



Déjate conquistar por los sabores de la dolce vita en un lugar donde los spaghetitis se enredan en las conversaciones y cada plato se sirve con calidez de familia.



APERITIVOS

Burrata de Búfala y Serrano  \$265

Queso mozzarellarelleno de stracciatella suave y untable, servido con tomates cherry marinados y pesto, acompañada con jamón serrano.

Provolone Fuso   \$166

Jitomate cherry y provolone cubierto de masa madre llevados al horno y decorados con prosciutto.

Bruschettas con serrano (6 pzas) \$198

Pan tostado al ajo con queso crema, jamón serrano tomates cherry y albahaca, gratinadas con mozzarella.

Mejillones a la Gongonzola  \$289

Mejillones de roca (12 pzas) abiertos con vino blanco y bañados en salsa de queso gorgonzola.

Carpaccio de res (150g)  \$279

Láminas de filete de res marinadas con alioli, jugo de limón cebollin, arúgula, alcaparras, sal con trufa y queso parmesano

Carpaccio de Salmón (150g) \$288

Láminas de salmón con naranja y eneldo, alcaparras, cebolla morada y aceite de olivo extra virgen.



Crema Marta

ENSALADAS

Capresse  \$195

Rodajas de tomate, queso mozzarella fresco, albahaca, aceite de oliva extra virgen y pesto genovés

César \$185

Hojas de lechuga orejona bañadas en aderezo César hecho en casa con anchoas, crutones y queso parmesano.

Con pollo +\$79

Pera é mela   \$169

Lechuga, espinaca, queso de cabra, manzana, pera, nuez en reduccion de vino tinto.

Greco  \$185

Tomate, pepino, hierbabuena, pimienta verde, aceitunas negras deshuesadas, queso feta, lechuga, aceite de oliva extra virgen y orégano

SOPAS

Minestrone \$145

Preparada con alubias, cebolla, apio, zanahoria, tomate, perejil, pasta corta y tocino

Crema Marta   \$159

Crema de 3 quesos con trozos de uva, gorgonzola, mozzarella y parmesano

Pappa al Pomodoro  \$137

Deliciosa crema de tomate, acompañada de crouton gratinado

IMPERDIBLE 

VEGETARIANO 

PICANTE 

CUALQUIER ALERGIA FAVOR DE COMUNICARLA A NUESTRO STAFF
LOS PESOS DE LAS PROTEINAS SON APROXIMADOS Y EN CRUDO



PASTAS SUGERIDAS

alla Ruota \$289

Bañado en salsa italiana blanca y trufa, gratinado de queso Grana Padano, flameado con whiskey o Brandy.

Pasta & Meatballs \$285

Receta dealbóndigas decarne de la tia Elena, servidas sobre pasta y salsa pomodoro.

al Limón y pollo \$275

Con salsade limónligeraa la mantequilla con cubos de pechuga de pollo asada.

Frutti di mare \$290

Plato clásico que combina los sabores frescos de los jugosos camarones, mejillones y chicharos con trocitos de tocino con una rica y cremosa salsa blanca.

al Salmón \$298

Con salmón fresco, salsa de vino blanco, ralladura de naranja, mantequilla y queso grana padano.

al Funghi \$255



Con deliciosa salsa cremosa de hongos silvestres rostizados.

PASTAS LAS TRADICIONALES

Bolognesa \$262

Ragú de carne perfumado con vino tinto, tomates y queso parmesano.

Pomodoro \$234

Salsa de tomate natural y especias.

al pesto \$255

Salsa de albahaca, perejil, piñón rosa y aceite de oliva extra virgen.

arrabiata \$234

Salsa pomodoro y peperonccino picosito.

a la carbonara \$249

Salsablancacontocino y huevo

4 formaggi \$276

Salsa cremosa de queso Mozzarella, gorgonzola, parmesano y cabra

Alfredo \$238

Mantequilla,perejil y queso parmesano.

Cacio è Pepe \$275

Un clásico de la región de Lazio "queso y pimienta" Queso grana padano y pimienta negra.

