



## ANTIPASTI - ENTRADAS

<b>MOZZARELLA CALIENTE O FRIA</b> (Queso mozzarella con tomate fresco, albahaca y emulsión balsámica)	16.500
<b>FUNGHI ALLA PIZZAIOLA</b> (Champiñones en salsa pomodoro con albahaca, orégano y mozzarella)	19.500
<b>BRESAOLA</b> (Carpaccio de lomo curado con rúgula, parmesano y balsámico dulce)	22.000
<b>CARPACCIO DELLA DIVINA COMEDIA</b> (Carpaccio de lomo con rúgula, parmesano y salsa cremosa trufada)	22.000
<b>POLPETTINE DELLA NONNA</b> (Albondigas de res en tres salsas pomodoro 4 quesos y pesto cremoso)	22.000
<b>VITELLO TONNATO</b> (Carpaccio de ternera sobre mayonesa casera con atún anchoas y alcaparras)	22.000
<b>MOZZARELLA CON PROSCIUTTO</b> (Mozzarella con tomate fresco, albahaca, emulsión balsámica y prosciutto)	23.000
<b>MEJILLONES ALLA SORRENTINA</b> (Caldereta de mejillones al vino con panceta, pomodoro y pepperoncino)	25.000
<b>BURRATA ALLA MIA MANIERA</b> (De buffala rellena de stracciatella con tomate secos y reducción balsámica)	27.000
<b>ANTIPASTO DIVINO</b> (Caprese, prosciutto y los encurtidos de la casa)	32.000

## ZUPPE - SOPAS

<b>ZUPPA DI POMODORO</b> (Sopa de tomate con parmesano)	14.500
<b>CREMA DE CEBOLLA O FUNGHI</b> (Crema de cebolla o champiñones)	14.500
<b>CAPPELETTI IN BRODO DELLA SIGNORA LUISA</b> (Pasta rellena de prosciutto y queso en caldo enriquecido con parmesano)	21.000

## INSALATE - ENSALADAS

<b>MEDITERRANEA</b> (lechugas, aceitunas negras, tomates secos, cherry y bocconcini de mozzarella)	16.000
<b>TONNO E CIPOLLA</b> (Lechugas, tomates secos, cherry, maizitos, cebolla y atún)	19.500
<b>TIRRENA</b> (Lechugas, rúgula, tomate secos, aceitunas, salmón ahumado y vinagreta)	27.000
<b>FRUTTI DI MARE</b> (Lechugas mixtas con frutos del mar tibios salteados con ajo y tomate)	30.000

## PASTE RIPIENE - PASTAS RELLENAS

<b>TORTELLONI VERDI</b> (Pasta rellena de espinacas, chip de tocino en salsa de crema y nueces)	29.500
<b>TORTELLONI AI FUNGHI</b> (Pasta rellena de champiñones en salsa cremosa de setas)	29.500
<b>TORTELLONI DI ZUCCA</b> (Pasta fresca rellena de ahuyama y amareto en salsa de mantequilla y salvia)	29.500
<b>TORTELLONI CAPRESE EN SALSA TRIPOMODORO</b> (Pasta rellena de mozzarella, tomates secos y albahaca en salsa de tres tomates)	29.500
<b>TORTELLONI RAFFI</b> (Pasta rellena de alcachofas en salsa cremosa de alcachofas y limón)	30.000
<b>TORTELLONI D'OSSOBUCO</b> (Pasta de ossobuco de ternera en velluté de ossobuco y un toque de trufa)	32.000
<b>RAGGIO DI LUNA</b> (Pasta rellena de salmón y ricotta en salsa cremosa de mantequilla aromatizada)	34.000
<b>CAPPELETTI BEATRICE</b> (Pasta rellena con mascarpone y aceite de trufas en dos salsas, mantequilla y nueces)	40.000
<b>TORTELLATA DIA</b> (Mix de las pastas rellenas de espinacas, berenjenas, champiñones y zucca)	39.000

( NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO I.C.O. DEL 8%)





**MENU DELIVERY**

## PASTA LARGA

<b>SPAGHETTI TRIPOMODORO</b> (Salsa de tomates frescos con tomate cherri, chontos y pelati con albahaca fresca)	<b>25.000</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO</b> (Aceite de oliva con ajo, perejil y peperoncino)	<b>25.000</b>
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> (Salsa de carnes y tomate)	<b>26.000</b>
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> (Tocineta, huevo y pimienta)	<b>26.000</b>
<b>SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA RUSTICA</b> (Salsa de tomates frescos con tocineta, cebolla, champiñones y peperoncino suave)	<b>26.000</b>
<b>SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA</b> (Salsa de pomodoro con anchoas, aceitunas, alcaparras y peperoncino picante)	<b>26.000</b>
<b>SPAGHETTI PESTO CREMOSO</b> (Crema y pesto de albahaca a la genovesa)	<b>26.000</b>
<b>SPAGHETTI F.M. TRICOLE</b> (Salsa de carnes, tomate, pesto y champiñones)	<b>28.000</b>
<b>SPAGHETTI ALLA RAFFI</b> (Con salsa cremosa de limón y alcachofas)	<b>28.000</b>
<b>SPAGHETTI CACCIO E PEPE</b> (Con salsa de queso pecorino y pimienta)	<b>28.000</b>
<b>TRIPITICO ROMANO</b> (los clásicos romanos carbonara amatriciana y caccio e pepe)	<b>35.000</b>
<b>SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE</b> (Salsa de tomates frescos con un mix de frutos del mar)	<b>37.000</b>
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> (Pasta fresca con almejas, ajo, perejil, vino blanco y un toque de peperoncino)	<b>37.000</b>
<b>TAGLIATELLE ALFREDO</b> (Crema, mantequilla y parmesano)	<b>26.000</b>
<b>TAGLIATELLE QUATTRO FORMAGGI</b> (Tres variedades de queso y queso azul en crema)	<b>28.000</b>
<b>TAGLIATELLE DON GABRIEL</b> (Crema champiñones, jamón y un toque de nuez moscada)	<b>28.000</b>
<b>TAGLIATELLE AI FUNGHI</b> (Crema con champiñones, ajo y perejil)	<b>28.000</b>
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE E VODKA</b> (Salsa rosé con salmón ahumado y vodka)	<b>35.000</b>
<b>TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI</b> (Salsa de setas silvestres y porcini)	<b>38.000</b>
<b>TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI Y LANGOSTINOS</b> (Pasta ancha con salsa de setas, porcini y langostinos salteados con aceite de trufas)	<b>42.000</b>

## PASTA AL FORNO

<b>CANNELLONI DANTE</b> (Canelones de ricotta y espinacas con en dos salsas de crema y pomodoro)	<b>29.500</b>
<b>CANNELLONI ROSSINI</b> (Canelones de ricotta y espinacas en salsa boloñesa de carnes)	<b>29.500</b>
<b>CANNELLONI QUATTRO FORMAGGI</b> (Canelones de ricotta y espinacas en salsa de cuatro quesos)	<b>29.500</b>
<b>LASAGNA ALLA BOLOGNESE</b> (Lasaña de carne y bechamel en salsa boloñesa)	<b>29.500</b>
<b>LASAGNA ALL'AMATRICIANA RUSTICA</b> (Lasaña de carne y bechamel en salsa amatriciana)	<b>29.500</b>
<b>LASAGNA ALLA DON GABRIEL</b> (Lasaña de carne y bechamel en salsa cremosa de jamón y champiñones)	<b>29.500</b>
<b>LASAGNA QUATTRO FORMAGGI</b> (Lasaña de carne y bechamel en salsa de cuatro quesos)	<b>29.500</b>
<b>FANTASIA DEL FORNO</b> (4 lasañitas en salsas diferentes, ragu, amatriciana, 4quesos y pesto cremoso)	<b>36.000</b>
<b>CARTOCCIO CLASICO O DI MARE</b> (Spaghetti al cartoccio con champiñones, jamón y camarones o con mariscos)	<b>40.000</b>

( NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO I.C.O. DEL 8%)





## RISOTTO

<b>RISOTTO FUNGHI</b> (Arroz arborio con champiñone y parmesano)	35.000
<b>RISOTTO AL PEPERONCINO DOLCE E GORGONZOLA</b> (Arroz arborio con aji dulce, azafrán y cuatro quesos)	35.000
<b>RISOTTO ALL'OSSOBUCO</b> (Arroz arborio a la milanese con nuestro ossobuco deshuesado)	36.000
<b>RISOTTO CON CARCIOFI E TAPENADE TARTUFATO</b> (Con alcachofas y tapenade de aceitunas negras perfumada con aceite de trufas)	38.000
<b>RISOTTO FRUTTI DI MARE</b> (Arroz arborio con frutos del mar a la italiana en salsa pomodoro o tinta calamar)	40.000
<b>RISOTTO FUNGHI PORCINI</b> (Arroz arborio con funghi porcini y parmesano)	40.000
<b>RISOTTO ROSSONERO</b> (Arroz arborio con frutos del mar en dos texturas con pomodoro y tinta de calamar)	42.000

## CARNE

<b>MILANESA</b> (la clásica apanada de lomo de res)	34.000
<b>FILETTO AL BALSAMICO</b> (Lomito en salsa de reducción de vinagre balsámico)	38.500
<b>FILETTO AI FUNGHI</b> (Lomito en salsa de mix de setas)	38.500
<b>FILETTO QUATTRO FORMAGGI</b> (Lomito en salsa de cuatro quesos)	38.500
<b>COTOLETTA BOLOGNESE</b> (Escalopas con champiñones, jamón, mozzarella fundida en tomate y crema)	38.500
<b>OSSOBUCO</b> (Ossobuco de ternera en salsa de vino tinto)	38.000
<b>BANDEJA BRUNO COLOMBARI</b> (Ossobuco de ternera, lasagna boloñesa y spaghetti al burro)	39.000
<b>LE 4 STAGIONI DELL'OSSOBUCO</b> (Presentación de 4 preparaciones a base de ossobuco de ternera)	40.000
<b>FILETTO ALLIGHIERI</b> (Medallones de lomo de res sobre risotto con azafrán y salsa de funghi porcini)	40.000
<b>FILETTO PARADISO</b> (Medallones de lomo de res con speck y salsa de setas silvestres)	42.000

## PESCE - PESCADO

<b>FILETTO DI PESCE ALLA TRIPOMODORO</b> (Filete de pescado blanco de pesca en salsa de tres tomates)	37.000
<b>FILETTO DI PESCE ALLA PUTTANESCA</b> (Filete de pescado blanco de pesca en salsa puttanesca)	37.000
<b>FILETTO DI PESCE ALLA MARINARA</b> (Filete de pescado blanco de pesca en salsa cremosa a los frutos del mar)	39.000
<b>FILETTO DI PESCE VIRGILIO</b> (Filete de pescado blanco en salsa cremosa de mariscos y spaghetti en tres colores)	40.000

## DOLCI - POSTRES

<b>PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO</b> (Flan de crema de leche con salsa de agras y malbec)	11.500
<b>TORTA TANITA</b> (Crostata con crema pastelera y nutella acompañada con helado)	11.500
<b>TIRAMISSÙ</b> (Café, mascarpone y cacao)	12.000
<b>TIRAMISSÙ FRAGOLE</b> (Licor de fresas, mascarpone y fresas frescas)	12.000

( NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO I.C.O. DEL 8%)