

individuales

SPAGHETTI NERO! R\$79

Pasta artesanal negra con tinta de calamar, salteada con tomates y camarones, terminada con aceite de hierbas.

🍷 Rosados europeos, espumante Rosé Brut o Chardonnay potente.

SPAGHETTI CARBONARA! R\$69

Spaghetti al dente con crema de parmesano emulsionada con yema de campo y tocino artesanal.

🍷 Chardonnay del Nuevo Mundo o Trebbiano italiano.

SPAGHETTI GORGONZOLA! ✓ R\$69

Spaghetti al dente con crema de gorgonzola, nueces tostadas y ajo crujiente.

🍷 Riesling blancos o Primitivos del sur de Italia.

ARROZ NEGRO Y CAMARONES! R\$89

Arroz negro con mantequilla, cebolla, parmesano, tomates salteados y camarones a la parrilla.

🍷 Rosé del Nuevo Mundo o Pinot Noir tinto.

MIGNON A TU GUSTO! R\$99

Medallón de mignon con guarnición y salsa a elección.

Guarniciones:

- Spaghetti aglio e olio
- Risotto de parmesano
- Gnocchi con fonduta de parmesano

Salsas:

- Mostaza
- Funghi
- Roti

🍷 Cabernet Sauvignon californiano o Tannat uruguayo.



MIGNON A TU GUSTO!
Imagen meramente ilustrativa

FILET MIGNON A LA PARMESANA! R\$89

Filet mignon empanizado con salsa pomodoro y mozzarella de búfala, acompañado de spaghetti pomodoro.

🍷 Malbec argentino o Sangiovese toscano.



ENTRECÔTE CON SALSA DE PIMIENTA! R\$89

Entrecôte a la parrilla con salsa poivre y papas rústicas.

🍷 Bordeaux Cabernet Sauvignon, Douro joven o Tannat uruguayo.

SALTIMBOCCA CON FETTUCCHINE! R\$79

Finas láminas de mignon con jamón crudo y salvia, acompañadas de fettuccine salteado con aceite, tomates cherry y hierbas.

🍷 Chianti o vino tinto siciliano.

RIGATONI GORGONZOLA CON CAMARONES! R\$95

Rigatoni con salsa cremosa de gorgonzola y camarones salteados.

🍷 Prosecco italiano o Riesling blanco.

PULPO CON MUSSELINE DE PATATAS! R\$139

Pulpo a la parrilla, puré cremoso de papas, chalotas asadas y salsa de champaña.

🍷 Blancos del Alentejo, Alvarinho o Trebbiano d'Abruzzo.

SALMÓN A LA PARRILLA! R\$95

Filet de salmón a la parrilla con palmito pupunha y hongos salteados.

🍷 Chardonnay, Pinot Noir o Cabernet Franc ligero.

PESCADA! R\$82

Pescado regional a la parrilla con puré de mandioca y vinagreta.

🍷 Pinot Grigio, Ribolla Gialla o Vinho Verde.

GNOCCHI TRADICIONAL! ✓ R\$59

Gnocchi artesanal con salsa pomodoro y fonduta de queso.

🍷 Sangiovese o Barbera.

GNOCCHI AL HORNO CON BRIE! ✓ R\$69

Gnocchi artesanal gratinado con fonduta y brie al horno.

🍷 Bordeaux jóvenes o Borgoña Villages.

GNOCCHI CON POLPETTONE! R\$89

Polpettone a la parmesana con gnocchi artesanal y fonduta de queso.

🍷 Chianti, Barbera o Rosso di Montalcino.



GNOCCHI CON
POLPETTONE!

Imagen meramente ilustrativa

para dos personas

PAELLA DE MARISCOS! R\$189

Un clásico español preparado con arroz, azafrán, camarones, mejillones, calamares, congrio, pimientos, hierbas y especias.

🍷 Vinos rosados o tintos Tempranillo.

BACALAO CON NATA! R\$169

Bacalao confitado en salsa de nata de leche de búfala con papas Asterix fritas en cubos acompañado de arroz blanco.

🍷 Vinos rosados de Provence o del Alentejo.

LASAÑA DE COSTILLA! R\$159

Para reconfortar el corazón: lasaña al horno rellena con ragú de costilla cocido lentamente, salsa de tomate, mozzarella y fonduta de parmesano.

🍷 Vinos tintos Cabernet Sauvignon chilenos o Syrah franceses.

pizzas

CAPRESE! ✓ R\$65

Passata italiana, tomates cherry, tapenade de aceitunas, mozzarella de búfala y rúcula.

🍷 Vinos tintos Chianti o Pinot Noir.

TOSCANA! R\$65

Passata italiana, calabresa molida, cebolla, tapenade de aceitunas, mozzarella de búfala y albahaca fresca.

🍷 Cabernet Sauvignon o Merlot tintos.

para endulzar

BROWNIE DE CHOCOLATE CON SALSA DE NUTELLA! R\$35

🍷 Vinos de Oporto Ruby o Tawny.

TARTA DE MANZANA CON HELADO DE LA CASA! R\$29

🍷 Espumantes Moscatel, vinos de Cosecha Tardía (Late Harvest) o Sauternes.

CHEESECAKE CON FRESAS EN ALMÍBAR! R\$35

🍷 Vinos de Cosecha Tardía o vinos blancos Riesling de buena acidez.



BROWNIE DE CHOCOLATE CON
SALSA DE NUTELLA!

Imagen meramente ilustrativa