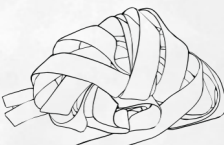
ELIGE TU TIPO DE PASTA



FUSILLI



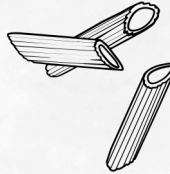
FETTUCCINE



PAPPARDELLE



SPAGHETTI



PENNE



GNOCCHI

AGREGA PROTEINA A TU PASTA (100g)



SALMÓN
\$120



FILETE DE RES
\$100



CAMARÓN \$79



POLLO \$79



MEJILLON \$79

IMPERDIBLE

VEGETARIANO

PICANTE

CUALQUIER ALERGIA FAVOR DE COMUNICARLA A NUESTRO STAFF
LOS PESOS DE LAS PROTEINAS SON APROXIMADOS Y EN CRUDO



CALZONE (30CM)

Camarón Calzone   \$289

Relleno de camarones cocinados en aceite de chiles, tomates cherry, perejil, aceitunas negras y queso mozzarella

Napolitano Calzone \$249

Relleno de queso mozzarella fresco, jamón de pierna, tomates y salsa pomodoro

PIZZAS TRADICIONALES

Bolognesa \$249

Carne a la bolognesa, pomodoro, queso mozzarella, albahaca y queso parmesano.

Margherita \$259

Salsa pomodoro, queso mozzarella fresco, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Provolone y Tocino \$255

Salsa pomodoro, tocino, queso provolone, cebolla morada y queso mozzarella.

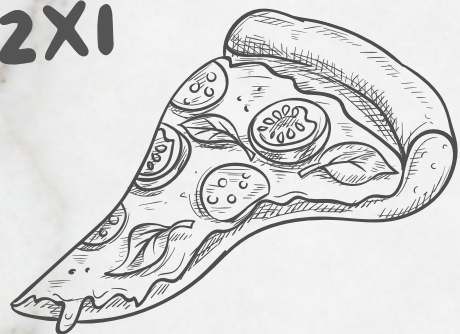
Pepperoni \$239

Salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni.

Champiñones \$249

Salsa pomodoro, champiñon cremini, portobello.

MARTES DE PIZZA TRADICIONAL 2XI



PIZZAS GOURMET

5 formaggi  \$310

Para los amantes del queso: mozzarella, provolone, gouda, gorgonzola y cabra.

Dal Mare \$310

Salsa pomodoro, pulpo, camarón, mejillón y queso crema gratinada con queso mozzarella.

Pera è Gorgonzola  \$269

Queso mozzarella, pera, queso gorgonzola y nuez.

Pompei  \$289

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, salami, salchicha ahumada y aceite de chiles.

Salmón y cebolla caramelizada  \$325

Salsa blanca, deliciosas láminas de salmón, queso crema, mozzarella y cebolla caramelizada.

Caprichosa \$295

Salsa pomodoro, corazones de alcachofa, champiñón, jamón de pierna, aceitunas negras, queso mozzarella, óregano y albahaca

Prosciutto e Rucola \$289

Salsa pomodoro, prosciutto, rúcula y queso mozzarella.

Boom Boom Ciao \$271

Salsa pomodoro, salchicha ahumada, queso provolone, mozzarella, tomate cherry y óregano.



Pizza Pepperoni

IMPERDIBLE 

VEGETARIANO 

PICANTE 

CUALQUIER ALERGIA FAVOR DE COMUNICARLA A NUESTRO STAFF
LOS PESOS DE LAS PROTEINAS SON APROXIMADOS Y EN CRUDO



PASTA RELLENA

Artesanales, elaboradas a mano en casa

Agnolottis de espinaca/ricotta y nuez  \$273

Pasta tradicional de la región de Piamonte

Ravioli de salmón y queso crema  \$289

Pídelos con Salsa:
Beurre blanc de hinojo/ Pomodoro/ Arrabiata /Carbonara /Pesto/ Alfredo/ 4 Quesos

LASAGNA

Lasagna Bolognesa \$273
Pastafresca rellena de carne a la bolognesa y salsa pomodoro, albahaca y queso Grana padano.

Lasagna Mangiatore  \$282
Pasta fresca rellena de espinaca, nuez, queso ricotta, jamón, carne a la bolognesa bañada en salsa blanca y queso grana padano

Lasagna de espinaca y ricotta  \$269
Pasta fresca rellena de espinacas y queso ricotta

CARNES Y PESCADO

Milanese Napolitana   \$329
Milanese de res (200g) con salsa napolitana, jamón de pierna, queso mozzarella gratinado y rodajas de tomate acompañada de Fetuccine Alfredo
–XXLMilanese (400g)para compartir \$629

Medallones Gorgonzola  \$398
Suaves medallones de res (250g) bañados en salsa de queso gorgonzola y acompañados de spaghetti aglio e olio

Medallones alla Fiorentina \$378
Medallones de res (250gr) bañados en salsa balsámica de vino tinto con escamas de queso parmesano y rúcula, acompañado de verdura al vapor.

