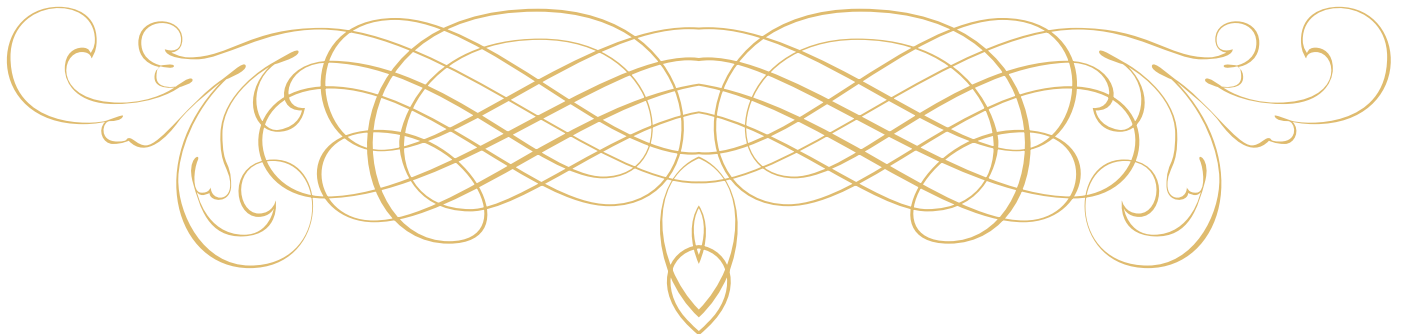


  
*Che pasta!*  
*Un placer hecho en casa.*

# *Menú*



# *Entradas*

## *Antipasto Italiano*

*Bandeja de prosciutto crudo, mortadella, salame, verduras asadas y mozzarella de bufala.*

*\$39.000*

## *Fritto Misto di mare*

*Camarones y anillos de calamar fritos con la tradición de la costa italiana*

*\$32.000*

## *Burrata*

*Queso burrata sobre tomate y berenjena asados con un toque de pesto genovés*

*\$28.000*

## *Carpaccio*

*Lomo viche de res marinado al limón con rúgula y parmesano*

*\$23.000*

## *Parmigiana*

*Berenjenas horneadas a la parmesana*

*\$22.000*

# *Entradas*

## *Caprese*

*Mozarella de búfala, tomate fresco y pesto genovés*  
\$19.500

## *Verduras Asadas*

*Berenjena, pimentón, calabacín y aceitunas*  
\$18.000

## *Bruschetta*

*Pan de la casa, tomate fresco, aceitunas y mozzarella*  
\$15.500

## *Crema de Verduras*

*Acompañada de pan de la casa*  
\$14.000

## *Ensalada de vegetales*

\$9.000  
\$14.000 Con mozzarella



# Ravioli

## *Ravioli Carne, Pollo, Mixtos o Ricotta Espinaca*

<i>Salsa Napolitana</i>	\$23.000
<i>Salsa Alfredo</i>	\$24.000
<i>Salsa Ragú</i>	\$26.000
<i>Salsa Pesto</i>	\$27.000
<i>Salsa Nueces</i>	\$27.000



## *Ravioli de Cordero*

<i>Salsa Napolitana</i>	\$32.000
<i>Salsa Blanca</i>	\$34.000

## *Ravioli 4 quesos o Sorrentina*

<i>Salsa Blanca</i>	\$26.000
<i>Salsa Nueces</i>	\$28.000
<i>Salsa de la Casa</i>	\$28.000



