

## BEBIDAS

COCACOLA NORMAL		3,5K
COCACOLA ZERO		4,0K
SODA SCHWEPES	 3K	Con  3,5K
GINGER ALE CANADA DRY	 3K	Con  3,5K
SPRITE, QUATRO & KOLA ROMAN	  	3,5K
FUZE TEA		3K
AGUA BRISA SIN GAS/CON GAS		3K
AGUA MANANTIAL		4K
TE HATSU		6.5K
JUGO DEL VALLE 400		3K
GRANIZADOS: Guanábana, lulo, Mango, Maracuyá, Mora		5,5K
GRANIZADOS: Fresa, Mandarina, Piña, Tamarindo		6K
GRANIZADOS: Corozo, Níspero, Zapote		8K
LIMONADA NATURAL		5.5K
LIMONADA CEREZADA		6K
LIMONADA HIERBAHUENA		6K
LIMONADA DE COCO		8K
ADICION LECHE		1K

## VINOS

		Botella	Copa
CHILENSIS RESERVA Malbec	Chile	65K	15K
FINCA LAS MORAS Malbec	Argentina	60K	12K
SANTA JULIA Malbec	Argentina	55K	12K
TARAPACÀ TINTO Cabernet Sauvignon	Chile	55K	12K
TARAPACÀ BLANCO Sauvignon Blanc	Chile	55K	12K
VINO DE LA CASA			8K



 artisanlamina



Desde 2013

## Comida Italiana Artesanal

### HORARIO

DOMINGO A JUEVES 17:00-21:30

VIERNES Y SABADOS 17:00-22:30



777-5315



316-4866255



artisan\_by\_michelangelo\_cianci

## ENTRADAS



**BRUSCHETTAS AL POMODORO:** Cuatro rebanadas de pan tostado, con tomate, albahaca, aceitunas y mozzarella. 9.5K

**MOZZARELLA FUNDIDA :** Para compartir una mozzarella al horno con salsa napoli y rodajas de tomate. 15K



## ENSALADAS, SOPAS & CREMAS



**ENSALADA ARTISAN:** Mix de lechugas, julianas de apio, tomate cherry, manzana, queso parmesano con vinagreta Michelangelo. 9K

**ENSALADA ARTISAN CON POLLO** 18k

**ENSALADA CAPRESE:** Mozzarella, albahaca, rodajas de tomate, aceitunas negras, aceite de oliva, salsa pesto. 14K

**CREMA DE TOMATE:** De la casa con oliva, crema de leche y parmesano. 9K

**SOPA MINISTRONE:** Caldo dorado de la casa con vegetales y 4 raviolis artesanales de pollo 12K

## PIZZAS ROMANAS

### BASE BLANCA



**DEL PESCADOR:** Mozzarella, espinacas y camarones 25K

**AL PROSCIUTTO:** Mozzarella, prosciutto y mix de lechugas. 21K

**DEL MAESTRO:** Mozzarella, provolone, berenjenas, zucchinis, champiñones a la plancha, apio y pimentón crujientes 21K

**FRANCESA:** Cebollas caramelizadas y mozzarella 16K

### BASE ROJA

**QUATTRO:** Salsa Napoli, mozzarella, Chorizo, Jamón, Salami, Toci- 25K

**DUBAI:** Salsa Napoli, mozzarella, prosciutto, dátiles y rugula. 25K

**ROMANA:** Salsa Napoli, mozzarella, tocina y ciruelas. 24K

**POLLO Y CHAMPIÑÓN:** Salsa Napoli, mozzarella y pollo con cha. 22K

**MADRILEÑA:** Salsa Napoli, mozzarella y chorizo español. 22K

**SALAMI:** Salsa Napoli, mozzarella y salami italiano. 22K

**A LA PEPERONATA:** Salsa napoli, mozzarella, pimentón asado, aceitunas negras y anchoas. 21K

**PEPPERONI:** S. Napoli, mozzarella y pepperoni americano. 21K

**CUATRO QUESOS:** Salsa napolí, variedad de quesos. 20K

**HAWAIANA:** Salsa Napoli, mozzarella, jamón y piña. 19K

**JAMÓN Y QUESO:** Salsa Napoli, mozzarella y jamón. 17K

**MARGARITA:** S. Napoli, mozzarella, tomate y albahaca 17K

Las Pizzas Se Pueden Combinar Todas Las De Base Roja.

## PASTAS ARTESANALES



**LASAGNA MIXTA:** Salsa Bolognesa y Pollo. 19K

**LASAGNA DE POLLO:** En Salsa Blanca y Champiñones 20K

**RAVIOLIS DE POLLO:** En Salsa Blanca y Champiñones 22K

**RAVIOLIS DE CARNE:** En Salsa Napoli Receta Casera 22K

**CANELONES:** De Ricota y Espinaca, Bechamel y Napoli 21K

## PASTAS CLASICAS

Spaguetti-Penne-Fettucine



**NAPOLITANA:** Aceite de oliva, ajo, tomate y albahaca 18K

**ARRABBIATA:** Ajo, peperoncino, tomate y albahaca. 18K



**AMATRICIANA:** Cebolla, tocina, vino y tomate. 19K

**CARBONARA:** Crema de leche, tocina, orégano, aceite de oliva y parmesano. 21K

**PESTO:** Albahaca, piñones, parmesano, ajo y oliva. 21K

**PUTANESCA:** Ajo, peperoncino, anchoas, aceitunas, alcaparras, tomate y albahaca. 22K



**ALFREDO:** Mantequilla, parmesano y crema. 20K

**ALFREDO CON POLLO:** Pollo, Mantequilla, Parmesano y Crema. 23K

**BOLOGNESA:** Salsa Bolognesa Receta Casera. 21K

## ESPECIALIDADES



**BERENJENA A LA PARMESANA:** Horneadas en Salsa Blanca y Pomodoro, Parmesano y Mozzarella. 19K

**PENNE & BRÓCOLI:** En crema de leche y parmesano 20K

**PENNE & BRÓCOLI CON POLLO:** 25K

**POLLO CAPRESE:** Pollo a la plancha, mozzarella, tomates y albahaca. 25K

**SPAGHETTI FRUTTI DI MARE:** En aceite de oliva, langostino, camarón, calamar, tomate seco y rúgula. 32K

**COSTILLITAS:** De Cerdo en Salsa BBQ Casera, acompañadas de Papas a la Francesa. 36K

**LOMO:** De Res a las finas hierbas, sobre una cama de pure de papa amarilla y tomates cherrys. 39K