

# BEBIDAS

COCACOLA NORMAL



3,5K

COCACOLA ZERO



4,0K

SODA SCHWEPPES



3K

Con 3,5K

GINGER ALE CANADA DRY



3K

Con 3,5K

SPRITE, QUATRO & KOLA ROMAN



3K

Con 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



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



artisanlamina

## ENTRADAS



<b>BRUSCHETTAS AL POMODORO:</b> Cuatro rebanadas de pan tostado, con tomate, albahaca, aceitunas y mozzarella.	9.5K
<b>MOZZARELLA FUNDIDA :</b> Para compartir una mozzarella al horno con salsa napolí y rodajas de tomate.	15K



## ENSALADAS, SOPAS & CREMAS



<b>ENSALADA ARTISAN:</b> Mix de lechugas, julianas de apio, tomate cherry, manzana, queso parmesano con vinagreta Michelangelo.	9K
---	----

## ENSALADA ARTISAN CON POLLO

<b>ENSALADA CAPRESE:</b> Mozzarella, albahaca, rodajas de tomate, aceitunas negras, aceite de oliva, salsa pesto.	18K
---	-----

<b>CREMA DE TOMATE:</b> De la casa con oliva, crema de leche y parmesano.	14K
---	-----

<b>SOPA MINESTRONE:</b> Caldo dorado de la casa con vegetales y 4 raviolis artesanales de pollo	9K
---	----

## PIZZAS ROMANAS



### BASE BLANCA

<b>DEL PESCADOR:</b> Mozzarella, espinacas y camarones	25K
--	-----

<b>AL PROSCIUTTO:</b> Mozzarella, prosciutto y mix de lechugas.	21K
---	-----

<b>DEL MAESTRO:</b> Mozzarella, provolone, berenjenas, zucchinis, champiñones a la plancha, apio y pimentón crujientes	21K
--	-----

<b>FRANCESCA:</b> Cebollas caramelizadas y mozzarella	16K
---	-----

### BASE ROJA

<b>QUATTRO:</b> <u>Salsa Napoli</u> , mozzarella, Chorizo, Jamón, Salami, Tocino	25K
--	-----

<b>DUBAI:</b> <u>Salsa Napoli</u> , mozzarella, prosciutto, dátiles y rugula.	25K
---	-----

<b>ROMANA:</b> <u>Salsa Napoli</u> , mozzarella, tocineta y ciruelas.	24K
---	-----

<b>POLLO Y CHAMPIÑON:</b> Salsa Napoli, mozzarella y pollo con cha.	22K
---	-----

<b>MADRILEÑA:</b> Salsa Napoli, mozzarella y chorizo español.	22K
---	-----

<b>SALAMI:</b> <u>Salsa Napoli</u> , mozzarella y salami italiano.	22K
--	-----

<b>A LA PEPPERONATA:</b> <u>Salsa napoli</u> , mozzarella, pimentón asado, aceitunas negras y anchoas.	21K
--	-----

<b>PEPPERONI:</b> <u>S. Napoli</u> , mozzarella y pepperoni americano.	21K
--	-----

<b>CUATRO QUESOS:</b> <u>Salsa napoli</u> , variedad de quesos.	20K
---	-----

<b>HAWAIANA:</b> <u>Salsa Napoli</u> , mozzarella, jamón y piña.	19K
--	-----

<b>JAMÓN Y QUESO:</b> <u>Salsa Napoli</u> , mozzarella y jamón.	17K
---	-----

<b>MARGARITA:</b> <u>S. Napoli</u> , mozzarella, tomate y albahaca	17K
--	-----

Las Pizzas Se Pueden Combinar Todas Las De Base Roja.

## PASTAS ARTESANALES



<b>LASAGNA MIXTA:</b> Salsa Bolognesa y Pollo.	19K
<b>LASAGNA DE POLLO:</b> En Salsa Blanca y Champiñones	20K
<b>RAVIOLIS DE POLLO:</b> En Salsa Blanca y Champiñones	22K
<b>RAVIOLIS DE CARNE:</b> En Salsa Napoli Receta Casera	22K
<b>CANELONES:</b> De Ricota y Espinaca, Bechamel y Napoli	21K

## PASTAS CLASICAS

Spaghetti-Penne-Fettucine



<b>NAPOLITANA:</b> Aceite de oliva, ajo, tomate y albahaca	18K
<b>ARRABBIATA:</b> Ajo, peperoncino, tomate y albahaca.	18K
<b>AMATRICIANA:</b> Cebolla, tocineta, vino y tomate.	19K
<b>CARBONARA:</b> Crema de leche, tocineta, orégano, aceite de oliva y parmesano.	21K
<b>PESTO:</b> Albahaca, piñones, parmesano, ajo y oliva.	21K
<b>PUTANESCA:</b> Ajo, peperoncino, anchoas, aceitunas, alcaparras, tomate y albahaca.	22K
<b>ALFREDO:</b> Mantequilla, parmesano y crema.	20K
<b>ALFREDO CON POLLO:</b> Pollo, Mantequilla, Parmesano y Crema.	23K
<b>BOLOGNESE:</b> Salsa Bolognesa Receta Casera.	21K

## ESPECIALIDADES



<b>BERENJENA A LA PARMESANA:</b> Horneadas en Salsa Blanca y Pomodoro, Parmesano y Mozzarella.	19K
<b>PENNE &amp; BRÓCOLI:</b> En crema de leche y parmesano	20K
<b>PENNE &amp; BRÓCOLI CON POLLO:</b>	25K
<b>POLLO CAPRESE:</b> Pollo a la plancha, mozzarella, tomates y albahaca.	25K
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE:</b> En aceite de oliva, langostino, camarón, calamar, tomate seco y rúgula.	32K
<b>COSTILLITAS:</b> De Cerdo en Salsa BBQ Casera, acompañadas de Papas a la Francesa.	36K
<b>LOMO:</b> De Res a las finas hierbas, sobre una cama de pure de papa amarilla y tomates cherrys.	39K