

Appetizers

Bruschetta Pomodoro	(3 pieces)	\$ 100
Tomato, garlic and basil served on thin slices of toast bread.	(4 pieces)	\$ 125
Bruschetta di Tonno	(3 pieces)	\$ 195
Thin slices fresh tuna, arugula, avocado, Apple and blue onion, served on toast bread.	(4 pieces)	\$ 230
Bruschetta con Rucola	(3 pieces)	\$ 145
Arugula and gorgonzola cheese served on slices of toast bread.	(4 pieces)	\$ 165
Bruschetta con Crudo	(3 pieces)	\$ 175
Brie cheese and prosciutto served on slices of toast bread.	(4 pieces)	\$ 205
Carpaccio Di Manzo		
Thin sliced beef tenderloin with arugula, grana padano cheese and artichokes.		\$ 240
Carpaccio Di Salmone		
Thin slices of fresh salmon steak, vinagrette of olives, capers and asparagus, served with arugula, cherry tomato and cucumber.		\$ 230
Carpaccio Di Tonno		
Thin slies of fresh tuna with Little sald of arugula, alfalfa sprouts, avocado, Apple and purple onion.		\$ 230
Cocktail Di Gamberi		
Steamed shrimp, served with lettuce, cherry tomato, orange, black olives and aurora sauce.		\$ 250
Fritto Misto		\$ 310
Fried calamari and shrimp with marinara sauce on the side.		
Ordine d patate (Potato chips)		\$ 80

Salads

Dello Chef		
Mixed lettuce, arugula soy and alfalfa sprouts, pear, Apple, jicama avocado, goat cheese, cashews, walnuts, pine kernels and honey-mustard dressing on the side.		\$ 230
Primavera		
Arugula, cherry tomato and grana padano cheese.		\$ 230
Caprese		
Fresh mozzarella with cherry tomato and pesto drops on the side.		\$ 190
Mista		
Mixed lettuce, tomato, carrot, onion, black olives, avocado and corn.		\$ 200
Pollo		
Mixed lettuce, tomato, grill chicken, corn, olives, alfalfa sprouts, goat cheese and honey-mustard on the side.		\$ 250
Gamberi		
Shrimp, arugula, mixed lettuce, asparagus, soy sprouts, avocado, carrot and aurora sauce on the side.		\$ 280
Isabella		
Arugula, lettuce, cherry tomato, broccoli, egglpant, pineapple, purple onion, walnuts, cashews, avocado and goat cheese.		\$ 280

Homemade Gnocchi

4 formaggi		\$ 280
Brie cheese, gorgonzola, grana padano and mozzarella.		
Ragú		
Bolognesa sauce, grouded beef and pork meat.		\$ 280
Sorrentina		
Fresh tomato, mozzarella, basil and pesto drops.		\$ 260
CCC		
Cream, zucchini and shrimp.		\$ 280
Al Pesto		
Basil sauce, with pine kernels and walnuts.		\$ 270
Panna e salsiccia		
Italian sausage with cream.		\$ 280
Zola e noci		
Cream, gorgonzola cheese and walnuts.		\$ 280

Homemade Fettuccine

Mare e Terra		
Pasta with cream, shrimp and mushrooms.		\$ 280
Al Salmone		
Pasta with cream and salmone.		\$ 280
Alfredo con gamberi		
Pasta with cream, parmesan cheese, garlic and shrimp.		\$ 280
Alfredo con pollo		
Pasta with cream, parmesan cheese, garlic and chicken.		\$ 280
Alfredo con prosciutto cotto		
Pasta with cream, parmesan cheese, garlic and ham.		\$ 260
Alfredo funghi		
Pasta with cream, parmesan cheese, garlic and mushrooms.		\$ 260
Pasticciatto		
Pasta with pink sauce (tomato and cream) and italian sausage.		\$ 280
4 Formaggi		
Pasta with Brie cheese, gorgonzola, grana padano and mozzarella.		\$ 280
Puttanesca		
Pasta with tomato sauce, black olives, anchovies, cappers and chili.		\$ 250
Pomodoro		
Pasta with tomato sauce.		\$ 250
Bolognesa		
Pasta with Bolognesa sauce, grouded beef and pork meat.		\$ 280
Carbonara		
Pasta with yolk, cream and bacon or guanciale.		\$ 280 / \$ 350
Amatriciana		
Pasta with tomato sauce, onion, chili and bacon or guanciale.		\$ 280 / \$ 350
Arrabiata		
Pasta with tomato sauce, garlic and chili.		\$ 250
Allo Vodka		
Pasta with tomato sauce, onion, chili, vodka and bacon or guanciale.		\$ 280 / \$ 350

