

 ike milano

CUCINA ITALIANA

A CASA TUA





• CUCINA ITALIANA •



Entradas

Arancini classici 2 unid.
(Croquetas de arroz típico siciliano)
\$ 350

Parmigiana di melanzane
(Lasagña de Berenjena gratinada con queso y tomate)
\$400

Burrata con aceitunas y cherries
\$450

Prosciutto di parma
\$500

Pistacchio e Formaggi
(Mortadella con pistacchio italiana y quesos mixtos)
\$600

Polenta Croccante
(2 Discos de Polenta con tomate y queso sardo)
\$450

Zuppa di Cozze
(Mejillones a la provenzal)
\$700

Langostino a la Mediterránea
(Cola de langostino L1 con aceitunas negra, alcaparras y
tomates cherry)
\$ 700

 ike milano

• CUCINA ITALIANA

A CASA TUA





• CUCINA ITALIANA



Pastas Rellenas

Caramelle rosso di Carne

(Pasta rellena de carne braseada con masa de morron)

\$ 600

Caramelle Nero di Salmone

(Pasta rellena de salmon y zucchini con masa de tinta de calamar) \$700

Caramelle verde di Ricotta y Espinaca

(Pasta rellena con masa de espinaca)

\$ 550

Caramelle viola di Zucca y Mascarpone

(Pasta rellena calabaza y mascarpone con masa de remolacha)

\$550

Caramelle bianco Prosciuto y Formaggio

(Pasta rellena con jamon cocido ahumado y queso de campo)

\$500

Tortello verde Pollo y Verdura

(Pasta rellena con pollo braseado a las hierbas y mix de verduras)

\$500

Salsas Sugeridas

Tomate Italiano y Albhaca

Crema y Puerros

 ike milano

• CUCINA ITALIANA

A CASA TUA





• CUCINA ITALIANA



Pastas y Risottos

Bigoli Pomodoro y Basilico
(Pasta Larga con tomate Italiano y Albhaca)
\$450

Casarecce alla Puttanesca
(Pasta corta alcaparra, aceituna negra y tomate)
\$ 450

Bigoli Amatriciana
(Pasta larga con guanchiale y tomate)
\$500

Bigoli Salsa del dia
(Pasta Larga con Salsa del dia)
\$550

Casarecce Frutto di mare
(Pasta corta con mejillones, calamar y cola de langostino)
\$800

Risotto Alla Milanese con Ossobuco
(Risotto con Azaferan y ossobuco braseado)
\$600

Risotto Kabutia
(Risotto de Kabutia y queso pecorino)
\$500

Risotto Fruto di Mare
(Risotto con Frutos de mar frescos del dia)
\$800

 ike milano

• CUCINA ITALIANA

A CASA TUA





• CUCINA ITALIANA •



Platos Principales

Maialino Dolce con Patate
(Bondiola braseada con salsa agridulce y papines
salteados)
\$550

Vitello al Malbec con Patate
(Terners con salsa al malbec y papines al horno)
\$550

Filetto di Pesce Bianco con Salsa al Limone
(Pesca blanca del dia con salsa al limón con verduras
asadas)
\$600

Salmone Scaloppato al vino
(Salmon grillado al vino con verduras)
\$750

Tentáculo Pulpo español con Papine
(Salteado con cherry, ajo y pimentón)
\$ 1.800

Dolci:

Tiramisù \$200
Mousse de ciocolate \$200
Panna Cotta Con Salsa del dia \$200
Sfogliatella \$200