

CARTA ITALIANA

ANTIPASTO

Antipasto \$8.900

Selección de embutidos, quesos y encurtidos, servidos con crostinis caseros.

Carpaccio de Res \$8.900

Láminas de filete, rúcula, parmesano, alcaparras, todo esto con el clásico aderezo.

Bruschetta \$10.900

Pan focaccia tostado con toques de ajo, servido con salmón ahumado, ricota con ciboulette y tomates deshidratados remojados en amaretto.

Minestrone

Clásica sopa italiana con verduras de la estación. \$5.900

INSALATAS

Insalata César

Pollo grillado, queso parmesano, crutones y mix de hojas verdes. \$6.800

Insalata El Pescador

Mix de hojas verdes, servido con camarones, queso mozzarella, y clásico pesto. \$7.800

Insalata Caprichosa

Mix de lechugas, espárragos, tomate, aceitunas negras, choclo, huevo y atún. \$7.800

Insalata Puyehue

Mix de hojas verdes, filete de salmón, queso de cabra y nueces. \$9.900

Insalata Caprese

Tomate, queso mozzarella, aceitunas negras y clásico pesto. \$6.900

PIZZAS

Pizza Napolitana \$8.700

Queso mantecoso, anchoas y tomate picado.

Pizza Marinera \$9.800

Queso mantecoso, choritos y camarones.

Pizza Marguerita \$7.800

Queso mantecoso, tomate, y albahaca.

Pizza Quattro Stagioni \$8.700

Queso mantecoso, alcachofas, anchoas, mix de aceitunas, choritos, cebolla morada y jamón cocido.

Pizza Quattro Formaggi \$9.900

Queso mantecoso, de cabra, edam y azul.

Pizza Ai Funghi \$10.900

Queso mantecoso, mix de champiñones, callampas secas y cebolla morada.

Pizza Pepperoni \$10.900

Queso mantecoso y pepperoni italiano.

Pizza Toscana \$12.900

Queso mantecoso y de cabra, aceitunas negras, prosciutto y rúcula.

CALZONE

Calzone Ibérico \$11.900

Queso mantecoso, jamón en cubitos, salame, aceitunas negras y albahaca.

Calzone Siciliano \$11.900

Queso mantecoso, aceitunas verdes, anchoas, tomate y cebolla blanca.

CARTA ITALIANA

PIATTO PRINCIPALE

Pappardelle Verdi \$10.900

Pasta larga de espinaca, servida con salsa de champiñones, parís y shitake.

Spaguetti alla Putanesca \$12.900

Pasta larga en tinta de calamar salteado en pimientos, pepperoncino, anchoas y puré de tomates.

Tagliatelle alla Carbonara \$11.900

Pasta larga al tomate, servido con la salsa carbonara.

Farfalle alla Gamberetti \$11.900

Pasta corta al huevo, bañado en salsa blanca con camarones al ajillo y puerro.

Fusilli con Verdure \$10.900

Pasta larga de espinaca, servida con salsa de champiñones, parís y shitake.

Raviolon Gamberi e Parmegiano \$12.900

Pasta bicolor de espinaca y al huevo, rellena con camarones y parmesano, sobre salsa pomodoro.

Tortelli di Pollo e Espinaci \$11.900

Pasta bicolor de betarraga y tinta de calamar, rellena de pollo, espinaca y nueces, en salsa monray.

Panzotti Ricota e Manzo \$12.900

Pasta a las finas hierbas, rellena de ricota y carne mechada, bañada en salsa pesto.

Lasagna Bolognesa \$13.500

Masa al huevo, rellena de ragout a la boloñesa con salsa blanca, pomodoro, queso mantecoso y parmesano.

Lasagna Vegana \$11.500

Masa sin gluten, rellena de salsa de tomate y verduras de la estación con queso vegetal gratinado.

Lomo Toscano

Lomo vetado grill acompañado de salsa de aceitunas servido con papas gajos salteadas en mantequilla y orégano. \$14.300

Il Pescatore

Pesca del día con mariscos en mantequilla, acompañados de arroz con cebollín y tomate cherry. \$12.500

DOLCI

Tiramisú \$5.600

Pastel frío montado en capas con bizcocho, queso mascarpone, cacao en polvo y café.

Ensalada de Frutas \$5.400

Selección de frutas frescas de la estación.

Zucotto \$5.900

Tarta semi fría, con base de bizcocho remojado en licor, una capa de crema batida, aromatizada con chocolate, fruta confitada y frutos secos.

Selección **Helados Artesanales** \$5.900

Sabores frescos de cada día.

Panna Cotta \$5.600

Postre típico de Piamonte, con crema de leche, azúcar, queso crema y chutney de frutos rojos.

Cannoli \$5.900

Dulce de la región de Sicilia, masa enrollada como un tubo relleno de queso ricota, canela, esencia de vainilla y zeste de naranja.

