

BREAKFAST & PANINI

AMERICANO

Suaves panquecas, huevos a la plancha, tocineta crocante y sirope de maple.

FRANCÉS

Omelette de champiñón y tocineta con dos tostadas de pan brioche y mermelada casera.

CRIOLLO

Carne mechada, caraotas, aguacate y queso Santa Bárbara a la plancha con arepa de maíz pilado.

MARGARITEÑO

Cazón, caraotas, aguacate y queso rallado, con arepas de maíz pilado.

LEGGERISSIMO

Pequeño omelette de espárragos y champiñones, queso ricotta, muffin inglés integral, aguacate, copa de yogurt griego con frutas y granola.

TAZON DE YOGURT GRIEGO

Cre moso yogurt griego coronado con granola, fruta fresca y miel.

HUEVOS BENEDICTINOS

Con Ricos huevos pochados sobre muffin inglés, queso Gouda y espárragos al grill, bañados en salsa holandesa

BREAKFAST & PANINI

PANINO DI PROSCIUTTO SAN DANIELE

Con queso Provolone, tomate fresco, aceitunas negras, rúgula y nuestra salsa pesto cremosa.

PANINO DI MORTADELLA AL PISTACCHIO

Con queso Gouda, tomates confitados al tomillo, aceitunas negras, rúgula y salsa crema-pistacchio.

PANINO DI SALAME E GORGONZOLA DOP

Panino con exquisito salami, berenjenas al grill, gorgonzola DOP, rugula y salsa mayodijon.

TAMBIÉN LOS FINES DE SEMANA

CACHAPA DE QUESO GUAYANÉS

De maíz tierno rellenas de fresco queso guayanés.

AREPA DE CHICHARRÓN

Coronada con queso guayanés fresco.

ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO ROSSO NIKKEY

Rico tartare de atún rojo con sabores asiáticos, aderezado con salsa de anguila y salsa mayo-wasabi, dispuesto sobre lecho de algas wakame, coronado con masago y acompañado de chips de plátano.

MINI ARANCINI DI SALSICCIA ITALIANA (4 UNIDS)

Ricas croquetas de risotto con salsiccia italiana al hinojo, con centro de mozzarella, con su salsa agripicante.

INSALATA DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, RUCOLA E CAPRINO

Rica ensalada de pollo al grill con rúgula, queso de cabra cremoso y vinagreta de parchita picantosa.

INSALATA DI PROSCIUTTO, RUCOLA E NOCI CAMELLATE

Rica ensalada de prosciutto crudo, rúgula, queso de cabra con nueces caramelizadas y vinagreta balsámica.



ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE

Deliciosas berenjenas gratinadas con queso mozzarella de búfala y salsa napolí, con parmigiano y pesto de albahaca.

CARPACCIO DI MANZO CLASSICO

Finas lonjas de lomo de res, nuestra salsa mayo-pesto champiñones salteados, rúgula y lonjas de Parmigiano.

CEVICHE CLASSICO

Frescos cubos de robalo marinados en nuestra leche de tigre especial, con cilantro fresco y toque de picante.

CEVICHE DI GAMBERI E MANGO

Refrescante ceviche de camarones con trozos de mango, nuestra leche de tigre especial, cilantro fresco y toque de picante.



PRIMI PIATTI

FETTUCINE NERE AI FRUTTI DI MARE

Rica pasta fresca con langostinos y calamares, al filetto di pomodoro, toque de salsa napoli, aromatizada con albahaca.

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA

Deliciosos Gnocchi gratinados con salsa napoli, mozzarella de búfala y parmigiano rallado, coronado con albahaca fresca.

TORTELLONI DI SALMONE E FORMAGGIO SPALMABILE

Elegante pasta fresca rellena de salmón y queso crema, aderezada con salsa cremosa al pesto de albahaca y anchoas.

SORRETINI DI PESCE BIANCO IN SALSA CREMOSA ALLA SENAPE ANTICA E TARTUFO NERO

Deliciosos Sorrentinos de robalo en salsa cremosa a la mostaza antigua y trufa negra.



PRIMI PIATTI

LINGUINE ALL ARRABBIATA CON I GAMBERONI E BOCCONCINI DI BUFFALA

Exquisitos linguine al pomodoro con toque de peperoncino, coronados con langostinos a la plancha y bocconcini de mozzarella de búfala.

RIGATTONI AL FILETTO BETTINA E CAPRINO CREMOSO

Deliciosos rigatoni al filetto di pomodoro con tiras de lomito a la parrilla, al aroma de brandy y romero con queso de cabra cremoso.

LINGUINE AL AGLIO E OLIO CON ACCIUGHE, CAVOLO ROSSO E CILIEGINI

Ricos linguine al olio con anchoas del mar adriático, repollo morado y tomates cherry, toque de peperoncino y lluvia de pistachos.

RISOTTO DI GAMBERI ED ASPARRAGI

Delicado risotto de arroz carnaroli con langostinos y espárragos frescos.

RISOTTO AI FUNGHI E SALSICCIA

Cremoso Risotto con Funghi porcini, champiñones y salsiccia italiana, al aroma de trufa blanca



SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO AL PEPE NERO E BRANDY, CON LE PATATINE AL SALTO

Centro de lomito a la pimienta negra en salsa cremosa al aroma de brandy, acompañado de papas andinas salteadas con champiñones y tocineta.

SALMONE IN SALSA DI ARANCE E MIELE

Rico salmón a la plancha bañado en salsa de naranjas con soya y miel, acompañada de arroz basmati y vegetales asiáticos.

PETTO DI POLLO FARCITO AL CAPRINO, DATTERI E NOCI IN SALSA DI VINO ROSSO

Deliciosa pechuga de pollo rellena con queso de cabra, dátiles y nueces, bañado en salsa de vino tinto, contorno de puré de batata rosa.

FILETTO DI PESCE IN SALSINA AL VINO BIANCO E GAMBERI

Filet de curvina en salsa cremosa al vino blanco y camarones, acompañado de puré de papa andina y ensalada de rúgula y tomates cherry.

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON SALSA AROMATICA AL ROSMARINO

Suculento costillar de cerdo cocido a baja temperatura en su jugo, al aroma de romero, sobre polenta crocante.

