

Antipasti / Starters

(Para compartir) / (To share)

Croquette Misto

\$

(Selección de croquetas de la casa)
(Selection of hash house)

Ceviche Sardo

\$

(Salmón fresco, oliva, pimientos ,cebolla, apio, cilantro, jengibre, y palomitas de maíz)
(Fresh salmon, olives, peppers, onion, celery, coriander, ginger, and popcorn)

Carpaccio di Salmone Affumicato

\$

(Salmón rosado del pacífico ahumado con rúcula, limón, oliva y paprika)
(Pink salmon from the Pacific smoked, with arugula, lemon, olive oil, and paprika)

Uova dei Miei Sogni

\$

(Pan tostado con huevo frito rehogado con verdeo y rociado con aceite de trufas)
(Toasted bread with fried egg and sautéed with green onions drizzled with truffle oil)

Porchetta alla Sarda

\$

(Jamón de cerdo a las hierbas, horneado durante 12 horas)
(Pork ham in herbs, baked 12 hours)

Rabas

\$

(Calamares fritos, rebozados en harina)
(Fried calamari, breaded in flour)

Peperoni alla Fonduta di Formaggi e Mandorle

\$

(Ajíes verdes con variedad de quesos y almendras tostadas)
(Green peppers with a variety of cheese and roasted almonds)

Burrata con Prosciutto Crudo

\$

(Mozzarella de búfala rellena con crema, en hojas verdes y jamón crudo)
(Bufala mozzarella stuffed with cream in green leaves and cured ham)

Prima Pasta Cafe

\$

(Jamón crudo estacionado 18 meses, mortadela italiana con pistacho,quesos, berenjenas y tomates secos)
(18 months stationed cured ham, Italian mortadela with pistachio, cheese, eggplant and dried tomatoes)

Spiedino di Scampi

\$

(Langostinos apanados en brochettes)
(Breaded prawn in brochette)

Selezione di Formaggi, Melanzane e Pomodori Secchi

\$

(Tabla de selección de quesos, con berenjenas y tomates secos)
(A selection of cheese, with eggplant and dried tomatoes)

Insalate / Salads

Clasica Caprese

\$

(Mozzarella de bufala, tomates, oliva y albahaca)
(Bufala mozzarella, tomatoes, olives and basil)

Tiepida di Scampi

(Langostinos, lechuga capuchina, rodajas de pepinos, rabanitos, verdeo, cebolla, dressing de oliva, limón y paprika)
(Prawns, iceberg lettuce, sliced cucumbers, radishes, green onions, onion, dressing of olive oil, lemon and paprika)

\$

Multicolore

(Lechuga, tomate, huevo, pollo y mozzarella)
(Lettuce, tomato, egg, chicken and mozzarella cheese)

\$

Cesare con Pollo

(Hojas verdes frescas, pechuga de pollo, láminas de parmesano y croutones con aderezo cesare)
(Fresh green leaves, chicken breast layers of parmesan cheese and croutons with Caesar dressing)

\$

La Pizza

Delizia

(Mozzarella, jamón crudo, rúcula y láminas de parmesano)
(Mozzarella cheese, cured ham, arugula and Layers of parmesan cheese)

\$

\$

Funghi

(Salsa de tomate, mozzarella y champiñones y orégano)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms and oregano)

\$

\$

Napolitana

(Salsa de tomates, mozzarella, rodajas de tomate, ajo y albahaca)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, slices of tomato, garlic and basil)

\$

\$

Margherita

(Salsa de tomates, mozzarella, orégano y albahaca)
(Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano and basil)

\$

\$

La Pasta

Ripiene / Stuffed

Lasagna Cinque Cipolle

(Lasaña rellena con cinco variedades de cebollas salteadas, panceta y queso brie)
(Lasagna stuffed with five varieties of onions, bacon and brie cheese)

\$

Agnolotti zucca e mandorle

(Pasta al huevo, rellena de calabaza horneada, almendras tostadas, ricota y queso parmesano)
(Stuffed pasta, baked pumpkin, roasted almonds, ricotta and parmesan cheese)

