

veranda

ITALIAN RESTAURANT

Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO



Ciabatta tostada con tomates heirloom, ajo, albahaca.

PICCOLA DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI



Prosciutto, Salame, Parmigiano Reggiano, Mortadella, Parmesano, Mozzarella.

CROSTINI AI FUNGHI E FORMAGGIO



Pan de masa madre tostado, champiñones de temporada salteados, queso ricotta.

MOZZARELLA E BARBABIETOLA



Mozzarella, betabeles de temporada, balsámico.V

INSALATA FINOCCHIO



Ensalada verde mixta con finas rodajas de hinojo, queso gorgonzola, y vinagreta balsámica.

INSALATA CAPRESE



Mozzarella fresca, tomates, albahaca, glaseado balsámico.

BURRATA E PROSCIUTTO



Burrata, jamón prosciutto, arugula.

INSALATA DI VERDURE ARROSTITE



Variedad de vegetales asados, piñones y aderezo de limón-tahini.

CARPACCIO DI MANZO CLASSICO



Finas láminas de res con rúcula, parmesano y un toque de limón.

FRITO DI MARE



Fritura tradicional de calamares, pescado del día, vegetales, salsa marinara casera y mayonesa de alcaparra.

Pasta y Risotto

Pasta artesanal hecha a mano en nuestro laboratorio de pasta, a elección

ALLA PUTTANESCA



Salsa de tomate y anchoas.

FRUITI DI MARE



Limón y mariscos.

BOLOGNESE



Salsa de tomates y carne de res.

AMATRICIANA



Salsa de tomate y guanciale.

BESCIAMELLA



Salsa de queso tradicional.

CACIO E PEPE



Queso pecorino y parmigiano, pimienta negra.

RISOTTO AL NERO DI SEPIA



Arroz Arborio con tinta de sepia, ajo, vino blanco y caldo de mariscos.

RISOTTO ALLA MILANESE



Arroz Arborio infundado con azafrán, cebolla y vino blanco, Parmesano.

RISOTTO AI FUNGHI



Arroz Arborio con hongos, ajo, vino blanco y tomillo, Parmesano y aceite de trufa.

Zuppa

MINISTRA DI PANE

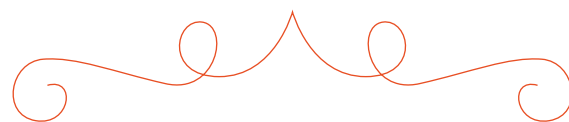


Hecha con pan rústico, salchicha italiana, caldo de pollo, frijol blanco, ajo y albahaca fresca.

ZUPPA DI LENTICCHIE MEDITERRANEA CON SPINACI E ORZO



Caldo de verduras, pasta orzo, espinacas frescas, jugo de limón, perejil fresco.



Piatto Speciale

- COSTO ADICIONAL -

SPAGHETTI CACIO E PEPE



Servido en una rueda de parmesano, elaborado en tu mesa.

LOBSTER PIZZA



Salsa de tomate, queso mozzarella, arugula, pesto.

TAGLIATA



New york a la parrilla, servida con arugula y reducción de balsámico añejo hecho en casa.



Pizza Napoletana

Pizza artesanal auténtica cocida en horno de leña.

- Napoletana -

MARGHERITA



Tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva.

QUATTRO FORMAGGI



Mozzarella, gorgonzola, parmesano y fontina.

DIAVOLA



Salami picante, tomate, mozzarella y aceite de chile.

FUNGHI E TARTUFO



Hongos, aceite de trufa, mozzarella y parmesano.

PROSCIUTTO E RUCOLA



Prosciutto, rúcula, tomates cherry y parmesano.

- Napoletana Bianca -

BIANCA CLASSICA



Aceite de oliva, ajo, ricota y mozzarella.

DELIZIA VEGETARIANA



Verduras mixtas, queso de cabra y pesto.

AMANTI DEL TARTUFO



Aceite de trufa, hongos, ricota y mozzarella.

FRUTTI DI MARE



Camarones, almejas, ajo y perejilT.

SENZA GLUTINE E VEGETARIANA



Tomate, mozzarella, rúcula y base sin gluten.

Secondi Piati

PARMIGIANA ALLA MILANESE



Salsa de tomate, perejil con polenta cremosa y queso parmesano.

PESCE DEL GIORNO “ALLA NONNA”



Pescado del día con papas confitadas, vegetales asados, y salsa de tomates asados y aceitunas.

SALMONE ALLA GRIGLIA



Salmón a la parrilla con vegetales salteados, ensalada de acelgas, y salsa cremosa de espinaca.

POLIPO ALLA GRIGLIA



Pulpo a la parrilla con crema de frijol blanco cannellini, romero, rúcula baby, tomates cherry y balsámico.T

MELANZANE ALLA PARMIGIANA



Capas de berenjena, salsa marinara y mozzarella.

LASAGNA VEGETARIANA



Capas de pasta, ricotta, espinaca y salsa de tomate.

OSSOBUCO DI AGNELLO BRASATO



Chamorro de ternera, braseado con vino tinto, zanahorias y cebollas, acompañada de risotto y frijoles blancos.



Dolci

TIRAMISÚ



Clásico postre italiano con sabor a café.

CANNOLI SICILIANI



Pasta rellena de ricota con chispas de chocolate.

PANNA COTTA



Flan de vainilla con compota de frutos rojos.

LIMONCELLO SORBET



Refrescante sorbete de limón infundado con Limoncello.

TRIO DI GELATO REGIONALE



Pistacho, avellana y chocolate oscuro.

VEGAN CHOCOLATE TARTLETTE



Salsa de chocolate deconstruido, emulsión de chocolates.



Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

