BURRATA FIOR DI LATTE.....*$13.900.-*
Pomodoro, crema parmigiano, stracciatella (crema relleno de Burrata) albahaca, aceite EVO.

AMERICANA – PEPPERONI.....*$ 14.900.-*
Pomodoro, parmigiano, pepperoni americano y mozzarella fior di latte.

PESTO E PROSCIUTTO.....*$14.900.-*
Bocconcini, pesto, prosciutto, pistachios, parmigiano reggiano DOP.

ENTRAÑA BLACK.....*$15.900.-*
Entraña Black Angus, pomodoro e pomodorini, aceitunas, mozzarella fior di latte y albahaca fresca.

CARBONARA CAMARON.....*$15.900.-*
Camarones, crema parmigiano, mozzarella fior di latte, queso Pecorino DOP, yemas de huevo de campo, pimienta negra fresca.

PASTA FRESCA e GNOCCHI

"Trafilata al Bronzo"

Esta técnica originaria de Italia la realizamos en una Monferrina Originale, donde trafilamos la pasta dándole el formato final.

CORDE DI CHITARRA POMODORO o AGLIO OLIO.....*$13.990.-*
Tradicional pasta casera fresca con salsa de tomates y albahaca, o salteadas con aceite de oliva EVO y perfume de ajo suave. Parmigiano.

CORDE DI CHITARRAI CACIO E PEPE *(Queso y Pimienta)*.....*$13.990.-*
Cintas caseras al huevo con queso Pecorino DOP, Grana Padano DOP y pimienta negra.

CORDE DI CHITARRA AL FUNGHI.....*$14.990.-*
Cintas al huevo, salsa de funghi porcini al pomodoro y Grana Padano DOP

CORDE AL NERO DI SEPPIA CON GAMBERETTI E STRACCIATELLA.....*$15.990.-*
Cuerdas de guitarra negras ddf con zeste de limón y pan grattato.

CORDE DI CHITARRA AL TARTUFO NERO.....*$18.800.-*
Cuerdas de guitarra con trufa negra chilena, tartufata y perfumes italianos.

CORDE DI CHITARRA CON SALMONE AL LIMONE.....*$22.500.-*
Cuerdas de guitarra con salmón en salsa de limón, alcaparras y ralladura fina de limón.

FETTUCCINI ALLA CARBONARA.....*$16.990.-*
Con pistacchio , cintas caseras con salsa Carbonara Romana, con guanciale, terminada con pistacchio tostado.

FETTUCCINI Y CENTOLLA.....*$23.900.-*
Pasta casera y Centolla con salsa pesto al limón y palta fresca.

BUCATTINI ALLO SCOGLIO.....*$18.800.-*
Mariscos y pesca del día con salsa pomodoro, Ostiones, choritos, calamar y langostinos.

TEGLIA DI GNOCCHI ALLA SORRENTINA GRATINATI!.....*$14.900.-*
Gnocchi di Patate, salsa pomodoro, albahaca, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, gratinados.

GNOCCHI DI ZUCCA.....*$15.900.-*
Ñoquis de calabaza con crema de Gongonzola dolc DOP, con crujiente de amaretti .

GNOCCHI DI PATATE E GAMBERETTO ALLA LIVORNESA.....*$17.500.-*
Gnocchi di Patate, camarones, salsa bisquet, alcaparras y aceitunas.

PASTA RIPIENA

"Come da antica tradizione"

LASAGNA BOLOGNESE.....*$19.900.-*
Tradicional lasagna con ragu all´bolognese.

SORRENTINO DI SPINACI E RICOTTA.....*$16.900.-*
Rellenos con espinaca y ricotta, con salsa pomodoro y Grana Padano o con crema di Grana e basilico.

RAVIOLI DI MANZO.....*$15.990.-*
Ravioles de carne en cocción lenta degústalo según tu preferencia con: Mantequilla de albahaca o con salsa Pomodoro italiano, ambos con Grana Padano DOP.

RAVIOLI DI RICOTTA E CARCIOFI CON RAGÙ D'AGNELLO *(Cordero)*.....*$17.900.-*
Ravioles de ricotta fresca y alcachofas con ragú suave de cordero.

SORRENTINO NERO GAMBERETTI....*$18.990.-*
Sorrentinos negros rellenos de camarones, cebollín y queso mascarpone, con salsa pomodoro suave y chipirones.

LASAGNE AI FRUTTI DI MARE.....*$22.990.-*
Lasagna abierta con ragù de mariscos, camarones, ostiones, calamares y mejillones, cubierta con fonduta de queso.

TORTELLI PERE E GORGONZOLA.....*$16.900.-*
Pasta rellena con ricota, pera y nueces en suave salsa de queso azul.



PADELLATA
(PARA COMPARTIR)

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Tradicional y hecho en casa, ragu de carne con 12hrs de cocción lenta.
$21.900.-

FETUCCINI AL BURRO E PROSCIUTTO COTTO IN CASSERUOLA *(Tipo Alfredo)*
Estilo Alfredo, con jamón cocido, cacerola ideal para la famiglia!
$21.900.-

RISOTTI

RISOTTO AL ZAFFERANO CON CALAMARO, CAPESANTE Y GAMBERI
Risotto al azafrán con calamares, ostiones, langostinos y rucola.
$ 19.900.-

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCHI MILANESE
Ossobuco en cocción lenta estilo Milanes sobre risotto al azafrán y salsa gremolata.
$ 20.900.-

RISOTTO CON ENTRAÑA BLACK
Entraña sobre Risotto al azafrán y gremolata.
$ 21.900.-

RISOTTO AI NERO DI SEPPIA
En tinta de calamar, Locos y langostino.
$19.900.-

PESCE

"Pescados a las Brasas"

SALMÓN *220g.* *$15.900.-*
CONGRIO *250g.* *$15.900.-*
ALBACORA *200g.* *$15.900.-*

SALSAS

"Para acompañar tus Pescados"

MANTEQUILLA ALBAHACA.....*$ 2.000.-*

MANTEQUILLA ALCAPARRA.....*$ 2.000.-*

AIOLI.....*$ 2.000.-*

SALMONE AL BURRO..... *$20.900.-*
Salmón a la mantequilla, sobre gnocchi al zafferano e rucola.

