



PRIMO ANNIVERSARIO



ANTIPASTI

Sarde Fritte _____ **\$ 250**

Sardinas frescas en un ligero capeado y limón | 180gr

Verdure in Pastella _____ **\$115**

Verduras fritas: berenjena, pimiento baby, coliflor y brócoli con un ligero capeado | 290gr

Peperoni Ripieni al Forno _____ **\$115**

Pimientos baby rostizados rellenos de queso pecorino, queso parmesano, queso mozzarella, uva pasa albina y piñones | 265 gr

Salsicha Siciliana al Sugo _____ **\$285**

Salchicha siciliana hecha en casa, a base de carne de cerdo hinojo y cascara de naranja, bañadas en salsa de pomodoro | 290gr

Insalata di Spinaci _____ **\$155**

Hojas de espinaca baby, tocino crujiente, piñones y almendra tostadas, cebolla morada, crotones hechos en casa, con vinagreta de mostaza y miel | 210gr

Le Montanare _____ **\$150**

Tres pequeños bocados de pizza frita, con tres sabores diferentes (a escoger):

- Pera al vino tinto, queso gorgonzola, ricotta y albahaca frita
- Salami dulce flor de calabaza, ricotta y polvo de aceitunas
- Zucchini frita, crema bechamel, albahaca frita, y queso parmesano

DOLCI

Bombolone _____ **\$85**

Pan de brioche relleno de crema de vainilla espolvoreados con azúcar glass | 150gr

Crème Brûlée in Cesta _____ **\$85**

Canasta de hojaldre rellena de crème brûlée y frutos rojos de temporada | 130gr

Brioche con Gelato y Panna Montata _____ **\$150**

Pan hecho en casa a base de mantequilla y leche, servido con una de gelato italiano totalmente artesanal (preguntar por los sabores de temporada) y crema de queso mascarpone montada



PRIMO ANNIVERSARIO



PIZZA IN TEGLIA

Pizza romana clásica, hecha con masa madre de 56 horas de fermentación y 90% de hidratación, horneada en charola. Utilizamos ingredientes frescos y harina italiana. (Precio por rebanada)

Alla Norma _____ **\$115**

Salsa de pomodoro, mozzarella, berenjena, queso ricotta y queso pecorino, con albahaca fresca | 265gr

Acciughe Piccanti _____ **\$115**

Salsa de pomodoro, con filete de anchoa italiana, hojuelas de peperoncino y hoja de albahaca fresca | 180gr

Capricciosa _____ **\$130**

Salsa de pomodoro, mozzarella, aceituna kalamata, jamón York, champiñones, poro frito, aceite de oliva y albahaca fresca | 280gr

Carbonara _____ **\$130**

Mozzarella, guanciale hecho en casa, queso pecorino, pimienta recién trozada y crema de carbonara | 180gr

Zucchini _____ **\$115**

Calabacitas marinadas con ajo burrata, parmesano, orégano y aceite de oliva | 255gr

Salame Piccante _____ **\$115**

Salsa pomodoro, salami picante calabrese, orégano y aceite de oliva, con un toque de miel de peperoncino | 295gr

Portobello _____ **\$198**

Base de crema de portobello y parmesano con trufa blanca. Láminas de portobello, queso ricotta, queso mozzarella, ajo y parmesano | 200gr

Margherita _____ **\$115**

Salsa de pomodoro, mozzarella, albahaca, queso parmesano y un toque de aceite de oliva | 185gr

Prosciutto _____ **\$185**

Salsa de pomodoro, prosciutto, jitomate cherry, mozzarella, arúgula y reducción de balsámico | 240gr

Salsiccia e Patate _____ **\$130**

Láminas de papa, queso mozzarella, cebolla morada rostizada, salchicha siciliana, sal y pimienta | 215gr

Peperoni Arrostiti _____ **\$180**

Pimientos rostizados con aceite de oliva, láminas de ajo, sal pimienta, hojas de albahaca fresca (opción vegana) | 200gr

La Parigina _____ **\$170**

Base de masa romana, rellena de provola affumicata, salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón York, sal y pimienta; con una tapa de hojaldre | 320gr