## *Ravioli de Portobello*

<i>Salsa Napolitana</i>	\$27.000
<i>Salsa Blanca</i>	\$27.000

## *Ravioli de Salmón o de Jaiba*

<i>Salsa de Mariscos</i>	\$37.000
<i>Salsa Blanca</i>	\$32.000

# Pasta

## Spaghetti, Tagliatelle o Pappardelle

<i>Salsa Napolitana: Tomate y especias</i>	<i>\$18.500</i>
<i>Salsa Alfredo: Mantequilla, crema de leche y romero</i>	<i>\$22.500</i>
<i>Salsa Ragú: Carne, tomate y especias</i>	<i>\$22.500</i>
<i>Salsa Carbonara Crema de leche, tocineta y huevo</i>	<i>\$22.500</i>
<i>Salsa Blanca: Crema de leche, hongos y especias</i>	<i>\$22.500</i>
<i>Salsa Amatriciana: Napolitana, tocineta y picante</i>	<i>\$22.500</i>
<i>Salsa Ortolana: Verduras de estación y napolitana</i>	<i>\$22.500</i>
<i>Salsa Pesto: Albahaca, piñones, parmesano</i>	<i>\$24.500</i>
<i>Salsa Puttanesca</i>	<i>\$25.000</i>
<i>Salsa Albóndigas y Napolitana</i>	<i>\$25.000</i>
<i>Salsa de Mariscos: Calamar, camarón, almejas, mejillones y tomate</i>	<i>\$36.500</i>
<i>Spaghetti en tinta de calamar y salsa de Mariscos</i>	<i>\$36.500</i>
<i>Salsa Mar y Monte</i>	<i>\$37.500</i>
<i>Adición Pasta</i>	<i>\$9.500</i>
<i>Adición Salsa Pesto</i>	<i>\$5.000</i>



# Platos Fuertes

## *Lasagna y Cannelloni*

<i>Lasagna Mixta</i>	\$23.000
<i>Lasagna de Mariscos (según disponibilidad)</i>	\$35.000
<i>Cannelloni de Pollo</i>	\$23.000

## *Risotto*

<i>Risotto ai Funghi: Portobello y porcini</i>	\$33.000
<i>Risotto Negro y Mariscos: Tinta y anillos de calamar</i>	\$33.000

## *Carne*

<i>Ossobuco: ternera al vino tinto</i>	\$19.500
<i>Media porción Ossobuco</i>	\$10.000
<i>Porchetta: Pernil de cerdo al horno</i>	\$16.000
<i>Media porción Porchetta</i>	\$9.000
<i>Albóndigas a la Napolitana</i>	\$10.000

## *Pollo*

<i>Pollo al Ron</i>	\$20.000
<i>Pollo al Limón</i>	\$18.500
<i>Media porción de pollo</i>	\$9.500

## *Gnocchi*

<i>Gnocchi al pesto</i>	\$23.000
-------------------------	----------

# Postres

<i>Ravioli de Chocolate con Helado</i>	\$14.000
<i>Torta de Chocolate con Helado</i>	\$13.500
<i>Tiramisú</i>	\$14.000
<i>Panna Cotta</i>	\$12.000
<i>Affogato all'amaretto</i>	\$14.000

# Bebidas

<i>Jugos Naturales en Agua</i>	\$5.000
<i>Jugos Naturales en Leche</i>	\$6.000
<i>Coca Cola. Sprite, Cuatro, Premio, Soda</i>	\$4.500
<i>Ginger Ale</i>	\$4.500
<i>Té Hatsu</i>	\$6.500
<i>Agua Natural o con Gas</i>	\$4.000
<i>Agua Nacimiento</i>	\$4.500
<i>Café al estilo italiano</i>	\$2.500
<i>Infusión de frutas</i>	\$3.000

# Cervezas

<i>Corona, Stella Artois</i>	\$8.500
<i>Heineken</i>	\$7.000
<i>Club Colombia, Poker, Aguila Light</i>	\$6.000

# Copa de Vinos

<i>Copa de Vino de la casa</i>	\$9.500
<i>Copa Vino a su elección</i>	\$17.000
<i>Botella Vino de la Casa</i>	\$45.000

# Botellas Italianas

<i>Amerigo Vespucci Chianti DOCG</i>	\$59.000
<i>Amerigo Vespucci Merlot IGT</i>	\$50.000
<i>Pasqua San Giovese Puglia IGT</i>	\$53.000
<i>Pasqua Bardolino IGT</i>	\$54.000
<i>Pasqua Montepulciano D'Abruzzo DOC</i>	\$50.000
<i>Ruffino Chianti DOCG</i>	\$72.000
<i>Prunotto Dolcetto D'alba</i>	\$94.000
<i>Amerigo Vespucci Pinot Grigio DOC</i>	\$75.000
<i>Ruffino Orvieto Classico DOC</i>	\$64.000
<i>Pasqua Chardonnay Puglia IGT</i>	\$50.000
<i>Medici Ermete Rosato Lambrusco Dolce IGT</i>	\$63.000
<i>Amerigo Vespucci Villa Mura Rosé IGT</i>	\$52.000

# Botellas Argentinas y Chilenas

<i>Quinta las Cabras Carmenere Reserva</i>	\$39.000
<i>Quinta las Cabras Cabernet Sauvignon Reserva</i>	\$39.000
<i>Polero Merlot o Cabernet</i>	\$38.000