



Gusto della vera Italia



Aperitivos

NEGRONI AFFUMICATO

Tanqueray teen , aperol y campari
macerado en fresas y vermouth
cinzano 1757, con un toque ahumado.

\$9.200 -----

L'ANGELO DELLA NONNA

Pulpa de pepino, limón, sirope de ají verde
artesanal y el secreto de la nonna. (con alcohol)

\$9.200 -----

IL VERO APEROL

Aperol, prosecco, san pelegriño.
(pregunta por su versión sin alcohol).

\$9.200 -----



Antipasti

BURRATA AL PESTO

Cremoso queso burrata, pesto albahaca,
pimentado en aceite de oliva, acompañado
en variedad de tomates cherry.

\$20.800

PIZZA BURRATA E PESTO

Masa de pizza tradicional italiana, burrata,
pesto, salsa de pomodoro.

\$16.200

TRILOGÍA DI CROSTINI

Una deliciosa selección de crostini en base de
mascarpone que combinan ingredientes únicos y
sabores intensos, diseñados para deleitar el paladar
con cada bocado.

\$16.800

- 1. pastrami ahumado, ají verde picante
y brotes de alfalfa frescos.
- 2. queso mascarpone, prosciutto, tomatito y albahaca.
- 3. salmón ahumado, mozzarella di latte dui bufala y
reducción de maracuyá en un crostini sofisticado y sabroso.

PIZZA ALLA CARBONARA

Guanciale, fior di latte, pecorino romano
y yema de huevo.

\$17.800

Pasta



FETTUCCINE DI CALAMARI ALLE VONGOLE \$17.800

Fettuccine de tinta de calamar, vongoles (almejas baby), pimienta, cebolla blanca en brunoise, vino blanco, perejil diamante, espejo de sauvignon blanc y perfumado al limón sutil.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$19.800

Spaghetti italiano, guanciale, yema de huevo, queso pecorino romano, pimienta.

FILETTO AL PEPE VERDE \$28.200

Filetto, queso pecorino romano, mantequilla, gnocchi a las finas hierbas, pimienta verde.

OSSOBUCO CACCIATORE \$28.200

Ossobuco, pomodoro, morrón piquillo, cebolla morada, fondo de res, vino tinto, risotto de setas trufado.

LASAGNA DI MELAZANNE \$17.800

Láminas de berenjena rebozadas, queso mozzarella, fior di latte, salsa pomodoro, hojas de albahaca.

GNOCCHI AL TARTUFO \$19.800

Gnocchi trufado relleno de queso mozzarella salteado en champiñones y prosciutto sobre espejo de salsa de alcachofas o sauvignon blanco. (por estación).



Dolce

TIRAMISÚ (RICETTA ORIGINALE ITALIANA)

Bizcochos de soletilla, café expresso, crema de mascarpone, cacao en polvo, decorado en crema de avellana y chocolate.

\$6.800

PANNA COTTA ALLA AMARENA

Suave crema de leche, un toque de vainilla y azúcar bajo una capa de reducción de amaranas.

\$7.200



SAN PEDRO DE LA PAZ

Pedro Aguirre Cerda
350, local 13,
Stripcenter Borderío

☎ **41 322 5020**

CONCEPCIÓN

Caupolicán 255

☎ **41 288 5500**

