



Menú

Entrada

- Prosciutto de Parma con burrata B/.18.00
- Bresaola con parmesano y corazon de lechuga B/.20.00
- Vitello tonnato B/.16.00
- Jamón de pato con queso de cabra B/.18.00
y reducción de frambuesa

Carpaccio

- De res con hongos y trufa B/.16.00
- De mero ahumado B/.16.00
- De pulpo B/.16.00

Pastas Frescas

- Ravioli de estofado angus en su salsa B/.16.00
- Tortellini de ternera al pistaccio B/.16.00
- Agnolotti porcini con crema de trufas B/.18.00
- Agnolotti de ricota y espinacas al tomate natural ... B/.16.00
- Tortelloni de radicchio B/.16.00
- Agnolotti de calabaza en salsa de pera y nueces B/.15.00

Pescado

- Corvina con espinacas y mozzarella B/.18.00
y zanahoria ahumada
- Cobia con alcaparras y vino blanco B/.20.00
- Atún rosa con ajonjolí B/.18.00
- Halibut a la champagne B/.25.00
- Salmón con salsa maracuyá B/.18.00

- Panna Cotta con frutos rojos B/.5.00
- Tiramisu B/.5.00

Entradas Calientes

- Hongos y berenjena soute B/.9.00
- Berengena caprese B/.10.00
- Tostada al hongo y mozzarella B/.9.00

Ensaladas

- Ensalada de arugula B/.15.00
- Ensalada caprese B/.15.00
- Ensalada de pollo con almendras B/.15.00
crochantes
- Burrata al pistaccio B/.15.00

Cremas

- Tomate con sandia B/.7.00
- Zanahoria ahumada B/.7.00
- Papas con pera y puerro B/.7.00
- Hongos B/.7.00

Pastas Secas

- Penne al tomate cherry con albahaca B/.12.00
- Rigatoni pasticcio a la bolognesa B/.12.00
- Farfalle con crema y hongos B/.12.00
- Spaguettini al centollo y tomate natural B/.18.00
- Linguini frutti di mare B/.16.00
- Fettucini Architetto B/.12.00
- Risotto Porcini y trufas B/.18.00
- Tagliatelle con langosta B/.18.00

Carnes

- Medallones de filete B/.22.00
en salsa vino tinto y hongos
- Filete de novillo al romero B/.35.00
para 2 personas*
- Ternera a la marsala B/.18.00
- Chuleta de cordero a la menta B/.28.00
- Chuleto de cerdo relleno con espárragos B/.20.00
y queso fontina
- Paillard de pollo B/.16.00

Postres

- Flan de albahaca B/.5.00
- Mousse de chocolate..... B/.5.00