



Carta de platos

Antipasti

Spiedino di Scampi

Langostinos apanados, en brochette.

Prima Pasta Cafe

Jamón crudo, mortadela con pistacho, selección de quesos, berenjenas y tomates confitados.

Prosciutto e Formaggio Italiano

Jamón crudo San Daniele y queso grana Padano

Burrata

Mozzarella cremosa de búfala, jamón crudo, rúcula, oliva y reducción de aceto balsámico.

Porchetta Alla Sarda

Jamón de cerdo con hierbas horneado por 12 horas.

Carpaccio di Bresaola

Fetas de lomo maceradas, aceite de oliva, láminas de queso parmesano y alcaparras.

Fonduta di Formaggi

Ajíes al vinagre, gratinados con variedad de quesos y almendras tostadas.

Rabas

Calamares rebozados en harina y fritos.

Misto di Crochette

Dos variantes de croquetas: de bechamel y mortadela; de espinaca y huevo

Scampi Aglio Olio Tandoori

Langostinos sarteneados con aceite de oliva, ajo, perejil y Tandoori.

Uova dei miei Sogni

Huevos rehogados con cebolla de verdeo y croutons, rociados con aceite de trufas.

Insalate

Multicolore

Lechuga, tomates, huevo, pollo y mozzarella.

Bruxelles

Endivias, queso Brie, rúcula y langostinos salteados, con aderezo de mayonesa, oliva y ciboulette.

Cesare con Pollo

Hojas verdes, pechuga de pollo, láminas parmesano, croutons y aderezo César.

Caprese

Mozzarella de búfala, tomates, albahaca y oliva.

Pizze

(medianas/grandes)

Margherita

Salsa de tomates, mozzarella, orégano y albahaca.

Delizia

Salsa de tomates, jamón crudo, rúcula y láminas de queso parmesano.

Funghi

Salsa de tomates, mozzarella y champiñones frescos salteados.

Napolitana

Salsa de tomates, mozzarella tomate fresco en rodajas y ajo.

Pasta Ripiena

Lasagna della Nonna

Lasaña rellena de jamón y mozzarella, con salsa de tomates y bechamel.

Ravioli Dei Carabinieri

Ravioles de masa tinta de calamar, con relleno de langostinos y zapallo cabutia, con salsa de langostinos y azafrán.

Ravioli Di Pietro ai Funghi

Ravioles de masa de rúcula fresca, con relleno de lomo, cerdo y hongos, en salsa de tomates frescos.

Lasagna Nero Seppia

Lasaña con masa de tinta de calamar, rellena de langostinos salteados, cebolla de verdeo y zapallo cabutia, con salsa bechamel.

Lasagna Cinque Cipolle

Lasaña con variedad de cebollas salteadas, y queso Brie.

Cappelletti

Pasta rellena de lomo, mortadela italiana y jamón crudo, con salsa de tomates frescos.

Sorrentini

Sorrentinos de ricota, mozzarella y jamón, con salsa de crema con jamón y champiñones.

Sorrentini Verdi Rustica

Sorrentinos de masa de espinaca, rellenos de ricota, mozzarella y albahaca, gratinados con salsa de tomates, cebolla, bechamel y queso parmesano.

Tortelloni Burro e Oro

Pasta rellena de ricota, queso parmesano y nuez moscada, con salsa de tomates frescos y manteca.

Pasta Fresca

Fettuccine Nero Seppia ai Gamberi

Cintas de tinta de calamar, salsa de langostinos, salmón y crema.

Pappardelle Spinaci Primavera

Cintas anchas de espinaca fresca, con salsa de selección de verduras de estación salteadas en oliva.

Pappardelle Aum Aum

Cintas anchas al huevo, con salsa de tomates, berenjenas, mozzarella de búfala y albóndigas de carne.

Fettuccine alla Carbonara

Cintas al huevo, con panceta, huevo y queso parmesano.

Gnocchi Spinaci

Ñoquis de espinaca fresca gratinados, con cuatro variedades de queso.

Gnocchi di Patate al Ragú

Ñoquis de papa con salsa de tomates y carne.

Fettuccine Spinaci al Pesto

Cintas de espinaca fresca, con pesto casero.

Pasta Secca Italiana

Pasta al Pomodoro e Basílico

Pasta a elección entre Spaghetti, Penne Rigate y Rigatoni, con salsa de tomates frescos y albahaca.

Cappellini ai Funghi Porcini

Pasta fina con salsa de tomates frescos, *Funghi Porcini* italianos y champiñones.

Spaghetti Della Mareggiatta

Con salsa de tomates y variedad de mariscos.

Linguine alla Puttanesca

Pasta larga con salsa de tomates, aceitunas negras, anchoas, alcaparras y *Peperoncino*.

Pesci e Molluschi

Polpo di Spagna

Pulpo de Vigo, saborizado con hierbas y acompañado con cebolla de verdeo y papas al natural con pimentón.

Pacú in Tegola

Pieza de pacú con hierbas, acompañada de verduras horneadas y papas.

Salmone alla Griglia

Salmón rosado a la plancha con verduras grilladas.

Cartoccio si Pesca del Giorno

Pescado del día envuelto y horneado, acompañado de verduras de estación y papas.

Carni e Pollame

Roast Beef

Corte de res acompañado de puré de papas a la albahaca.

Ossobuco Milanese

Corte de res con hueso, horneado con cebolla, zanahoria, apio y perejil, acompañado de polenta blanca.

Bondiola della Campagna

Carne de cerdo tiernizada, con cebollas, salsa de tomates y papas horneadas.

Bistecca

Bife de chorizo acompañado de papas rústicas.

Petto di Pollo alla Griglia

Pechugas grilladas, acompañadas de champiñones.

Risotti

Classico Milanese

Risotto con azafrán, lomo, zanahorias, perejil y queso parmesano

Funghi e Tartufo

Risotto con salsa de *Funghi Porcini* italianos, champiñones y aceite de oliva con esencia de trufa.

Di Gamberoni

Risotto con langostinos.