

CLÁSICOS LOCALES A LA PARRILLA

USD

x	🍷	TONNO ROSSO ATÚN ROJO RED TUNA	51.00
x	🍷	SALMONE SALMÓN SALMON	46.00
x	🍷	POLLO GRIGLIATO POLLO A LA PARRILLA GRILLED CHICKEN	39.00
x	🍷	FILETTO DI MANZO BIFE DE LOMO BEEF FILLET	57.00
x	🍷	CARRÈ DI AGNELLO RACK DE CORDERO LAMB CHOPS	57.00
x	🍷	BISTECCA DI MANZO OJO DE BIFE RIB EYE STEAK	57.00
x	🍷	WAGYU (BISTECA DI MANZO O PICANHA) WAGYU (OJO DE BIFE O PICAÑA) WAGYU (RIBEYE OR PICANHA)	75.00

DOLCI

		TIRAMISÙ POSTRE ITALIANO CON GALLETA INGLESA, CAFÉ, MASCARPONE Y CACAO EN POLVO ITALIAN DESSERT MADE WITH COOKIES, COFFEE, MASCARPONE CHEESE AND COCOA POWDER	16.00
x		MOUSSE DI CIOCCOLATO MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	16.00
x		PAVLOVA AL FRUTTI DI BOSCO PAVLOVA CON FRUTAS ROJAS PAVLOVA WITH RED BERRIES	16.00
		VULCANO DI DOLCE DI LATTE VÓLCAN DE DULCE DE LECHE DULCE DE LECHE VOLCANO	16.00
		PESCHE CON CREMA DI MASCARPONE E CROCCANTE DI SESAMO DURAZNOS ASADO EN EL HORNO A LEÑA, CON CREMA DE MASCARPONE Y GARRAPIÑADA DE SESAMO ROASTED PEACHES WITH MASCARPONE CREAM AND SESAME BRITTLE	16.00
x		SELEZIONE DI GELATI SELECCIÓN DE HELADOS ASSORTED ICE CREAM	13.00

- x SIN GLUTEN | GLUTEN FREE
- 🍷 SIN LACTOSA | DAIRY FREE
- ✓ VEGETARIANO | VEGETARIAN

SE ADICIONARÁ 10% DE SERVICIO | 10% SERVICE TAX NOT INCLUDED
LOS VALORES NO INCLUYEN IVA (22%) | IVA (22%) NOT INCLUDED

MENÙ

COUVERT	10.00
ANTIPASTI	
CAVIALE BLACK RIVER CON BLINIS E CONTORNI CAVIAR BLACK RIVER CON BLINIS Y ACOMPAÑAMIENTOS <i>BLACK RIVER CAVIAR WITH BLINIS AND SIDE DISHE</i>	150.00
✕ ✓ INNSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN <i>BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL</i>	33.00
✕ INNSALATA MISTA CON FICHI, PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA E SEMI DI GIRASOLE ENSALADA MIXTA CON HIGO, JAMÓN CRUDO, MOZZARELLA Y SEMILLAS DE GIRASOL <i>GREEN SALAD WITH FIG, PARMA HAM, MOZZARELLA AND SUNFLOWER SEEDS</i>	29.00
BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORI VECCHI BURRATA CON JAMÓN CRUDO Y TOMATES ANTIGUOS <i>BURRATA WITH PARMA HAM AND OLD TOMATOES</i>	37.00
® ✕ POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE, POMODORO E CIPOLLA AL FORNO PULPO GRILLADO CON PAPAS, TOMATES Y CEBOLLAS GRILLADAS <i>GRILLED OCTOPUS WITH POTATO, TOMATOES AND GRILLED ONION</i>	49.00
® ✕ GAMBERI AL LIMONE E VINO BIANCO CON MELANZANE LANGOSTINOS CON SALSA DE LIMÓN Y VINO BLANCO CON BERENJENAS <i>SHRIMPS WITH LEMON AND WHITE WINE SAUCE AND EGGPLANT</i>	42.00
® CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE CARNE CON PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRAS Y PIÑONES <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PÂTÉ, CAPERS AND PINE NUTS</i>	34.00
✕ TARTAR DI TONNO, STRACCIATELLA E CAVIALE BLACK RIVER TARTAR DE ATÚN, STRACCIATELLA DE BUFALA Y CAVIAR <i>TUNA TARTAR WITH STRACCIATELLA AND CAVIAR</i>	42.00
✕ MAGRET DI ANATRA, CREMA DI CAVOLFIGIORE, FICHI AL FORNO E CONDIMENTO DI ACETO BALSAMICO MAGRET DE PATO, CREMA DE COLIFLOR, HIGOS AL HORNO Y ADEREZO DE ACETO BALSAMICO <i>DUCK BREAST, CAULIFLOWER CREAM, BAKED FIGS AND BALSAMIC VINEGAR DRESSING.</i>	39.00
✓ SELEZIONE DE FORMAGGI SELECCIÓN DE QUESOS <i>ASSORTED CHEESES</i>	34.00

✓ PASTA

RAVIOLINI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLINI DE MOZZARELLA DE BÚFALA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLINI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	39.00
PAPPARDELLE CON SIRI AL VINO BIANCO PAPPARDELLE CON SIRI AL VINO BLANCO <i>PAPPARDELLE WITH SIRI IN WHITE WINE</i>	42.00
TORTELLI DE SALMONE AI BURRO E SALVIA TORTELLI DE SALMON CON MANTECA Y SALVIA <i>SALMON TORTELLI WITH BUTTER AND SAGE</i>	41.00
GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI BASILICO, GAMBERI E GUANCIALE GNOCCHI DE PAPA CON PESTO DE ALBAHACA, LANGOSTINO Y GUANCIALE <i>POTATO GNOCCHI WITH BASIL PESTO, SHRIMP AND GUANCIALE</i>	41.00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SALSA AL LIMONE E CAVIALE SPAGHETTI CHITARRA CON SALSA DE LIMON Y CAVIAR <i>CHITARRA SPAGHETTI WITH LEMON SAUCE AND CAVIAR</i>	42.00
FETTUCCINE DI SPINACI CON RAGÙ DI CONIGLIO E OLIVE FETTUCINI DE ESPINACA CON RAGÚ DE CONEJO Y ACEITUNAS <i>SPINACH FETTUCCINE WITH RABBIT RAGOUT AND OLIVES</i>	41.00
RISOTTI	
✕ ✓ RISOTTO FUNGHI E TIMO RISOTTO DE HONGOS Y TOMILLO <i>MUSHROOM AND THYME RISOTTO</i>	45.00
✕ RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO CON FRUTOS DE MAR <i>SEAFOOD RISOTTO</i>	45.00
✕ RISOTTO CON ARAGOSTA, ZAFFERANO E PECORINO RISOTTO CON LANGOSTA AZAFRAN Y PECORINO <i>RISOTTO WITH LOBSTER, SAFFRON AND PECORINO</i>	48.00
✕ RISOTTO CON RAGÙ DI AGNELLO O RAGÙ CLASSICO RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÚ DE CORDERO O RISOTTO CON RAGÚ CLASICO <i>RISOTTO WITH LAMB RAGOUT OR CLASSIC RAGOUT</i>	45.00

USD