

# ENTRADAS Y ENSALADAS

Empanaditas de calabaza asada y queso gruyere. (6) \$185

Empanaditas de pollo al curry. (6) \$185

Empanaditas de carne y tomate fresco. (6) \$185

Tarta de cebollas doradas y queso emmental, servida con mini ensalada caesar. \$350

Caesar salad con croutones, queso parmesano, bacón y aderezo.

Con pollo crispy \$395/ Con langostinos grillados \$455/ Con salmón ahumado \$475

## PASTAS ESPECIALES

Gnochis caseros de espinaca. \$445

Canelones caseros de espinaca y mascarpone. \$468

Crepes rellenos de espinaca, jamón cocido, ricota y muzzarella. \$498

## OPCIONES DE SALSAS

Salsa Rosa / Ragú de lomo / Cuatro quesos / Pesto

# PASTAS CLÁSICAS

Fusilli / Penne Rigate / Spaghetti (de sémola de trigo italiana al dente) \$430

## OPCIONES DE SALSAS

Vegetariano (verduras de estación salteadas) / Salsa rosa / Pesto / Fileto / Cuatro quesos

## PASTAS RELLENAS

Lasagna bolognesa a la italiana, con carne, jamón, mozzarella, fileto y bechamel. \$475

Ravioles de salmón fresco, con salsa cremosa de camarones, salmón ahumado y puerros. \$495

## RISOTTOS

Risotto de morcilla, champiñones, queso mascapone y hierbas frescas. \$498

Risotto de calabaza ahumada, servido con bondiola braseada y crocante de panceta. \$550

Risotto de hongos, protobellos, girgolas, hongos secos y champiñones. \$ 530

Risotto nero di seppia, servido con calamares, salmón ahumado y langostinos. \$568

# CARNES

**Todos los platos son acompañados de una guarnición a elección**

Milanesa casera al horno con salsa de tomate, jamón y mozzarella. \$395

Pechuga crocante apanada en cereales, servida con dip de mayonesa de albahaca. \$440

Lomo de solomillo envuelto en panceta ahumada, al horno con pesto suave de tomates secos. \$485

Bife porteño asado a la parrilla, con arvejas, jamón, morrón, cebolla, tomates cherry y huevo frito. \$478

Ribs de cerdo asado a fuego lento, aderezado con salsa barbacoa. \$ 598

# PESCADOS

**Todos los platos son acompañados de una guarnición a elección**

Pesca de la semana grillada con salsa cremosa de jengibre y lima. \$465

Trucha arcoíris grillada con crocante de almendras. \$568

Salmón rosado del pacifico, asado a la parrilla con orégano y limón. \$625

# GUARNICIONES

Papas cubo crocantes al horno.  
Puré de papas, calabaza o mixto.  
Arroz con verduras salteadas.  
Lentejas y vegetales de estación.

# WOKS

Salteado de lomo y verduras. \$470  
Pollo al estilo thai, con verduras y curry.  
\$450

# POSTRES

Romeo y Julieta - Dulce de batata y queso fresco. \$195  
Crème brûlée - Clásico postre francés. \$210  
Duo mousse - Chocolate semi amargo y maracuyá. \$225  
Lingote de chocolate con bananas, nueces y dulce de leche. \$245  
Cheese cake clásico, servido con frutos rojos \$235