Homemade Ravioli

Boscaiola		
Pasta stuffed of grouded meat, prosciutto and mortadela with, cream sauce and mushroom.		\$ 290
Al Fresco		
Pasta stuffed of spinach and ricota, with fresh tomato and basil sauce.		\$ 310
Vegetariano		
Pasta stuffed of spinach and ricota, with cream and mushroom sauce.		\$ 310
Picoso		
Pasta stuffed of spinach and ricota, with tomato and chili sauce.		\$ 310
Perla Negra		
Squid ink pasta tuffed of salmon, with brie cheese sauce and White grapes.		\$ 350
Pesto Siciliano		
Pasta stuffed of spinach and ricota, with tomato and pesto sauce.		\$ 310

Beef

Allo Zola		
Beef steak served with gorgonzola cheese sauce and mashed potatoes.		\$ 600
Pepe Verde		
Beef steak in a green peppercorn sauce with cream served with mashed potatoes.		\$ 600
Filete Angus		
Grilled beef steak with salad and mashed potatoes.		\$ 600
Tagliata		
Beef strips served with arugula and grana padano cheese.		\$ 600
Scaloppina		
Beef strips and mushrooms cooked in red wine, with mashed potatoes.		\$ 600

Fish

Re Salmone

Salmon steak with mashed potatoes, asparagus and mushroom. \$ 420

Filetto di Salmone

Salmon steak with arugula and cherry tomatoes salad. \$ 390

Mero Ubriaco

Grouper bassa filet cooked in with wine sauce served with mashed potatoes. \$ 300

Re Mero

Grouper bassa filet with asparagus and grana padano cheese cooked in a Wood-Fire oven served with mushroom and mashed potatoes. \$ 340

Do not forget

Milanesa di pollo

Served with arugula, cherry tomato and potato chips. \$ 450

Pollo a la parmigiana

Chicken milanese with tomato sauce and parmesan cheese, served with fettuccine Alfredo on the side. \$ 490

Scaloppina de pollo y funghi

Floured chicken breast cooked with mushrooms in White wine sauce, served with mashed potatoes. \$ 350

Scaloppin de pollo al limone

Floured chicken breast cooked in White wine and lemon sauce, served with mashed potatoes. \$ 350

Lasagna bolognesa

Handmade Lasagna, with spinach dough filled stuffed of bolognese and bechamel sauce. \$ 290

Lasagna vegetariana

Handmade Lasagna, with spinach dough stuffed of spinach, ricota and bechamel sauce with gratin cheese and tomato sauce. \$ 310

Risotto

ONLY WITH RESERVATION. (2 PAX). \$

Pizzas Wood oven

- 1- Marinara – (Tomato sauce and garlic) \$ 165
- 2- Margherita – (Tomato sauce, mozzarella and basil) \$ 210
- 3- Marcella – (Tomato sauce, mozzarella, garlic and parsley) \$ 210
- 4- Cotto – (Tomato sauce, mozzarella and ham) \$ 250
- 5- Salame Piccante – (Tomato sauce, mozzarella and peperoni) \$ 250
- 6- Cipolla – (Tomato sauce, mozzarella and onion) \$ 240
- 7- Olive – (Tomato sauce, mozzarella and black olives) \$ 250
- 8- Nápoli – (Tomato sauce, mozzarella and anchovies) \$ 260
- 9- Funghi – (Tomato sauce, mozzarella mushrooms) \$ 250
- 10- Salsiccia – (Tomato sauce, mozzarella and Italian sausage) \$ 290
- 11- Rucola – (Tomato sauce, mozzarella and arúgula) \$ 265
- 12- Prosciutto – (Tomato sauce, mozzarella and prosciutto) \$ 345

