

MENÚ

ANTIPASTI

PROSCIUTTO E BURRATA FRESCA , RUCOLA E POMODORINI \$ 489

Burrata Fresca Importada (125 g), Prosciutto San Daniele (80 g), Tomates Cherry, Arúgula.

Fresh imported Burrata Cheese (125 g) Prosciutto San Daniele (80 g) with Cherry Tomatoes (60 g) and Arugula Salad. (Recommended to share)

VITELLO TONNATO CON CAPPERI \$ 239

Finas Rebanadas de Filete de Ternera (60 g) con Salsa de Atún Bonito, Alcaparras y Anchoas.

Thin Slices of Veal Fillet (60 g) in a Bonito Tuna, Capers and anchovies Mayonnaise Sauce

CARPACCIO DI MANZO ALLA MONFERRINA CON SENAPE E PARMIGIANO REGGIANO \$ 269

Carpaccio de Filete de Res Calidad Prime (90 g) con Aderezo de Limón y Mostaza, Tomate Cherry (60 g), Láminas de Parmigiano Reggiano (30 g) y ensalada de Arúgula (20 g).

Prime Quality Beef Carpaccio (90 g) with a Lemon and Mustard Dressing, Cherry Tomatoes, arugula Salad and Sheets of Parmigiano Reggiano Parmesan Cheese (30 g)

CARPACCIO DI POLIPO MARINATO CON SALE NERA E LIMONE DEL MEDITERRANEO \$ 219

Carpaccio de Pulpo Marinado (120 g) con Sal Negra y Limón del Mediterráneo acompañado de Mézclum de Lechugas Orgánicas (60 g), Tomates Cherry (15 g) e Hinojo (10 g).

Carpaccio of Marinated Octopus (120 g) with Black Salt, Mediterranean Lemon and Organic Lettuce (60 g)

PARMIGIANA DI MELANZANE IN FORMA \$ 219

Berenjena Horneada (230 g) con Queso Parmigiano Reggiano, Mozzarella Fior di Latte Bañada con Salsa Pomodoro, Albahaca Fresca y Aceite de Oliva Extra Virgen.

Baked Eggplant (230 g) with Parmigiano Reggiano Parmesan Cheese and Fior di Latte Mozzarella in a Tomato, Fresh Basil and Extra Virgin Olive Oil Sauce

ZUPPE

MINISTRONE DI VERDURE CON MALTAGLIATI \$ 112

Sopa de Verduras (250 ml) Estilo Piemontese con Maltagliati de Pasta Fresca.

A Piemontese Vegetable Soup (250 ml) with Fresh Maltagliati Pasta

DI LENTICCHIE ALLA LEGNA \$ 149

Clásica Receta de Sopa de Lenteja (220 ml) del Piemonte con panceta.

Lentil soup (220 ml) with Pancetta (Pork)

INSALATE DI CARCIOFI, PARMIGIANO, OLIVELLE E POMODORI SECCHI \$ 198

Corazón de Alcachofa Baby (160 g), Láminas de Queso Parmigiano Reggiano (30 g), Aceitunas de Gaeta (30 g), Jitomate Deshidratado (10 g) y Aderezo de Limón Baby.

Artichoke Heart (160 g), Sheets of Parmigiano Reggiano Parmesan Cheese (30 g), Gaeta Olives (30 g), and Sun Dried Tomatoes (10 g) in a Citrus Dressing

DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO \$ 192

Ensalada de Arúgula Orgánica (160 g), Tomates Cherry (30 g), Láminas de Queso Parmigiano Reggiano (30 g) y Aderezo de Balsámico.

A Salad of Organic Arugula (160 g), Cherry Tomatoes (30 g), and Sheets of Parmigiano Reggiano Parmesan Cheese (30 g) in a Balsamic Vinegar Dressing

PRIMI PIATTI

Nuestras pastas son frescas y hechas en casa

Pastas Are Fresh and Home-Made

PREPARAZIONE CASALINGA DEL RAVIOLO DI CASA SAVOIA TARTUFATI \$ 238

Raviolos con Queso Fontina y Taleggio Importado, Servidos con Salsa Cremosa Perfumada a la Trufa (180 g).

Raviolis Stuffed with Imported Fontina and Taleggio Cheeses Served in a Creamy Sauce Perfumed with Truffle oil (180 g)

PAPPARDELLE ALLO STRACOTTO DI VITELLO \$ 247

Pappardelle con Ragú de Ossobuco (200 g).

Pappardelle Pasta with Veal Ossobuco (200 g)

TAGLIOLINI CASERECCI AL SALMONE & VODKA \$ 218

Pasta Cremosa Tagliolini (120 g) Hecha en Casa con Salmón Fresco Importado (100 g) y Perfumada al Vodka.

Creamy Home-Made Tagliolini (120 g) with Fresh Salmon (100 g)

RAVIOLINI TRICOLORE DI RICOTTA E CARCIOFI AL BURRO, MAGGIORANA E POMODORINI \$ 217

Raviolini Tricolor (150 g) Hechos en Casa, Rellenos de Alcachofa y Queso Ricotta Salteados con Mantequilla, Mejorana y Jitomates Cherry (20 g).

Homemade stuffed Raviolini with artichoke and Ricotta Cheese Sauteed with Butter, Cherry Tomatoes (20 g) and Oregano

ANTICA RICETTA DELLA LASAGNA \$ 214

La Auténtica Receta de Bologna (280 g).

