

ANTIPASTI

ENTRADAS

Bruschetta

Un tradicional aderezo de tomate, albahaca fresca y aceite de oliva extra-virgen. Servido con pan toscano. *S/. 18*

Focaccia Caprese

Queso mozzarella, tomates y albahaca sobre un pan plano (flatbread) con aderezo de ajo. *S/. 19*

Funghi Ripieni

Champignones horneados, rellenos de queso parmesano, romano, mozzarella, langostinos y cangrejo. *S/. 21*

Focaccia di Pollo alla Griglia

Trozos de pollo a la parrilla, queso mozzarella, pimienta roja asado y albahaca sobre un pan plano (flatbread) con salsa Alfredo y aderezo de ajo. *S/. 22*

Carciofi e Spinaci in Salsa Dip

Mezcla de alcachofas, espinaca y queso crema, cubierta con un aderezo de tomate fresco. Acompañada con pan toscano. *S/. 24*

Fonduta di Mozzarella Affumicata

Queso mozzarella ahumado, horneado con una mezcla de quesos provolone, parmesano y romano. Servido con pan toscano. *S/. 24*

Calamari

Calamares tiernos, ligeramente empanizados y fritos. Servidos con salsa de queso parmesano y pimienta. *S/. 29*

Lasagna Fritta

Láminas de lasagna empanizadas con parmesano, servidas sobre salsa Alfredo, cubiertas con queso parmesano y salsa marinara. *S/. 28*

Gamberi Fritti (Classici o Piccanti)

Langostinos empanizados a mano, ligeramente fritos, mezclados en una salsa con ajo, mantequilla y vino blanco. *S/. 35*

Dip di Salse per il Pane

Salsas recién preparadas. Escoja entre cinco quesos, marinara o Alfredo. *S/. 8*

Antipasto Italiano

Elija entre: Champignones rellenos, zucchini frito, dedos de pollo, mozzarella frita o ravioles tostados. Dos elecciones *S/. 30*
Tres elecciones *S/. 38*

CUCINA CLASSICA

COCINA CLÁSICA

Fettuccini all'Alfredo

Creмосa salsa de queso parmesano con un toque de ajo, servida sobre pasta fettuccini. *S/. 26*

Spaghetti alla Bolognese

Salsa tradicional con carne, aderezada con ajo y hierbas sobre spaghetti. *S/. 26*
Con Polpette o Salsiccia Italiana. S/. 32

Parmigiana di Melanzane

Berenjenas levemente empanizadas, fritas y cubiertas con salsa marinara, queso mozzarella. Servido con spaghetti a la marinara. *S/. 28*

Ravioli al Formaggio

Ravioles rellenos con queso, cubiertos con salsa marinara o de carne y quesos italianos gratinados. *S/. 28*

Penne ai cinque Formaggi al Forno

Pasta penne, en salsa marinara de cinco quesos al horno cubierta con una capa de quesos italianos gratinados. *S/. 29*

Lasagna Classica

Capas de pasta intercaladas con salsa de carne y queso mozzarella, ricotta, parmesano y romano. Cubierto de más salsa de carne y queso gratinado. *S/. 34*

Ravioli ai Funghi

Ravioles rellenos con hongos en una cremosa salsa de queso ahumado y tomates deshidratados. *S/. 35*

Pollo alla Parmigiana

Pechugas de pollo empanizadas con parmesano, fritas y cubiertas con salsa marinara y queso mozzarella. Servidas con spaghetti a la marinara. *S/. 37*

Giro D' Italia

Nuestros platos más tradicionales: Lasagna Classica, Pollo Parmigiana y Fettuccini Alfredo. *S/. 47*

CUCINA PIÙ LEGGERA

OPCIONES LIGERAS CON EL MEJOR SABOR

Capellini al Pomodoro

Tomates roma, ajo, albahaca fresca, aceite de oliva extra-virgen. *S/. 26*
Con pollo. S/. 32
Salchicha Italiana. S/. 32