- 13- Gorgonzola – (Tomato sauce, mozzarella and gorgonzola cheese) \$ 290
- 14- Gamberi – (Tomato sauce, mozzarella and shrimp) \$ 345
- 15- Carchofi – (Tomato sauce, mozzarella and artichokes) \$ 265
- 16- Bolognesa – (Bolognese sauce and mozzarella) \$ 280
- 17- Chorizo – (Tomato sauce, mozzarella and chorizo) \$ 280
- 18- Cotto e Funghi – (Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms) \$ 290
- 19- Salame piccante e funghi – (Tomato sauce, mozzarella, peperoni and mushrooms) \$ 290
- 20- Salame picante e olive – (Tomato sauce, mozzarella, peperoni and black olives) \$ 290
- 21- Salame piccante e cipolla – (Tomato sauce, mozzarella, peperoni and onion) \$ 290
- 22- Tonno e cipolla – (Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion) \$ 290
- 23- Hawaiana – (Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple) \$ 290
- 24- Raya – (Tomato sauce, mozzarella, peperoni, ham and italian sausage) \$ 310
- 25- 4 stagioni – (Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, black olives, artichokes and ham) \$ 310
- 26- Capricciosa – (Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, black olives and artichokes) \$ 310
- 27- 4 Formaggi – (Tomato sauce, mozzarella, brie, gorgonzola and parmesan) \$ 310
- 28- Messicana – (Tomato sauce, mozzarella, chorizo, onion and jalapeños) \$ 310
- 29- Cruedo e Rucola – (Tomato sauce, mozzarella, prosciutto and arúgula) \$ 375
- 30- Doriano – (Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, cherry tomato and prosciutto) \$ 375
- 31- Frutti di mare – (Tomato sauce, mozzarella, squid rings and shrimp cooked with garlic and parsley) \$ 375
- 32- Carnivora – (Tomato sauce, mozzarella, chicken, bacon, ham, peperoni and chorizo) \$ 375
- 33- Calzone classico – (Tomato sauce and mozzarella) \$ 250
- 34- Calzone ripieno – (Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms) \$ 290
- 35- Calzone speciale – (Tomato sauce, mozzarella, artichokes and black olives) \$ 310
- 36- Calzone ragú – (Bolognese sauce and mozzarella) \$ 280
- 37- Nani – (Tomato sauce, mozzarella, mascarpone cheese and prosciutto) \$ 375
- 38- Vegetariana – (Tomato sauce, mozzarella, zucchini, onion and mushrooms) \$ 310
- 39- Gringa – (Tomato sauce, mozzarella, peperoni, mushrooms, black olives and jalapeños) \$ 310
- 40- Crudo y Brie – (Tomato sauce, mozzarella, brie cheese and prosciutto) \$ 375

For those who prefers cream sauce instead tomato sauce, we have Alfredo sauce for replace. \$ 85

For kids

- Fettuccine Pomodoro - Pasta fettuccine with tomato sauce. \$ 120
- Fettuccine al burro - Pasta fettuccine with butter. \$ 120
- Nuggets de pollo – Chicken Nuggets with mashed potatoes. \$ 200

Desserts

- Tiramisu \$ 180
- Gelato (Vanilla, pistachio, Chocolate with walnuts or Ferrero Rocher) \$ 150
- Pannacotta (Passion fruit or pistachio with honey) \$ 150
- Volcan de chocolate (With an ice cream ball) \$ 180

*ALL TAKE-AWAY PRODUCTS HAVE AN EXTRA COST OF \$10 FOR DISPOSABLE BOXES.