\$

Ravioli di Pietro ai Funghi

(Ravioles de masa de rúcula, rellenos de lomo y setas con salsa pomodoro fresco)
(Arugula dough ravioli, stuffed with tenderloin and mushrooms with fresh tomato sauce)

\$

Ravioli dei Carabinieri

(Ravioles de nero seppia, rellenos de centolla y calabaza con salsa de camarones y azafrán)
(Nero seppia ravioli, stuffed with crab and pumpkin with a shrimp and saffron sauce)

\$

Lasagna Nero Seppia & Gamberoni

(Lasagna con masa de tinta de calamar, con langostinos y queso brie)
(Squid ink lasagna with shrimps and brie cheese)

\$

Tortelloni Burro & Oro \$
(Plato con el que Pedro ganó el concurso de pasta en Bologna, en 2004)
(Pasta rellena de ricota, parmesano y nuez moscada, con salsa de tomate fresco y manteca)
(Stuffed pasta with ricotta, parmesan cheese and nutmeg with fresh tomato sauce and butter)

Lasagna Della Nonna \$
(Lasaña rellena de jamón y mozzarella con salsa de tomates y bechamel)
(Stuffed lasagna with ham and mozzarella cheese with tomato and bechamel sauce)

Sorrentini \$
(Sorrentinos de ricota y jamón con salsa crema, champiñones y jamón)
(Ravioli stuffed with ricotta and ham, with cream sauce, mushrooms and ham)

Cappelletti al Pomodoro \$
(Cappelletti rellenos de lomo, jamón crudo y mortadela italiana con salsa pomodoro fresco)
(Cappelletti stuffed with tenderloin, cured ham and Italian mortadella with a tomato sauce)

Sorrentini Spinaci Rustica \$
(Sorrentinos de masa de espinaca, rellenos de ricota, mozzarella y albahaca con salsa de cebollas, tomates y bechamel)
(Spinach dough ravioli, stuffed with ricotta, mozzarella cheese and basil and onion, with tomato and bechamel sauce)

Pasta Fresca Casera / Homemade Fresh Pasta

Pappardelle Spinaci Primavera \$
(Cintas anchas de espinaca cortadas a cuchillo, con selección de verduras de estación rehogadas en oliva)
(Spinach wide knife-cut laces with selection of seasonal vegetables sautéed in olive oil)

Fettuccine Nero Seppia ai Gamberi \$
(Tallarines de tinta de calamar, con salsa de crema de camarones y salmón)
(Squid ink laces with shrimp, salmon cream and sauce)

Gnocchi di Patate al Ragù \$
(Ñoquis de papa con salsa de tomate y carne)
(Potato gnocchi with tomato sauce and meat)

Pappardelle Aum Aum \$
(Cintas anchas cortadas a cuchillo, con salsa de tomates, berenjenas, mozzarella de búfala y albóndigas)
(Wide knife-cut laces with tomato sauce, eggplant, buffalo mozzarella and meat balls)

Gnocchi soufflé spinaci \$
(Ñoquis de espinaca con crema de quesos gratinados)
(Spinach gnocchi with cheese cream gratin)

Fettuccine Alla Carbonara \$
(Cintas con panceta, huevo y parmesano)
(Laces with bacon, eggs and parmesan cheese)

Pasta Secca Italiana / Italian Dry Pasta

Capellini Funghi Porcini \$
(Capellini con salsa de tomates frescos, funghi porcini y champiñones)
(Capellini with fresh tomato sauce, porcini and mushrooms)

Spaghetti della Mareggiata

\$

(Spaghetti con salsa de tomate y variedad de mariscos)
(Spaghetti with tomato sauce and a variety of sea food)

Penne Ricotta e Melanzane

\$

(Penne rigate consalsa de tomates cherry, rúcula, berenjenas y ricota)
(Penne rigate with cherry tomato sauce, arugula, eggplant and ricotta)

Pesci / Fish

Pacú en las Tejas

\$

(Pieza de pacú horneado con hortalizas frescas y papas, saborizada con hierbas)
(Pacú baked with fresh vegetables and potatoes, and herb flavored)

