

CLÁSICOS LOCALES A LA PARRILLA		USD
x ⑩	TONNO ROSSO ATÚN ROJO RED TUNA	55.00
x ⑩	SALMONE SALMÓN SALMON	51.00
x ⑩	POLLO GRIGLIATO POLLO A LA PARRILLA GRILLED CHICKEN	44.00
x ⑩	FILETTO DI MANZO BIFE DE LOMO BEEF FILLET	64.00
x ⑩	CARRÈ DI AGNELLO RACK DE CORDERO LAMB CHOPS	64.00
x ⑩	BISTECCA DI MANZO OJO DE BIFE RIB EYE STEAK	64.00
x ⑩	MASTER BEEF (200 DÍAS) (200 DAYS)	85.00

DOLCI

	TIRAMISÙ POSTRE ITALIANO CON GALLETA INGLESA, CAFÉ, MASCARPONE Y CACAO EN POLVO ITALIAN DESSERT MADE WITH COOKIES, ESPRESSO, MASCARPONE CHEESE AND COCOA POWDER	18.00
x	MOUSSE DI CIOCCOLATO MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE	18.00
x	PAVLOVA AL FRUTTI DI BOSCO PAVLOVA CON FRUTAS ROJAS PAVOLVA WITH RED BERRIES	18.00
	VULCANO DI DOLCE DI LATTE VOLCÁN DE DULCE DE LECHE DULCE DE LECHE VOLCANO	18.00
	PESCHE AL FORNO CON CREMA DI MASCARPONE E CROCCANTE DI SESAMO DURAZNOS ASADOS AL HORNO A LEÑA, CON CREMA DE MASCARPONE Y GARRAPIÑADA DE SÉSAMO ROASTED PEACHES WITH MASCARPONE CREAM AND SESAME BRITTLE	18.00
x	SELEZIONE DI GELATI SELECCIÓN DE HELADOS ASSORTED ICE CREAM	15.00
x	SIN GLUTEN GLUTEN FREE	
⑩	SIN LACTOSE 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

COUVERT	11.00
ANTIPASTI	
CAVIALE BLACK RIVER 30G CON BLINIS E CONTORNI CAVIAR BLACK RIVER 30G CON BLINIS Y ACOMPAÑAMIENTOS <i>BLACK RIVER CAVIAR 30G WITH BLINIS AND SIDE DISHES</i>	173.00
✕ ½ INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN <i>BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL</i>	37.00
INSALATA 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>	35.00
🍷 ✕ BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORI VECCHI BURRATA CON JAMÓN CRUDO Y TOMATES ANTIGUOS <i>BURRATA WITH PARMA HAM AND OLD TOMATOES</i>	39.00
🍷 POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE, POMODORI E CIPOLLE ARROSTITE PULPO A LA PARRILLA CON PAPAS, TOMATES Y CEBOLLAS ASADAS <i>GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES, TOMATOES AND ROASTED ONIONS</i>	55.00
✕ 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>	47.00
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE CARNE CON PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRAS Y PIÑONES <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PÂTÈ, CAPERS AND PINE NUTS</i>	39.00
✕ TARTAR DI TONNO, STRACCIATELLA E CAVIALE BLACK RIVER TÁRTAR DE ATÚN, STRACCIATELLA DE BÚFALA Y CAVIAR <i>TUNA TARTAR WITH STRACCIATELLA AND CAVIAR</i>	45.00
VITELLO TONNATO VITEL TONÉ	41.00
SELEZIONE DE FORMAGGI SELECCIÓN DE QUESOS <i>ASSORTED CHEESES</i>	40.00

PASTA	USD
½ RAVIOLINI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLINI DI MOZZARELLA DE BÚFALA CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLINI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	44.00
RAVIOLINI DI SIRI AL BURRO ALLE ERBE E AL CAVIALE RAVIOLINI DE SIRI CON MANTECA DE HIERBAS Y CAVIAR <i>SIRI RAVIOLINI WITH HERB BUTTER AND CAVIAR</i>	46.00
GNOCCHI AL RAGÙ DI AGNELLO GNOCCHI CON RAGÙ DE CORDERO <i>GNOCCHI WITH LAMB RAGOUT</i>	45.00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SALSA AL LIMONE E CAVIALE SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SALSA DE LIMÓN Y CAVIAR <i>SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH LEMON SAUCE AND CAVIAR</i>	45.00
PAPPARDELLE AI FUNGHI CON CREMA DI BURRATA PAPPARDELLE DE HONGOS CON CREMA DE BURRATA <i>MUSHROOM PAPPARDELLE WITH BURRATA CREAM</i>	42.00
RISOTTI	
½ RISOTTO FUNGHI E TIMO RISOTTO DE HONGOS Y TOMILLO <i>MUSHROOM AND THYME RISOTTO</i>	50.00
✕ ½ RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO CON FRUTOS DE MAR <i>SEAFOOD RISOTTO</i>	50.00
✕ RISOTTO AI RAGÙ CLASSICO E PARMIGIANO RISOTTO CON RAGÙ CLÁSICO Y PARMESANO <i>RISOTTO WITH CLASSIC RAGOUT AND PARMESAN CHEESE</i>	50.00
PIATTI PRINCIPALI	
✕ FUNGHI OSTRICA ALLA PIASTRA CON PURÉ DI PATATE GÍRGOLAS A LA PLANCHA CON PURÉ DE PAPAS <i>GRILLED OYSTER MUSHROOMS WITH MASHED POTATOES</i>	44.00
BROTOLA CON VERDURE GRILIATE BROTOLA CON VERDURAS GRILLADAS <i>LOCAL FISH WITH GRILLED VEGETABLES</i>	49.00
SPALLA D'AGNELLO CON PURÉ DI PATATE PALETA DE CORDERO CON PURÉ DE PAPAS <i>LAMB SHOULDER WITH MASHED POTATOES</i>	57.00