Entradas

Bruschetta Pomodoro	(3 piezas)	\$ 100
Pan de campo tostado con tomate, ajo y albahaca.	(4 piezas)	\$ 125
Bruschetta de Atún	(3 piezas)	\$ 195
Pan de campo con láminas de atún, servidas con arúgula, aguacate, manzana y cebolla morada.	(4 piezas)	\$ 230
Bruschetta con Rucola	(3 piezas)	\$ 145
Pan de campo tostado con queso gorgonzola y arúgula.	(4 piezas)	\$ 165
Bruschetta con Crudo	(3 piezas)	\$ 175
Pan de campo tostado con queso brie y jamón serrano.	(4 piezas)	\$ 205
Carpaccio Di Manzo		\$ 240
Laminas delgada de filete de res con mini ensalada de arúgula, alcachofas y queso grana.		
Carpaccio Di Salmone		\$ 230
Laminas delgadas de salmón, vinagreta de aceitunas, alcaparras y espárragos, con arúgula, cherry y pepinos.		
Carpaccio Di Tonno		\$ 230
Láminas de atún, acompañadas de mini ensalada de brotes de alfalfa, arúgula, aguacate, manzana y cebolla morada.		
Cocktail Di Gamberi		\$ 250
Camarones cocidos y servidos fríos sobre colchón de lechuga, tomate cherry, aceitunas negras y naranja, bañado con salsa aurora.		
Fritto Misto		\$ 310
Aros de calamar y camarones empanizados y fritos con salsa marinara.		
Ordine di patatine (Papas chips)		\$ 80
Ensaladas		
Dello Chef		\$ 230
Lechugas mixtas, arúgula. germen de soya, germen de alfalfa, láminas de pera y manzana, aguacate, queso de cabra, nuez de la india, nuez pecan, piñones, con aderezo de mostaza y miel aparte.		
Primavera		\$ 230
Arúgula, tomate cherry y láminas de queso grana padana.		
Caprese		\$ 190
Tomate, mozzarella fresca y albahaca con unas gotas de pesto.		
Mista		\$ 200
Lechugas mixtas, tomate, zanahoria, cebolla, aceitunas negras, aguacate y elote.		
Pollo		\$ 250
Lechugas mixtas, tomate, pollo a la plancha, elote, germen de alfalfa, queso de cabra con aderezo de mostaza y miel aparte.		
Gamberi		\$ 280
Camarón, arúgula, lechugas mixtas, germen de soya, aguacate, espárragos, zanahoria y aderezo de salsa aurora aparte.		
Isabella		\$ 280
Arúgula, tomate cherry, brócoli, berenjena, piña, cebolla morada, nuez de la india, nuez pecan, aguacate y queso de cabra.		
Gnocchi hechos a mano		
4 formaggi		\$ 280
Queso brie, gorgonzola, grana y mozzarella.		
Ragú		\$ 280
Salsa bolognesa clásica, hecha con carne de res y cerdo.		
Sorrentina		\$ 260
Tomate fresco, mozzarella, albahaca.		
CCC		\$ 280
Crema, calabaza y camarón.		
Al Pesto		\$ 270
Con salsa de albahaca, piñones y nueces.		
Panna e salsiccia		\$ 280
Con crema y salchicha italiana.		
Zola e noci		\$ 280
Con queso gorgonzola y nueces pecan.		

Fettuccine hechos a mano

Mare e Terra	\$ 280
Pasta con camarón, champiñón y crema.	
Al Salmone	\$ 280
Pasta con crema y trozos de Salmón.	
Alfredo con gamberi	\$ 280
Pasta con salsa de crema, parmesano, ajo y camarones.	
Alfredo con pollo	\$ 280
Pasta con salsa de crema, parmesano, ajo y pollo.	
Alfredo con prosciutto cotto	\$ 260
Pasta con salsa de crema, parmesano, ajo y jamón cocido.	
Alfredo funghi	\$ 260
Pasta con salsa de crema, parmesano, ajo y champiñones.	
Pasticciatto	\$ 280
Pasta con salsa de tomate y crema, con salchicha italiana.	
4 Formaggi	\$ 280
Pasta con salsa de queso brie, gorgonzola, grana y mozzarella.	
Puttanesca	\$ 250
Pasta con salsa de tomate, aceitunas negras, anchoas, alcaparras y chile.	
Pomodoro	\$ 250
Pasta con salsa de tomate.	
Bolognesa	\$ 280
Pasta con salsa bolognesa clásica, con carne de res y cerdo.	
Carbonara	\$280 / \$350
Pasta con salsa de huevo, crema y tocino frito o guanciale.	
Amatriciana	\$280 / \$350
Pasta con salsa de tomate, cebolla, chile y tocino o guanciale.	
Arrabiata	\$ 250
Pasta con salsa de tomate con ajo y chile.	
Allo Vodka	\$280 / \$350
Pasta con salsa de tomate, cebolla, chile, vodka y tocino o guanciale.	