Cartoccio di Pesca del Giorno

\$

(Pescado del día envuelto, cocinado con papas, tomate, cebolla de verdeo y hortalizas horneadas a las hierbas)
(Fish of the day, wrapped with potatoes, tomato, green onion and vegetables baked with herbs)

Salmone alla Griglia

\$

(salmón rosado del pacifico a la plancha con hortalizas grilladas)
(pink salmon from the Pacific cooked with grilled vegetables)

Carni & Pollame / Beef & Chicken

Bistecca de Manzo Curata

\$

(Bife de chorizo macerado con funghi porcini, acompañado con papas rústicas)
(Argentine meat macerated with porcini mushrooms, with rustic potatoes)

Coniglio alla Cacciatora

\$

(Conejo a la cacerola con cebolla, alcaparras y aceitunas negras, acompañado con papas al horno)
(Casserole rabbit with onions, capers and black olives with baked potatoes)

Bondiola della Campagna

\$

(Bondiola tiernizada con cebollas, salsa de tomates y papas al horno)
(Tenderized pork with onions, tomato sauce and baked potatoes)

Petto di Pollo alla Griglia

\$

(Pechugas grilladas, acompañadas con champiñones)
(Grilled chicken breast with mushrooms)

Roast Beef alla Pentola

\$

(Carne tiernizada y cocinada a la cacerola, acompañada con papas al horno)
(Tenderized beef with herbs, cooked in a saucepan with baked potatoes)

Risotti / Rice

Clásico Risotto Milanese

\$

(Risotto con azafrán, lomo, zanahorias, perejil y queso parmesano)
(Risotto with saffron, beef tenderloin, carrots, parsley and parmesan cheese)

Risotto Funghi e Tartufo

\$

(Risotto con selección de hongos y pasta de trufas)
(Risotto with selection of mushrooms and truffle paste)

Risotto di Gamberoni

\$

(Risotto con langostinos)
(Risotto with prawns)

Dolci

affogato di caffè

(Helado de crema con café caliente *Nespresso*)
(Ice cream with hot coffee *Nespresso*)

\$

Torta Caprese

(Torta de almendras y chocolate)
(Almonds and chocolate cake)

\$

Panna cotta ai frutti di bosco

\$

Panna cotta al Caffé

\$

Crème brûlée tradizionale

\$

Mousse di cioccolato nero

(mousse de chocolate chocolate negro)
(chocolate mousse black)

\$

Mousse di cioccolato bianco

(mousse de chocolate blanco)
(chocolate mousse white)

\$

Assaggio dei nostri gelati italiani

(de mascarpone con frutos rojos, chocolate, nocino y pistacho)
(mascarpone cheese with red berries, chocolate, nocino and pistachio)
(para compartir) (to share)

\$

Semifreddo alle mandorle

(helado casero con almendras tostadas, crema chantilly y salsa de chocolate)
(ice cream with toast almonds, chantilly cream and chocolate sauce)

\$

Vulcano di cioccolato

(delicia en masa de chocolate caliente con helado y frutas frescas)
(warm chocolate cake with ice cream and fresh fruit)

\$

Tiramisú

(torta de vainilla con café, crema de queso blanco, chocolate and cacao)
(vanilla cake with coffee, cream cheese, chocolate and cocoa)

\$

Sorbetto al limoncello

(helado de limón, batido con limoncello)
(lemmon ice cream shaken with limoncello)

\$

Babá di Sorrento

(Clásico de Costa Amalfitana, con chantilly y frutas fresca de estación)
(Classic Amalfi Coast with chantilly and fresh seasonal fruits)

\$

Cheesecake New York

(con salsa de frambuesa y Aperol)
(with raspberry sauce and Aperol)

\$

Flan all´arancia

(flan a la naranja)
(orange-flavored custard)

\$

Macedonia \$
(ensalada de frutas frescas)
(a variety of fresh fruit)

Degustazione di dolci della casa / Dessert tasting

Para 2 personas \$
Two people

Para 4 personas \$
Four people

Caffetteria NESPRESSO®

Café \$

Café descafeinado \$

Café jarro \$

Café ristretto \$

Café doble \$

Capuccino \$