The Authentic Lasagna Recipe from Bologna (280 g)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$ 199

Clásica Receta del Espaguete a la Carbonara (180 g) con Pancetta.

Spaghetti Carbonara (180 g) (with Pork Meat)

PAGLIA E FIENO ALLA BOLOGNESE \$ 199

Tagliatelle Natural y de Espinaca Hecha en Casa con Salsa de Bolognesa (180 g).

Tagliatelle with a Bolognese Sauce (180 g)

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO \$ 185

Espagueti con Salsa Pomodoro Fresco, Tomates Cherry y Albahaca (180 g).

Spaghetti with a Fresh Tomato Sauce, Cherry Tomatoes and Basil (180 g)

PENNETTE ALL' ARRABBIATA \$ 185

Pennette en Salsa de Pomodoro, Ajo, Perejil y Peperoncino (180 g).

Pennette Pasta with a Tomato, Garlic, Parsley and Peperoncino (Spicy) Sauce (180 g)

RISOTTO AL DENTE CARNAROLI ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI E ASPARAGI \$ 236

Risotto Carnaroli al dente (140 g) al Azafrán con Camarones (80 g) y Espárragos (20 g).

Carnaroli Risotto al dente (140 g) in Saffron with Shrimp (80 g) and Asparagus (20 g)

CARNAROLI AI PORCINI \$ 232

Risotto Carnaroli al dente (140 g) con Hongo Porcini (80 g).

Carnaroli Risotto al dente (140 g) with Porcini Mushrooms (80 g)

SECONDI

ROBALO INTERO IN CROSTA DI SALE MARINO O ACQUA PAZZA \$ 479 (25 minutos de preparación)

Róbalo Fresco Horneado en Costra de Sal (600 g aprox. crudo), Acompañado con Timbal de Verduras Salteadas (95 g) o Receta "ACQUA PAZZA".

Sea Bass (approx. 600 g) Baked in a Salt Crust and Accompanied with a Sautéed Vegetable Timbale (95 g) or "ACQUA PAZZA" Recipe

SALMONE LACCATO CON VERDURE ALLA MEDITERRANEA \$ 378

Salmón Fresco Importado al Horno (200 g) con Vino Blanco y Naranja acompañado de verduras glaseadas (80 g) y Espárragos a la parrilla (40 g).

Fresh Salmon Backed (200 g) with White Wine Orange Sauce, accompanied by glazed vegetables (80 g) and Grilled Asparagus (40 g)

COSTINE D' AGNELLO PROFUMATE AL ROSMARINO \$ 395

Costilla de Cordero (220 g) Importada de Nueva Zelanda en salsa de Finas Hierbas con Verdura Salteada (95 g) y Papa Confitada (40 g).

Lamb Ribs (220 g) Imported from New Zealand, in Fine Herbs Sauce, Sautéed Vegetables (95 g) and Confit Potato (40 g)

FILETTO AI PORCINI \$ 452

Filete de Res Importado (200 g) Calidad Angus con Salsa de Hongo Porcini, Puré de Papas (80 g) y Espárragos a la parrilla (45 g).

Prime Beef Filet Steak (200 g) in a Porcini Mushroom Sauce with Potato Puree (80 g) and grill asparagus (60 g)

POLLETTO ALLA DIAVOLA CON VERDURE ALLA GRIGLIA \$ 252

Pollito de Leche Horneado en su Jugo (250 g) con ajo, romero y vino Blanco acompañado de Verduras a la Parrilla.

Backed Tender chicken (250 g) with Garlic, White Wine Sauce and Grill Vegetables

DOLCI

TORTINO CON CUORE MORBIDO DI CIOCCOLATO \$ 118

Fondant de Chocolate (150 g) Acompañado de Helado de Flor de Leche (65 g).

Warm Chocolate Cake (150 g) with Fior di Latte ice Cream (65 g)

PANNA COTTA \$ 105

Panna Cotta a la Vainilla (150 g), con Coulis de Frutos Rojos (50 g) y Fruta Fresca (40 g).

Vanilla Panna Cotta (150 g), Strawberry Soup and Berries (50 g)

SEMIFREDDO DI GIAUNDUJA \$ 128

Lingote Semifrío de Chocolate Gianduja, helado de turrón, Plátano caramelizado y Avellanas garrapiñadas con Chocolate

TIRAMISÚ PIEMONTESE DELLA CASA \$ 118

Clásico Tiramisú a la Piemontese (180 g), Acompañado con Helado al Café (65 g) / *Homemade Classic Piemontese Tiramisu (180 g)*

GELATI E SORBETTI DELLA CASA

3 esferas a elegir, 60 g \$ 120 · 1 esfera a elegir, 60 g \$ 45

3 scoops 60 g \$ 120 · 1 scoop, 60 g \$ 45

HELADO:

Chocolate, Vainilla, Flor de Leche, Turrón, Buontalenti, Café y Pistache.

ICE CREAM:

Chocolate, Vainilla, Flor de Leche, Turrón, Buontalenti, Café y Pistache

SORBETE:

Mamey, Fresa, Cereza, Fresa, Limón, frutos Rojos y Maracuyá.

SORBET:

Mamey, Strawberry, Cherry, Lemon, Red Fruits and Passion Fruit