

Festival Gastronómico Italiano

LANTIPASTO

IL PRIMO

MINISTRA DI CARNE LA SPEZIA \$5.000
(Sopa), carne de res, tomate, pasta orzo, alverja, maíz tierno, zanahoria.

MINISTRA E PESCE DI MARE \$6.000
(Sopa), róbalo, pasta minestro, calabazin, arveja, maíz tierno, ahuyama, albahaca.

FRITTATA MEDITERRÁNEA \$9.000
(Tortilla) pasta orzo, huevo, aceituna negra, queso mozzarella, salami, orégano, albahaca.

RISOTTO TRIFU GUI DI TRIESTE \$17.000
(Arroz) camarón, pasta orzo, champiñon portobelo, queso, mozzarella, crema de leche.

L'ANTIPASTO MEDITERRÁNEO \$6.000
Champignon fresco, queso mozzarella, calabazón, salami, lechuga, alcachofa, orégano, aceitún.

INSALATA FLORENTINA
Raíces chinas, salami, queso mozzarella, jugo de naranja, aceite oliva, tocíneta, espinacas.

CARAVAN DI CHAMPIÑON E POMODORO \$7.000
Champiñon portobelo, tomate, pimentón, queso mozzarella, ajo, albahaca, orégano.

PLANTI ROMANI \$6.000
Langostino, brócoli, berenjena, pimentón, crema de leche, vino blanco, especias.

IL SECONDE E CONTORNO PESCE E FRUTTI DI MARE

MEDALLÓN DI SIERRA LA BARI \$15.000
Sierra, berenjena, tomate, cebolla roja, vino blanco, espinacaAs.

TROTA AFFUMICATO LA PARMESANO \$25.000
Filete de trucha, champiñon, queso parmesano, aceite de oliva, pimentón, espinaca, albahaca.

SALMONE LA CATANIA \$15.000
Salmón, aguacate, tomate, jugo de naranja, crema de leche, heneldo, pimienta, tostadas.

ROBALO SALERNO \$22.000
Filete de robalo, anchoas, aceitunas, crema de leche, mejillones, cebolla, perejil.

FRUTTI DI MARE \$20.000
Cazuela de mariscos, pasta angelo, queso mozzarella, pimentón, crema de leche, vino.

CARNE

BISTECA REGGIO DI CALABRIA \$20.000
Lomo fino de res, queso parmesano, cebolla puerro, tomate, pimentón, queso parmesano.

VITELLO LA PESTO DI VERONA \$15.000
Lomito fino, pasta fussilli, pomodoro, salsa alfredo, especias

RAG"U DI VITELLO E POLENTA \$15.000
Picada de lomo fino, champiñon, espárragos, pimentón, demiglass, vino tinto.

OSOBUCO DI VITELLO \$15.000
Osobuco, pasta fideos, queso parmesano, demiglass, napolitana.

POLLO

POLLO VENEZIANO DI MERCADER \$18.000
Fricasse de pollo, fettucinim tocíneta ahumada, almendra, tomate, calabacín, orégano.

POLLO FIRENZE \$25.000
Pechuga de pollo, espárragos, champiñon, tocíneta ahumada, crema de leche, azafrán, especias.

POLLO SFRONDARE \$25.000
Pechuga de pollo, tomate seco, queso mozzarella, ciruela pasa, almendra, jamón especias.

POLLO CUSANA ITALIANA \$20.000
Pechuga de pollo, manzana, mango, mandarina, curry, vino blanco, sason italiano.

COMBINACIÓN DE PASTAS Y SALSAS

PASTA SALSA

FARFALLE PESTO \$16.000

RAVIOLIS AMATRICIANA

SPAGUETTI VONGOLE

FETTUCHINI RAGÚ

MACHERONI BOLOÑESA

TALLARIN CARBONARA

DOLCE

TIRAMISU \$5.000
GELATO
BUDIN