CARNES A LAS BRASAS

Nuestras carnes son preparadas en un horno **JOSPER** *de última generación que cocina al calor de las* **BRASAS.**

FILETE MIGNON..... *$19.900.-*
Filete de res 250gr.

BIFE DE CHORIZO BLACK ANGUS..... *$25.900.-*
Lomo liso Black Angus certificado 350grs.

OJO DE BIFE BLACK ANGUS..... *$26.900.-*
Lomo vetado Black Angus certificado 300grs.

ENTRAÑA BLACK ANGUS..... *$25.900.-*
Entraña seleccionada Black Angus 250grs.

POLLO

MEZZO POLLO ALLA BRACE.....*$14.900.-*
Medio pollo deshuesado a las Brasas.

BLACK
Friboi

LAS MILANESAS

MILANESA DI VITELLO
Gratinada con mozzarella fior di latte, salsa de tomates y olivas. con rucula en gremolata.
$17.900.-

MILANESA DI VITELLO CON FONDUTA
Milanesa de res con salsa de queso Parmigiano y pan grattato, acompañado de papas fritas caseras.
$18.900.-

CONTORNI

Porciones de contorno para acompañar nuestras carnes y pescados.

PAPAS FRITAS.....*$4.900.-*

PURE ROBUCHON..... *$4.900.-*
(Papa, mantequilla y crema).

FUNGHI ARROSTO.....*$ 5.200.-*
Mix de hongos frescos salteados y horneados.

VEGETALI AL FORNO.....*$ 5.200.-*
Vegetales de temporada horneados y salteados al oliva.

GNOCCHI POMODORO..... *$ 5.200.-*
Gnocchi de papa con sala de tomates.
(Porciones pequeñas de acompañamiento).

PASTA BURRO E GRANA PADANO DOP / POMODORO..... *$5.200.-*
Pasta fresca con mantequilla y queso Grana Padano o con salsa pomodoro. *(Porciones pequeñas de acompañamiento)*

RUCULA CON ALMENDRAS TOSTADAS Y GRANA PADANO DOP.....*$ 4.900.-*
Rucula fresca con almendra tostadas y queso Grana Padano rallado.

HOJITAS VERDES Y POMODORINI....*$ 4.900.-*
Hojas frescas y tomatitos marinados, gremolata.

TOMATE, PALTA Y PALMITO.....*$ 6.500.-*

DOLCI

AFFOGATO.....$ 5.200.-
Helado de la casa y espresso.

RICOTTA E LIMONE.....$ 5.900.-
Ricetta della mamma Norma actualizada por nuestros pasteleros, squisita!

PANNA COTTA CON FRUTTI DEL BOSCO..$ 6.900.-
Nuestra suave panna cotta acompañada por texturas de frutos rojos.

FLAN DI LATTE TRADIZIONALE.....$ 6.200.-
Gelato de dulce de leche.

TARTA VASCA.....$ 8.500.-
Receta tradicional de la tarta de queso, ideal para compartir!

TARTA VASCA DE PISTACCHIO..... $ 9.900.-
Receta tradicional de la tarta de queso, ideal para compartir!

TARTA VASCA CHOCOLATE ESPRESSO..... $ 9.200.-
Receta tradicional de la tarta de queso, ideal para compartir!

TARTA VASCA DULCE DE LECHE.....$ 9.200.-
Receta tradicional de la tarta de queso, ideal para compartir!

TIRAMISÙ.....$ 7.900.-
Tradicional italiano.

CLAFOUTIS AI FRUTTI DI BOSCO AL FERRO E GELATO.....$ 9.990.-
Fondante en sartén de hierro a 400° con helado de queso mascarpone. (ideal para compartir)

ZUCCOTTO AL TARTUFO E CIOCCOLATO.....$ 7.200.-
Semifreddo de chocolate bitter infusionado con Trufa negra, cubierto por crocante choco almendras, salsa de frambuesas, ganache de vainilla y pétalos de trufa negra fresca. En su contorno reducción de miel y te Earl grey.

ALMENDRADO ARTESANAL.....$6.200.-
Con praline de frutos secos, almendras tostadas y salsa de chocolate.

DOMO CHOCOLATE AMARENA.....$ 6.200.-
Interior de helado fior di latte con centro de amarena, cubierto con chocolate, sobre salsa de frutos rojos.

DOMO CHOCOLATE PISTACCHIO Y NUTELLA.....$6.500.-
Interior de helado de pistacchio con centro de Nutella, sobre su salsa.

HELADOS ARTESANALES.....$ 5.500.-
Receta original de nuestros heladeros.

GELATO DEL GIORNO

Helado del día super cremoso.

Nuestro helado sale del mantecador al momento que lo pides.
Sabores: Fior di latte o de Pistacchio.

·Acompañado a elección con: Salsa de chocolate o con salsa de pistacchio
$ 5.900.-