Pollo Venezia all'albicocca

Pechugas de pollo a la parrilla en una salsa cítrica de damascos. Servidas con brócoli, espárragos y tomate a la toscana. *S/. 37*

Salmone alla Griglia

Filete de salmón aderezado con finas hierbas italianas y aceite de oliva extra-virgen. Servido con brócoli sazonado. *S/. 48*

Spaghetti al Pesto

Ajo, Albahaca fresca, aceite de Oliva y queso parmesano. *S/. 26*

CON CADA PLATO LE OFRECEMOS SOPA O ENSALADA ILIMITADA

Con cualquier plato principal o pizza, disfrute de ensalada fresca o una de nuestras deliciosas sopas. Acompañadas de pan con sal de ajo recién horneado.

ESTAREMOS ENCANTADOS DE SUSTITUIR LA PASTAS DE TRIGO POR PENNE O SPAGHETTI LIBRE EN GLUTEN.



POLLO

POLLO

Pollo all'Alfredo

Jugoso pollo a la parrilla mezclado con nuestro famoso Fettuccini Alfredo. *S/. 32*

Pollo Scampi

Filetes de pechuga de pollo salteados con pimientos, ajos asados y cebollas, en una salsa cremosa de ajo sobre pasta capellini. *S/. 36*

Pollo al Marsala

Filetes de pechuga de pollo en una deliciosa salsa de champignones, ajo y vino Marsala. Servidos con puré de papas a la parmesana con ajo. *S/. 39*

Pollo al Marsala Ripieno

Pechuga de pollo al horno rellena de quesos italianos y tomates deshidratados, cubierta con champignones y una cremosa salsa Marsala. Servida con puré de papas a la parmesana con ajo. *S/. 40*

Pollo e Gamberi alla Carbonara

Pollo y langostinos con pasta bucatini en una salsa cremosa al estilo carbonara con queso parmesano con tocino, pancetta y pimientos rojos asados. *S/. 46*

CARNE

CARNE DE RES

Spiedini misti

Brochetas de lomo de res y pollo a la parrilla con un glaseado de romero, servidas con vegetales a la parrilla y papas toscanas. *S/. 49*

Filetto al Gorgonzola all'Alfredo*

Medallones de carne de res a la parrilla, rociados con un glaseado de balsámico, servidos sobre fettuccini, espinaca y envueltos en salsa Alfredo con queso gorgonzola. *S/. 49*
**Su carne será preparada a término medio a no ser que usted la solicite diferente.*

Bistecca Toscana* carne importada de USA.

Bife Angosto de 12oz. a la parrilla, aderezado con hierbas italianas y aceite de oliva extra-virgen. Servido con papas toscanas y pimientos. *S/. 59*
**Su carne será preparada a término medio a no ser que usted la solicite diferente.*

PESCE

PESCADOS & MARISCOS

Mezzelune ai gamberetti

Ravioles con forma de media luna rellenos de cuatro quesos, cubiertos con langostinos salteados, tomate a la toscana, en una salsa de crema de vino blanco. *S/. 38*

Pasta ai gamberetti piccanti

Langostinos salteados en una mezcla picante, pimientos rojos asados, espinacas y salsa arrabiata. Servido con pasta bucatini, coronado con tocino ahumado. *S/. 39*

Tilapia alla parmigiana

Pescado blanco al horno empanizado con queso parmesano. Servido con vegetales al vapor, sobre pasta capellini en una salsa ligera de mantequilla y ajo. *S/. 44*

Pasta all'Alfredo con frutti di mare

Langostinos y conchas salteados, mezclados con nuestro famoso Fettuccini Alfredo. *S/. 38*

ZUPPE E INSALATE

SOPAS & ENSALADAS

Pollo e Gnocchi

Una sopa cremosa preparada con pollo asado, pasta gnocchi y espinaca. *S/. 13*

Minestrone Toscano

Receta original de vegetales frescos y frijoles en un ligero caldo de tomates. Un plato vegetariano clásico. *S/. 13*

Zuppa Toscana

Salchicha de cerdo picante y papas en rodajas en un caldo cremoso. *S/. 13*

Insalata Della Casa ¡ILLIMITATA!

