

## BEVANDE – BEBIDAS – DRINKS

<b>SODAS</b> Sodas	L. 35.00
<b>SODAS SAN PELLEGRINO</b> Naranja, Limón, Toronja	L. 55.00
<b>LIMONATA</b> Limonada con Soda	L. 55.00
<b>AQCUA 0.5 LT</b> Botella con agua de 0.5 Lt.	L. 25.00
<b>AQCUA 1 LT</b> Botella con agua de 1 Lt.	L. 35.00
<b>AQCUA MINERALE 0.5 LT</b> Agua mineral 0.5 Lt.	L. 60.00
<b>AQCUA MINERALE 1 LT</b> Agua mineral 1 Lt.	L. 80.00
<b>Té</b>	L. 35.00
<b>SUCCO NATURALE</b> Naranja, Jamaica, Limonada	L. 50.00
<b>BICCHIERE di VINO</b>	L. 120.00
<b>BICCHIERE di VINO ESP</b> Copa de vino	L. 150.00
<b>BIRRA LOCALE</b> Cerveza local	L. 50.00
<b>BIRRA IMPORTATA</b> Cerveza importada	L. 80.00
<b>BIRRA IMPORTATA ITALIANA</b> Cerveza importada italiana	L. 120.00
<b>ESPRESSO</b>	L. 32.00
<b>CAPUCCINO</b>	L. 45.00

## DOLCI-POSTRES-DESSERT

<b>TIRAMISÚ</b>	L. 90.00
<b>TRONCHETTO</b>	L. 75.00
<b>BABÁ AL RUM</b>	L. 75.00
<b>TORTA AL CIOCCOLATO</b>	L. 65.00
<b>TORTA DI CAROTE</b>	L. 65.00
<b>MIMOSA</b>	L. 80.00
<b>CHEESE CAKE</b>	L. 90.00
<b>CRÈME CARAMEL</b>	L. 75.00

I.S.V. NO INCLUIDO



Trattoria



Bel Paese

Slow Food® 

## ANTIPASTI – ENTRADAS - APPETIZERS

<b>BRUSCHETTA</b> Pan tostado con ajo y tomates frescos marinados.	L. 120.00	<b>CROSTATA ORTOLANA</b> Rebanada de tarta salada, rellena de verduras, y mezcla de queso y huevo.	L. 80.00
<b>PROSCIUTTO e GRANA</b> Jamón de Parma D.O.P., Queso Grana D.O.P.	L.320.00	<b>TAGLIERE</b> Queso parmesano, jamón de parma, quiche y crostini.	L. 270.00
<b>PIZZA MARGHERITA</b> 5" pizza con tomate y mozzarella.	L.120.00	<b>CREPE di GAMBERI e ARAGOSTA</b> Crepas de camarón y langosta.	L. 145.00
<b>CARPACCIO VENEZIANO</b> Rebanadas finas de carne, parmesano, vinagreta de limón y alcaparras.	L.135.00	<b>CAPRESE</b> Tomate, mozzarella bañada con EVOO y albahaca.	L. 220.00
<b>CARPACCIO di SALMONE</b> Salmón en lascas finas cubierto con nuestro aderezo especial.	L.170.00	<b>TRIS di FORMAGGI</b> Parmesano, D.O.P., Menchego D.O.P. e Brie.	L. 210.00

## PRIMI PIATTI – PRIMER PLATO - MAIN COURSES

<b>SPAGHETTINI PANA, PROSCIUTTO e PISELLI</b> Cabello de ángel, jamón, chicharos y crema agria.	L. 207.00	<b>RIGATONI all' ORTOLANA</b> Rigatone con verdura fresca.	L. 170.00
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO</b> Espagueti con ajo y E.V.O.O.	L. 160.00	<b>PASTA al FORMAGGI</b> Pasta con salsa de 4 quesos.	L. 210.00
<b>SPAGHETTI al POMODORO</b> Espagueti con salsa marinara.	L. 160.00	<b>RAVIOLI SPINACI</b> Relleno de ricota y espinaca.	L. 215.00
<b>PENNE ARRABIATA</b> Penne con salsa marinara picante.	L. 170.00	<b>RAVIOLI CARNE</b> Relleno de carne.	L. 220.00
<b>FUSILLI PUTTANESCA</b> Fusilli con salsa marinara, alcaparras y aceitunas.	L. 195.00	<b>RAVIOLI DI MARE</b> Relleno de mariscos.	L. 255.00
<b>LINGUINE AMATRICIANA</b> Linguini con salsa marinara y tocino.	L. 195.00	<b>GNOCCHI di PATATE AL POMODORO</b> Noqui de papa con salsa de tomate.	L. 180.00
<b>FETTUCCINE PANNA e NOCCI</b> Fettuccine con crema y nueces.	L. 210.00	<b>RISOTTO al FUNGHI</b> Arroz con setas (hongos) ración para dos personas.	L. 405.00
<b>LINGUINE al PESTO</b> Linguine con salsa pesto.	L. 210.00	<b>RISOTTO di MARE</b> Arroz con frutti di mare, ración para 2 personas	L. 445.00
<b>TAGLIOLINI PAPALINA</b> Tagliolini con huevo fresco jamón de Parma.	L. 207.00	<b>RISOTTO al GORGONZOLA</b> Arroz con queso gorgonzola, para 2 personas.	L. 410.00