Raviolis hechos a mano

Boscaiola	\$ 290
Rellenos de jamón serrano, mortadela y carne molida, con salsa de crema y champiñones.	
Al Fresco	\$ 310
Rellenos de espinaca y ricota, con salsa de tomate fresco.	
Vegetariano	\$ 310
Relleno de espinaca y ricota, con salsa de crema y champiñones.	
Piccoso	\$ 310
Relleno de espinaca y ricota, con salsa de tomate y chile.	
Perla Negra	\$ 350
Hechos con tinta de calamar, rellenos de salmón fresco con salsa de queso brie y uvas blancas.	
Pesto Siciliano	\$ 310
Rellenos de espinaca y ricota, con salsa de tomate y pesto.	

Carne de Res

Allo Zola	\$ 600
Filete de res en salsa de queso gorgonzola belgioioso con puré de papas.	
Pepe Verde	\$ 600
Filete de res en salsa de pimienta verde y crema, acompañado de puré de papas.	
Filetto Angus	\$ 600
Filete de res a la plancha con ensalada y puré de papas.	
Tagliata	\$ 600
Tiras de carne de res con arúgula y láminas de queso grana.	
Scaloppina	\$ 600
Tiras de filete de res pasadas por harina, cocinadas junto con champiñones en vino tinto y servido con puré de papas.	

Pescados

Re Salmone

Filete de salmón fresco servido con espárragos sobre champiñones salteados, acompañado de puré de papas. \$ 420

Filetto di Salmone

Filete de salmón fresco servido con ensalada de arúgula y tomates cherry. \$ 390

Mero Ubriaco

Filete de mero cocinado en vino blanco, acompañado con puré y ensalada. \$ 300

Re Mero

Filete de mero al horno servido con espárragos y queso parmesano, sobre champiñones salteados, acompañado de puré de papas. \$ 340

Para no olvidar

Milanesa di pollo

Servida con arúgula, tomate cherry y papas chips. \$ 450

Pollo a la parmigiana

Milanesa de pollo con salsa de tomate, queso mozzarella y parmesano, acompañado de fettuccine Alfredo. \$ 490

Scaloppina di pollo e funghi

Pechuga de pollo pasada por harina, cocinada junto con champiñones en vino blanco y acompañados de puré de papas. \$ 350

Scaloppina di pollo al limone

Pechuga de pollo pasada por harina, cocinada en vino blanco y zumo de limón, acompañada de puré de papas. \$ 350

Lasagna bolognesa

Lasagna de masa casera de espinaca, rellena de salsa bechamel y bolognesa (res y cerdo). \$ 290

Lasagna vegetariana

Lasagna de masa casera de espinaca, rellena de salsa bechamel, ricota y espinaca fresca. \$ 310

Risotto

SOLO CON RESERVACIÓN (mínimo 2 personas). \$

Pizzas horno a leña

- 1- Marinara – (Salsa de tomate y ajo) \$ 165
- 2- Margherita – (Salsa de tomate, mozzarella y una hoja de albahaca al centro) \$ 210
- 3- Marcella – (Salsa de tomate, mozzarella, ajo y perejil) \$ 210
- 4- Cotto – (Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido) \$ 250
- 5- Salame Piccante – (Salsa de tomate, mozzarella y peperoni) \$ 250
- 6- Cipolla – (Salsa de tomate, mozzarella y cebolla) \$ 240
- 7- Olive – (Salsa de tomate, mozzarella y aceitunas negras) \$ 250
- 8- Nápoli – (Salsa de tomate, mozzarella y anchoas) \$ 260
- 9- Funghi – (Salsa de tomate, mozzarella y champiñones) \$ 250
- 10-Salsiccia – (Salsa de tomate, mozzarella y salchicha italiana) \$ 290
- 11-Rucola – (Salsa de tomate, mozzarella y arúgula) \$ 265
- 12-Prosciutto – (Salsa de tomate, mozzarella y jamón serrano) \$ 345

