

Mozzarella Bar

Mozzarella Fior di Latte,
Sobre carpaccio de tomates con aceite EVO, naranjas caramelizadas y al vino tinto y rúcula con gremolata.
$ 12.900.-

Burrata 250gr / 125gr
Burrata fresca, sobre carpaccio de tomates con aceite EVO, naranjas caramelizadas, y al vino tinto, rúcula con gremolata y tapenade.
250gr. $ 18.900.- / 125gr. $ 14.200.-

Tagliere di Salumi e Formaggi (Tabla para compartir)
Provolone, Gorgonzola dolce, Bocconcini fior di latte, prosciutto, mortadella Bologna, Coppa y Milano junto a Reggiano al aceto balsámico di Modena, Mascarpone para untar, acompañado de pesto y caponata con olivas marinadas (Prodotti DOP).
$ 19.900.-



Insalate

(Nuestras ensaladas vienen con aderezos en su mix verde).

Cesare con saltimbocca de Pollo

Saltimbocca de pollo con pancetta sobre hojas de lechuga, aderezo cesar, Parmigiano Reggiano DOP, pan grattato, ralladura fina de limón y huevo a media cocción. Con focaccia del día.

$ 13.800.-

Pizza Insalata

Ensalada sobre pizza exclusiva de Cosenza: mix verde, tomates frescos marinados, palta fresca, prosciutto, huevo, olivas negras, sobre pizza con salsa rosa y parmigiano.

$ 13.900.-

Salmone

Salmón curado en casa, peras confitadas en vino tinto, ricotta fresca, mix de hojas, zanahorias encurtidas, pomodorines asados y almendras tostadas.

$14.200.-

Cranberry con Langostinos

Langostinos sobre ensalada con: cranberry frescos y pasas (arándanos), almendras tostadas, palta, naranja, frutilla, maní, cebolla morada y hojas verdes, con vinagreta de berries.

$14.500.-

Insalata Greca con Quinua (Queso de cabra)

Ensalada Griega con quinua, a la cúrcuma, hojas verdes con gremolata, queso de cabra, tomate, olivas negras, cebolla morada, pepino, manzana, pimientos grillados, aceite EVO y nueces tostadas, dressing de yogurt y aceto di Modena glaseado.

$ 12.900.-

Pulpo

Grillado al Josper sobre cremoso de papas al azafrán, salsa de olivo, cebolla morada, aceitunas, hojitas, chips de papas y mango al jengibre.

$ 17.900.-

Caprese Tradicional

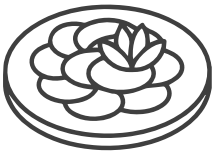
Fior di latte, mix de tomates con aceite EVO, rúcula, pesto, olivas y albahaca.

$ 13.800.-

Caprese con Burratina

Burratina, mix de tomates con aceite EVO, rúcula, pesto, olivas y albahaca.

$ 14.600.-



Antipasti

Papas Fritas Trufadas
Con queso Reggianito, pangrattato, acompañadas de sour cream trufada.
$ 6.900.-

"Fritto Misto" con Stracciatella
Calamares, pescado fresco, camarones y aceitunas all'ascolana rebozadas, acompañados de stracciatella de la casa y salsa tártara.
$ 12.900.-

Calamari Alla Romana
Anillos de calamar a la marinera, con salsa tártara y emulsión de albahaca.
$ 9.800.-

Carpaccio di Salmone e Stracciatella (Salmón)
Con salsa de azafrán y de pimientos asados. Terminado con alcaparras, rúcula, salsa Carpaccio, Parmigiano Reggiano DOP y tierra de aceitunas deshidratadas. Aceite EVO.
$ 14.700.-

Carpaccio di Manzo (Filete)
Con alcaparras, Parmigiano Reggiano DOP, salsa Carpaccio, tierra de aceitunas deshidratadas y aceite EVO con brotes de estación.
$ 14.900.-

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, acompañado de champiñones salteados con aceite EVO, brotes de estación.
$ 15.900.-

Vitello Tonnato
Finas láminas di Lacerto (carne de ternera), emulsión de atún y anchoas, con alcaparras y capperi siciliani y huevo media cocción con pepe nero (pimienta negra fresca).
$13.900.-



Padella Di Ferro

SARTENES DE HIERRO AL FORNO 400º

Todas acompañadas con focaccia.

Como plato principal o para compartir!

Pollo asado al Forno Napolitano

¡Ideal para Almuerzo o Cena!

Pechuga de pollo asada al vino blanco, finas hierbas, slice de papas, limón, tomates y cebollin, terminada con reggiano y pan grattato.

$ 12.990.-

Nuestra versión de Macarrons Cheese!

Conchiglioni e Formaggi al horno Napolitano, pasta conchiglioni casera con salsa de quesos gratinada a 400º con pangrattato, pomodorini y panceta crujiente.

$ 13.900.-

Provoleta con Caponata

Sartén de hierro con queso provoleta fundido, caponata y pesto.

$ 12.500.-

Filete Alla Pizzaiola con Fior di Latte

Filete de 220grs, salsa pomodoro, aceitunas verdes y negras, gratinado con mozzarella fior di latte.

$ 14.900.-

Rotolo di Spinaci e Ricotta

Rotolo rellenos de Espinaca, ricota y carne, gratinados con pomodoro, crema y mozzarella en Hierro a 400º terminado con pan grattato y parmigiano.

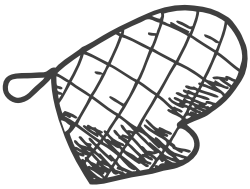
$ 14.500.-

Gamberi e Patate in Padella

¡Nueva Versión!