Nuestra famosa ensalada de la casa elaborada con lechugas mixtas, aceitunas negras, tomate roma, pepperoncini, cebolla morada, crutones y envuelta con el toque especial de nuestro propio aderezo italiano. (¡Repeticiones ilimitadas!). *S/. 17*

Pane + Zuppa + Insalata ¡ILLIMITATI!

Disfruta de nuestro delicioso pan con sal de ajo y tu elección de cualquier sopa y ensalada en repeticiones ilimitadas. *S/. 25*

Insalata Cesare di Pollo

Pollo a la parrilla sobre lechuga romana mezclada en aderezo César, cubierto con queso parmesano y crutones. *S/. 27*

PIZZE

PIZZAS

Crea la Tua Pizza

Escoja hasta cuatro ingredientes. Pepperoni, salchicha italiana, champignones, cebolla blanca, pimientos verdes, aceitunas negras o tomate fresco, sobre una capa de salsa de tomate fresca. *S/. 32*

Pizza con Pollo all'Alfredo

Pizza cubierta con tiras de pollo a la parrilla, quesos italianos, base de salsa Alfredo y cebollín verde. *S/. 32*

CUANDO SE COMPARTE UN PLATO PRINCIPAL Y ENSALADA, HABRÁ UN COSTO ADICIONAL PARA LAS REPETICIONES DE ENSALADA, O SOPA. CARGO EXTRA DE S/17

VINI

VINOS

Presentamos nuestros vinos, de suaves a fuertes, para ayudarle a seleccionar el mejor que complementa su comida.



PORTA VITA

Nuestros Vinos Exclusivos

Degusta vinos de una calidad excepcional desde las impresionantes colinas de Trentino en el norte de Italia.

	6 oz copa	9 oz quartino	(8 copas) botella
Bianco (Blanco)	14	19	95
Rosato (Rosado)	14	19	95
Rosso (Rojo)	14	19	95

SPUMANTI

Blanco y Rosado

	6 oz copa	9 oz quartino	24 oz botella
Asti Ricadonna	—	—	99
Prosecco Lunetta Cavit	22	32	85

BIANCO E ROSATO

Blanco y Rosado

	6 oz copa	9 oz quartino	24 oz botella
Ligeramente Dulce			
Moscato Cavit	25	37	95
Santa Julia Rose	26	38	99
Viognier Santa Julia	25	37	95
Verduzzo IGT Veneto	—	—	115
Chardonnay-Viognier Serie A Zucardi	—	—	145

Ligero y con Sabor a Fruta

	6 oz copa	9 oz quartino	24 oz botella
Intipalka Sauvignon Blanc	—	—	109
Poderi dal Nespole Dogheria Forli Bianco	—	—	125
Pinot Grigio Cavit	—	—	105
Monte Tondo "Mito"	25	37	95
Torrentes reserva Tapiz	—	—	115
Orvieto Classico Ruffino	23	34	89
Cavit Mastri Sauvignon Blanc	23	34	89

Con Cuerpo y Suave

	6 oz copa	9 oz quartino	24 oz botella
Cavit collection Chardonnay Trentino	22	32	85
Corralillo Chardonnay	—	—	105
Chardonnay Pulenta Estate	—	—	129
Viognier Secreto Viu Manent	—	—	119

ROSSO

Rojo o Tinto

	6 oz copa	9 oz quartino	24 oz botella
Suave y con Sabor a Fruta			
Donelli Lambrusco Grasparosa de Castelvetro	20	29	75
Tapiz Joven Malbec	25	37	95
Memoro Rosso Piccini	26	38	99
Piccini Nero d'Avola Terre Siciliane	25	37	95