- 13- Gorgonzola – (Salsa de tomate, mozzarella y queso gorgonzola) \$ 290
- 14- Gamberi – (Salsa de tomate, mozzarella y camarones salteados) \$ 345
- 15- Carchofi – (Salsa de tomate, mozzarella y alcachofas) \$ 265
- 16- Bolognesa – (Salsa bolognesa y queso mozzarella) \$ 280
- 17- Chorizo – (Salsa de tomate, mozzarella y chorizo) \$ 280
- 18- Cotto e Funghi – (Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones) \$ 290
- 19- Salame piccante e funghi – (Salsa de tomate, mozzarella, peperoni y champiñones) \$ 290
- 20- Salame piccante e olive – (Salsa de tomate, mozzarella, peperoni y aceitunas negras) \$ 290
- 21- Salame piccante e cipolla – (Salsa de tomate, mozzarella, peperoni y cebolla) \$ 290
- 22- Tonno e cipolla – (Salsa de tomate, mozzarella, atún y cebolla) \$ 290
- 23- Hawaiana – (Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y piña) \$ 290
- 24- Raya – (Salsa de tomate, mozzarella, peperoni, jamón cocido y salchicha italiana) \$ 310
- 25- 4 stagioni – (Salsa de tomate, mozzarella, alcachofas, aceitunas negras, jamón cocido y champiñones) \$ 310
- 26- Capricciosa – (Salsa de tomate, mozzarella, alcachofas, aceitunas negras y champiñones) \$ 310
- 27- 4 Formaggi – (Salsa de tomate, mozzarella, brie, gorgonzola y parmesano) \$ 310
- 28- Messicana – (Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, cebolla y jalapeños) \$ 310
- 29- Crudo e Rucola – (Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano y arúgula) \$ 375
- 30- Doriano – (Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, tomates cherry y jamón serrano) \$ 375
- 31- Frutti di mare – (Salsa de tomate, mozzarella, camarones y aros de calamar salteados con ajo y perejil) \$ 375
- 32- Carnivora – (Salsa de tomate, mozzarella, pollo, tocino, jamón cocido, peperoni y chorizo) \$ 375
- 33- Calzone classico – (Salsa de tomate y mozzarella) \$ 250
- 34- Calzone ripieno – (Salsa de tomate, mozzarella, jamón y champiñones) \$ 280
- 35- Calzone speciale – (Salsa de tomate, mozzarella, alcachofas y aceitunas) \$ 310
- 36- Calzone ragù – (Salsa bolognesa y mozzarella) \$ 280
- 37- Nani – (Salsa de tomate, mozzarella, queso mascarpone y jamón serrano) \$ 375
- 38- Vegetariana – (Salsa de tomate, mozzarella, calabaza, cebolla y champiñones) \$ 310
- 39- Gringa – (Salsa de tomate, mozzarella, peperoni, champiñones, aceitunas y jalapeños) \$ 310
- 40- Crudo y Brie – (Salsa de tomate, mozzarella, brie y jamón serrano) \$ 375
- Para quien prefiera la crema en lugar del tomate, lo puede reemplazar por salsa Alfredo \$ 85

Menú infantil – para niños.

- Fettuccine Pomodoro - Pasta fettuccine con salsa de tomate. \$ 120
- Fettuccine al burro - Pasta fettuccine con mantequilla. \$ 120
- Nuggets de pollo – Nuggets de pollo fritas con puré de papas. \$ 200
- Postres
- Tiramisu \$ 180
- Gelato (Vainilla, pistachio, chocolate con nueces o Ferrero Rocher) \$ 150
- Pannacotta (Maracuya o pistachio con miel) \$ 150
- Vulcano di cioccolato (con una bola de helado) \$ 180

*TODOS LOS PRODUCTOS PARA LLEVAR TIENEN UN COSTO EXTRA DE \$10 POR DESECHABLES.