## INSALATE – ENSALADAS - SALADS

<b>LATTUGA</b> Lechuga Hidropónica	L. 70.00	<b>ASPARAGI</b> Esparragos	L. 85.00
<b>SEDANO</b> Apio	L. 60.00	<b>MELANZANE PARMIGIANA</b> Berenjena parmesana	L. 85.00
<b>CECI</b> Garbanzos	L. 70.00	<b>CAPONATA</b> Mezcla de berenjenas, apio y cebollas.	L. 85.00
<b>MINI CAPRESE</b> Caprese pequeña	L. 80.00	<b>SPINACI</b> Espinaca	L. 75.00
<b>RUSSA</b> Ensalada Olivier	L. 85.00	<b>PATATE</b> Papas	L. 60.00
<b>POMODORO</b> Tomate	L. 55.00	<b>ZUCCHINI</b> Calabacín	L. 60.00
<b>WALDORF</b> Ensalada Waldorf	L. 80.00	<b>CAROTEO</b> Zanahorias	L. 60.00
<b>PALMITO</b> Corazón de palma	L. 75.00	<b>MINISTRONE</b> Caldo de vegetales mixtos.	L. 99.00
<b>FUNGHI</b> Seta de París	L. 80.00	<b>CIPOLLA RIPIENA</b> Cebolla rellena de arroz italiano y carne.	L. 85.00
<b>PEPERONI</b> Pimiento dulce	L. 80.00		
<b>BEL PAESE</b> La ensalada de ensaladas	L. 135.00		

I.S.V. NO INCLUIDO

## SECONDI PIATTI – SEGUNDO PLATO – SECOND COURSES

CARNE		PESCADO	
<b>SALTIMBOCA alla ROMANA</b> Filete de res con salvia y jamón de Parma.	L. 185.00	<b>SALMONE al ROSMARINO</b> Salmón al romero.	L. 280.00
<b>BISTECCA al MARSALA</b> Filete de res al Marsala.	L. 195.00	<b>FILLETTO DI PESCE ALLA PIASTRA</b> Filete de pescado a la plancha.	L. 175.00
<b>BISTECCA al OLIVE</b> Filete de res al oliva.	L. 195.00	<b>FILLETTO DI PESCE AL PORTO</b> Filete de pescado al vino dulce.	L. 215.00
<b>BISTECCA in SALSA di PEPERONI</b> Filete de res en salsa de pimientos dulces.	L. 195.00	<b>FILLETTO DI PESCE ALLA MANDORLE</b> Filete de pescado almendrado.	L. 205.00
<b>BISTECCA al DATTERI</b> Filete de res al dátil.	L. 220.00	<b>FILLETTO DI PESCE ALL PEPE VERDE</b> Filete de pescado a la pimienta verde.	L. 205.00
<b>BISTECCA al PEPE VERDE</b> Filete de res a la pimienta verde.	L. 205.00	POLLO	
<b>BISTECCA al GORGONZOLA</b> Filete de res al gorgonzola.	L. 225.00	<b>POLLO al LIMONE</b> Pechuga de pollo al limón.	L. 170.00
<b>BISTECCA al CHAMPIGNON</b> Filete de res con salsa de champiñones.	L. 225.00	<b>POLLO a la MARK</b> Pechuga de pollo con espinaca y queso.	L. 240.00
<b>BISTECCA al AJOLI</b> Filete de res con crema de ajo.	L. 225.00	<b>POLLO AL FUNGHI</b> Pechuga de pollo en salsa de hongos.	L. 180.00
		<b>POLLO AL ACETO BALSAMICO</b> Pechuga de pollo con balsámico.	L. 180.00
		<b>INVOLTINI</b> Rollo de pollo relleno.	L. 185.00
		<b>POLLO PARMIGIANO</b> Pechuga de pollo rebosada bañada con salsa de tomate y queso.	L. 230.00

I.S.V. NO INCLUIDO