Delicado Sabor a Bayas

	6 oz copa	9 oz quartino	24 oz botella
Taberner Tinto Fina Reserva	20	29	75
Piccini Chianti	25	37	95
Chianti Ruffino DOCG (Mistrosantri)	—	—	159
Chianti Classico Riserva Valiano	—	—	229
Cavit Merlot Trentino	25	37	95
Tapiz Reserva Merlot	—	—	125
Poderi dal Nespole (Sang./Cab. Sauv/Merlot)	—	—	199
Malbec Altos Las Hormigas	—	—	159
Malbec La Flor Pulenta	—	—	125

Fuertes en Sabor

	6 oz copa	9 oz quartino	24 oz botella
Tacama Selección Especial Petit Verdot	20	30	79
Cabernet Sauvignon Cavit Collection Trentino	26	38	99
Cabernet Sauvignon Santa Julia Reserva	—	—	115
Carmenere Estate Collection Reserva	25	37	95
Bonarda Colonia Las Liebres	—	—	109
Amalaya Malbec Blend	—	—	175
Brunello di Montalcino Classico Villa al Cortile Piccini	—	—	399
Amarone Santi DOC	—	—	305

BEVANDE SPECIALI

COCTELES ESPECIALES

Cocteles de la Casa

Sangria Berry o Peach

Una mezcla de vino frío, fruta fresca y un toque de jugos de fruta. *S/. 17*

Venetian Sunset

Prosecco Lunetta Cavit con jugos de piña y cereza. *S/. 18*

Italian Margarita

Tequila, Triple Sec y Amaretto. *S/. 20*

Strawberry Fresco

Vodka Absolut Citrón, fresa fresca y limonada. *S/. 21*

Cocteles Frozen

Daiquiris

Ron y fruta fresca. Elige entre fresa, durazno y mango. *S/. 18*

Bellinis - Durazno o Fresa

Una mezcla frappé de espumante Prosecco Lunetta Cavit y fruta fresca. *S/. 19*

Frozen Margaritas - Fresa y

Fresa-Mango

Una Margarita frappé preparada con tequila y fruta fresca. *S/. 21*

BIRRE

CERVEZAS

Importadas

Heineken, Peroni, Stella Artois, Miller, Corona. *S/. 12*

Nacionales

Tres Cruces, Pilsen Callao, Cuzqueña, Cuzqueña Malta, Cuzqueña Red Lager, Cristal. *S/. 10*

BEVANDE

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Blackberry Blood Orange Tea

Mezcla de syrups de mora y naranja con té helado. *S/. 10*

Strawberry Passion Fruit Limonata

Una dulce mezcla de fresa y maracuyá con soda y limón. *S/. 10*

Sodas Italianas

Vainilla, naranja, cereza, caramelo o jarabe de limón mezclado con soda. *S/. 10*

Smoothies

Una mezcla de base de helado con syrups de frutas. *Elige: Fresa, mora, durazno-mango o caramelo. S/. 12*

Iced Tea

Té helado recién hecho:
Iced Tea *S/. 9*
Bellini Peach-Raspberry Iced Tea *S/. 10*

Cafes & Infusiones

Té, manzanilla, anís *S/. 4*
Espresso *S/. 5*
Americano *S/. 6*
Capuccino *S/. 7*
Mocha *S/. 12*
Café Milano, Café Romano, Café Español, Café Mexicano *S/. 14*

Agua Embotellada

San Luis sin gas *S/. 6*
San Luis con gas *S/. 6*
San Pellegrino (250ml) *S/. 11*
San Pellegrino (750ml) *S/. 24*
Acqua Panna (250ml) *S/. 11*
Acqua Panna (750ml) *S/. 24*

Jugos de Fruta

Fresa, mango, piña, naranja, maracuyá, y durazno. *S/. 10*

Gaseosas

CocaCola, CocaCola Zero, Inca Kola, Inca Kola Zero, Sprite y Fanta. *S/. 8*

Limonadas

Limonada Natural, Limonada Frozen y Limonada Mineral. *S/. 8*



Abril 2014



Me gusta Siguenos en

Benvenuto!