

Antipasti



Insaleta Capresse

Tomates, albahaca fresca, aceite de oliva, sal, pimienta y burrata cremosa.

\$185

Carpacio di Manzo

Filete de res crudo en láminas finas, arúgula, limón, aceite de oliva y parmigiano reggiano.

\$265

Tartare di Tonno

Atún fresco cortado a cuchillo, alcaparras, aioli de limón amarillo y crostini.

\$235

★ Insalata Caesar

Adaptación italiana con aderezo casero, parmesano curado, crutones artesanales.

\$180

Insalata Balsamica

Mezcla de hojas de lechugas, vinagreta de balsámico y queso parmigiano reggiano.

\$180

★ Patate al Forno

Papas asadas con romero, sal marina y aceite de oliva.

\$145

♥ Foccacia

Pan condimentado con aceite de oliva, sal gruesa y hierbas.

\$135

Primi

Agrega: Camarón - \$60 | Pollo - \$40

Fussiloni al Pomodoro

Tomate San Marzano, ajo, albahaca, aceite de oliva extra virgen.

\$165

Spaghetti alla Puttanesca

Tomate, ajo, chile seco de árbol, alcaparras, aceitunas y perejil.

\$165

♥ Spaghetti all'Amatriciana

Guanciale, pomodoro, pecorino romano.

\$195

Penne Arrabbiata

Salsa de tomate picante con peperoncino seco.

\$165

♥ Penne al Ragu alla Bolognese

Ragu tradicional de carne al estilo de Bologna.

\$185

Capellini, aglio, olio e peperoncino

Ajo confitado, peperoncino seco y aceite de oliva.

\$165

★ Gnocchi al burro e salvia

Gnocchi de papa, ligeros, con salsa al gusto.

\$185

Tagliatelle al burro

Pasta al huevo, mantequilla de calidad y Parmigiano.

\$165

Spaghetti Carbonara

Guanciale, yema de huevo, parmigiano, pimienta negra.

\$195



Lasagna “Il Piazza”

Capas de pasta fresca, ragú casero, bechamel y Parmigiano.

**Consultar disponibilidad con su mesero*

\$235

Pizzas



Diavola

Mozzarella, chorizo picante, chile seco.

\$235

★ Margherita

Tomate, mozzarella, albahaca fresca.

\$220

Prosciutto y Burrata

Tomate, Mozzarella, burrata y prosciutto después de la cocción.

\$265



Mediterranea

Pimientos, alcaparras, aceitunas y oregano.

\$235

Marinara

Tomate, ajo, orégano (sin queso, como en Nápoles).

\$220



Quattro Formaggi

Mozzarella, Parmigiano, queso azul, queso local (tipo menonita).

\$235

Secondi

★ Polpette al Sugo

Albóndigas tradicionales de carne, cocidas lentamente en salsa de tomate.

\$295

Cotoletta di Pollo alla Milanese

Milanese de pollo orgánico, pan rallado grueso y mayonesa casera de limón.

\$295



Salmone al Salmoriglio

Salmón a la plancha con salsa siciliana de limón, ajo y perejil.

\$320



Taglio delle Ciénagas

Corte de res con guarniciones.

\$600

Dolci



Tiramisú

Mascarpone, savoiardi al café, cacao amargo.

\$165

Torta Tenerina

Pastel de chocolate húmedo, típico de Ferrara.

\$165

Crostata di Mele

Tarta de manzana y canela, masa frolla tradicional.

\$185



Calzone alla Nutella

Pizza dulce rellena de Nutella, ideal como postre para compartir.

\$220



Pannacotta al Caramello

Postre frío con textura sedosa y caramelo suave.

\$220