Camarones y langostino sobre papas en crema de cebollines asados, pomodorini al peperoncino, pancetta crujiente y gremolata.

$ 14.900.-



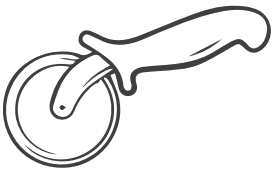
Pizzas Antipasti

Pan de Ajo
Pan de pizza al horno napolitano con parmesano y mantequilla de ajo asado.
$ 5.990.-

Pan di Forno
Pan de pizza al horno napolitano con parmesano y salsa tomate picante.
$ 5.990.-

Fugazzeta in Padella
¡Ideal para compartir!
Cebolla caramelizada, mozzarella, queso gruyer, gremolata, orégano fresco y albahaca.
$ 12.900.-

Pizza Alla Pala
¡Ideal para compartir!
Pizza alargada, para compartir en 8 porciones que incluyen 4 sabores diferentes.
Base: crema de Grana Padano y mozzarella fior di latte.
Prosciutto y aceitunas negras / Salmón curado, salsa verde siciliana / Stracciatella con pesto, pistacchio y nuez / Pomodorini marinados, albahaca fresca.
$18.900.-



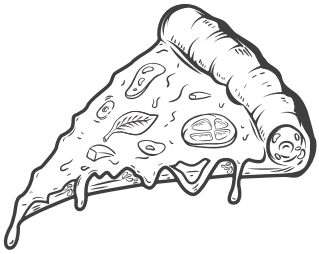
Pizze Bianche

Margherita Bianca
Crema de parmigiano, albahaca, mozzarella fior di latte, pomodorini italiano.
$ 9.900.-

Carbonara
Crema parmigiano, mozzarella fior di latte, pancetta, queso Pecorino DOP, yemas de huevo de campo, pimienta negra fresca.
$ 12.900.-

Mortadella Bologna e Stracciatella, al estilo de Enzo
Crema parmigiano, mozzarella fior di latte, terminada con Mortadela Bologna IGP, stracciatella, grana de pistacchio y scorza di limone. (zeste de limón)
$ 14.500.-

Tartufo Nero (Trufa fresca)
Crema parmigiano, mozzarella fior di latte, champiñones parís y portobello salteados con tartufata, trufa negra chilena y grana de nueces tostadas.
$ 15.900.-



Pizze Classiche

Todas nuestras pizzas llevan aceite de oliva extra virgen y sal de mar.

Margherita
Pomodoro, parmigiano, albahaca fresca, Mozzarella fior di latte.
$ 9.900.-

Prosciutto Cotto y Morrón
Pomodoro, parmigiano, mozzarella fior di latte, provola, morrones en juliana, jamón cocido y orégano seco.
$ 12.900.-

4 Formaggi
Queso parmigiano, mozzarella fior di latte, queso gruyère, queso azul, crema parmiggiano, grana de nueces y pistacchio.
$ 13.900.-

Amatriciana
Pomodoro, parmigiano, mozzarella fior di latte, cebolla morada, pancetta, un po' de pepperoncino y orégano fresco.
$ 13.900.-

Frutti di Mare (Camarones y Ostiones)
Pomodoro, parmiggiano, Mozzarella fior di latte, gambas, ostiones, provola. Un po' de pepperoncino y orégano fresco.
$ 14.900.-

Americana
Pepperoni
Pomodoro, parmigiano, pepperoni americano y mozzarella fior di latte.
$ 12.500.-



Del Pizzaiolo Specialita

Prosciutto Crudo e Pesto
Crema parmigiano, mozzarella fior di latte, pesto y rúcula terminada con Prosciutto crudo DOP, olivas verdes rellenas de pimiento rojo y pimienta negra.
$ 14.900.-

Pizza Entraña Black
Entraña Black Angus, pomodorini, aceitunas, sobre crema parmigiano, mozzarella fior di latte y albahaca fresca.
$ 14.900.-

Pepperoni Funghi e Fior Di Latte
Pepperoni, fior di latte, hongos asados, pesto y parmigiano, salsa pomodoro.
$12.900.-

“Puttanesca” Con Anchoas y Fior Di Latte
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, anchoas, olivas, perejil y alcaparras fritas.
$13.800.-



Gelato Artigianale

Almendrado Artesanal
Con praline de frutos secos, almendras tostadas y salsa de chocolate.
$ 5.900.-

Domo Chocolate Pistacchio y Nutella
Interior de helado de pistacchio con centro de Nutella, sobre su salsa.
$ 6.200.-

Gelato del giorno / Helado del día.
Con salsa de: chocolate, pistacchio y Nutella.
$ 5.990.-

Gelato di Pistacchio
Receta original de nuestros heladeros.
$ 6.900.-

Gelato di Cioccolato
Receta original de nuestros heladeros.
$ 6.900.-

Dolci

Pizza Dolce di Nutella Brownie e Pistacchio
Con caramelo y helado de fior di latte.
$ 9.800.-

Crepe 400º
Panqueque de Dulce de leche y caramelo, con queso crema perfumado con naranja fundido en el horno napolitano.
$ 8.500.-

Flan Carmine
Receta moderna de flan acompañada de crema y dulce de leche.
$7.500.-

Flan della Nonna Elisa
Con crema y dulce de leche argentino.
$ 7.500.-

Tiramisù
Tradicional italiano en frasco.
$ 8.500.-

Affogato
Helado de la casa y espresso.
$ 6.900.-

Crostata di mele tiepida con gelato di yogur
Tarta de manzanas tibia con helado artesanal de yogur.
$ 7.900.-

Chocolatone
Biscotti, helado de chocolate, Nutella, mousse de chocolate, Il vero piacere!!
$ 8.200.-