

CLÁSICOS LOCALES A LA PARRILLA		USD
✕ ⓘ	SALMONE	49.00
	SALMÓN	
	SALMON	
✕ ⓘ	POLLO GRIGLIATO	42.00
	POLLO A LA PARRILLA	
	GRILLED CHICKEN	
✕ ⓘ	FILETTO DI MANZO	61.00
	BIFE DE LOMO	
	BEEF FILLET	
✕ ⓘ	CARRÈ DI AGNELLO	61.00
	RACK DE CORDERO	
	LAMB CHOPS	
✕ ⓘ	BISTECCA DI MANZO	61.00
	OJO DE BIFE	
	RIB EYE STEAK	
✕ ⓘ	MASTER BEEF (200 GIORNI)	81.00
	MASTER BEEF (200 DÍAS)	
	MASTER BEEF (200 DAYS)	

DOLCI		
	TIRAMISÙ	17.00
	POSTRE ITALIANO CON GALLETA INGLESA, CAFÉ, MASCARPONE Y CACAO EN POLVO	
	ITALIAN DESSERT MADE WITH COOKIES, COFFEE, MASCARPONE CHEESE AND COCOA POWDER	
	VULCANO DI DOLCE DI LATTE	17.00
	VOLCÁN DE DULCE DE LECHE	
	DULCE DE LECHE VOLCANO	
	FRUTTI DI STAGIONE CON CREMA DI MASCARPONE E CROCCANTE DI SESAMO	17.00
	FRUTAS DE ESTACIÓN ASADAS EN EL HORNO A LEÑA, CON CREMA	
	DE MASCARPONE Y GARRAPIÑADA DE SÉSAMO	
	SELEZIONE DI GELATI	14.00
	SELECCIÓN DE HELADOS	
	ASSORTED ICE CREAM	
✕ SIN GLUTEN GLUTEN FREE		
ⓘ SIN LACTOSA DAIRY FREE		
✓ VEGETARIANO VEGETARIAN		

SE ADICIONARÁ 10% DE SERVICIO | 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED

LOS VALORES NO INCLUYEN IVA (22%) | TAX NOT INCLUDED (22%)

MENÙ

		USD
COUVERT	11.00	
ANTIPASTI		
✕ ✓ ZUPPA DEL GIORNO	24.00	
SOPA DEL DÍA SOUP OF THE DAY		
CAVIALE BLACK RIVER CON BLINIS E CONTORNI		165.00
CAVIAR BLACK RIVER CON BLINIS Y ACOMPAÑAMIENTOS BLACK RIVER CAVIAR WITH BLINIS AND GARRISON		
✕ ✓ INSALATA CAPRESE	35.00	
MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL		
✕ ✓ INSALATA VERDE, ZUCCA, FORMAGGIO DI CAPRA E SEMI DI ZUCCA	32.00	
ENSALADA VERDE, CALABAZA, QUESO DE CABRA Y SEMILLAS DE CALABAZA GREEN SALAD, PUMPKIN,GOAT CHEESE AND PUMPKIN SEEDS		
🍷 ✕ POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE, POMODORO E CIPOLLA AL FORNO	52.00	
PULPO GRILLADO CON PAPAS, TOMATES Y CEBOLLAS GRILLADAS GRILLED OCTOPUS WITH GRILLED POTATOES, TOMATOES AND ONIONS		
GAMBERI AL LIMONE E VINO BIANCO CON MELANZANE		45.00
LANGOSTINO CON SALSA DE LIMÓN Y VINO BLANCO CON BERENJENAS SHRIMP WITH LEMON AND WHITE WINE SAUCE AND EGGPLAN		
🍷 CARPACCIO ALLA FASANO	36.00	
CARPACCIO DE CARNE CON PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRAS Y PIÑONES BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PÂTÉ, CAPERS AND PINE NUTS		
✓ POLENTA CREMOSA CON FUNGHI	26.00	
POLENTA CREMOSA CON HONGOS CREAMY POLENTA WITH MUSHROOMS		
✓ ✕ SELEZIONE DE FORMAGGI	41.00	
SELECCIÓN DE QUESOS CHEESE SELECTION		
SE ADICIONARÁ 10% DE SERVICIO 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED LOS VALORES NO INCLUYEN IVA (22%) TAX NOT INCLUDED (22%)		
PASTA		
✓ RAVIOLINI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO	42.00	
RAVIOLINI DE MOZZARELLA DE BÚFALA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLINI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL		
PAPPARDELLE AI RAGÙ DAGNELLO		46.00
PAPPARDELLE CON RAGÚ DE CORDERO PAPPARDELLE WITH LAMB RAGOUT		
TORTELLI DI VITELLO CON FONDUTA DI PARMIGIANO		44.00
TORTELLI DE TERNERA CON FONDUTA DE PARMESANO VEAL TORTELLI WITH PARMESAN FONDUTA		
LINGUINI AI FRUTTI DI MARE		44.00
LINGUINI CON FRUTOS DE MAR SEAFOOD LINGUINI		
✓ GNOCCHI CACIO E PEPE	41.00	
GNOCCHI CON QUESO Y PIMIENTA GNOCCHI WITH CHEESE AND PEPPER		
RISOTTI		
✕ ✓ RISOTTO DI FUNGHI E TIMO	48.00	
RISOTTO DE HONGOS Y TOMILLO MUSHROOM AND THYME RISOTTO		
✕ RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÚ DI OSSOBUCO	48.00	
RISOTTO ZAFFERANO CON RAGÚ DE OSOBUCO SAFFRON RISOTTO WITH OSSO BUCO RAGOUT		
✕ ✓ RISOTTO AI QUATTRO FORMAGGI	48.00	
RISOTTO CUATRO QUESOS FOUR CHEESE RISOTTO		
CARNE E PESCE		
✕ BROTOLA CON VERDURE GRIGLiate	47.00	
BRÓTOLA CON VERDURAS GRILLADAS LOCAL FISH WITH GRILLED VEGETABLES		
✕ SPALLA D'AGNELLO CON PURÈ DI PATATE	54.00	
PALETA DE CORDERO CON PURÉ DE PAPAS LAMB SHOULDER WITH MASHED POTATOES		
SE ADICIONARÁ 10% DE SERVICIO 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED LOS VALORES NO INCLUYEN IVA (22%) TAX NOT INCLUDED (22%)		