Pechuga Rellena (250g) \$285
Pechuga de pollo, rellena de queso mozzarella y espárragos con salsa de citricos y vino blanco acompañado de verduras asadas

Pechuga Parmigiana (250g) \$286
Pechuga de pollo empanizada a la romana bañada con salsa pomodoro, queso parmesano y gratinada con queso mozzarella, acompañada de puré de patatas.

Salmón al Perejil (250g)  \$372
Filete desalmónala plancha sazonado con ajo y perejil acompañado de puré de patata y brócoli



 COCCIÓN LENTA

IMPERDIBLE 

VEGETARIANO 

PICANTE 

CUALQUIER ALERGIA FAVOR DE COMUNICARLA A NUESTRO STAFF
LOS PESOS DE LAS PROTEINAS SON APROXIMADOS Y EN CRUDO



INFANTIL

Fusilli con Meatballs \$160

Rica pasta tipo tornillo con bolitas de carne de res molida.

Spaghetti Alfredo con Jamón \$158

Mantequilla, perejil, queso parmesano y trocitos de jamón

Pizza Pepperoni \$158

POSTRES

Pie Helado Lotus \$155

Pie helado de vainilla, galletas biscoff y dulce de leche.

Tiramisu \$159

Capas de soletas bañadas en café, con crema y cocoa.

Vulcano di Cioccolato  \$179

Bizcocho de chocolate calentito horneado al momento, relleno de chocolate líquido acompañado de frutos rojos, helado de vainilla y nuez.

Panna-Cotta \$135

Postre cremoso acompañado de compota de frutos de bosque, parecido a un flan por su suave textura.

Affogato \$169

Helado de vainilla, baileys y café espresso



CAFÉ

Americano \$55

Espresso \$55

Espresso Doble \$74

Capuccino \$65

Latte \$69

Tisanas \$69

Carajillo 43 \$175

Carajillo Baileys \$175

SODAS ITALIANAS

Frambuesa \$72

Blueberry \$72

Mango \$72

SODAS

Naranja \$69

Limonada \$69

Limonada Rosa \$72

Limonada Lila \$72

Coca Cola Float \$82

Coca y helado de vainilla

CUALQUIER ALERGIA FAVOR DE COMUNICARLA A NUESTRO STAFF
LOS PESOS DE LAS PROTEINAS SON APROXIMADOS Y EN CRUDO



REFRESCOS

Coca cola clasica 355ml	\$57
Coca Cola Zero 355ml	\$57
Coca Cola Light 355ml	\$57
Sprite 355ml	\$57
Sprite sin azúcar 355ml	\$57
Sidral Mundet 355ml	\$57
Topo Chico 355ml	\$67
Suero 355ml	\$74
Botella de Agua 330ml	\$45

COCTELES

APEROL

Spritz Saint Germain	\$219
spritz	\$259
Licor del 43 spritz	\$229

Negroni	\$188
Sangría preparada	\$125
Clericot copa	\$139
Clericot Jarra 1.5L	\$395
Tinto de Verano copa	\$135
Tinto de verano jarra 1.5 L	\$355
Gin & tonic	\$169
Mimosa de frambuesa (proseco)	\$157
Mezcalitas	\$167
Margarita	\$157

CERVEZAS

Victoria 355ml	\$69
Negra Modelo 355ml	\$69
Modelo Especial 355 ml	\$69
Michelob Ultra 355 ml	\$69
Tarro clamato	\$39

DESTILADOS Y DIGESTIVOS

RON

Ron Bacardí Blanco	\$135
--------------------	-------

TEQUILA

Tequila Tradicional plata	\$145
Maestro Dobel diamante	\$209

MEZCAL

400 Conejos	\$155
-------------	-------

WHISKY

JW Etiqueta Roja	\$169
JW Etiqueta negra	\$219

BRANDY

Torres 10	\$159
-----------	-------

VODKA

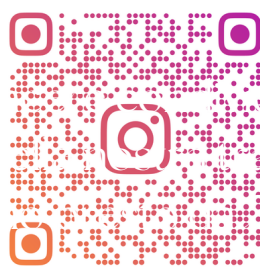
Vodka absolut azul	\$149
--------------------	-------

GIN

Ginebra Bombay	\$165
----------------	-------

LICORES

Baileys	\$145
Licor del 43	\$145
Sambuca Vaccari Nero	\$149
Limoncello	\$175



MANGIATORE_MX