

ENTRADAS

SOPA POMODORO \$ 15.000
Clásica de tomates San Marzano, con perfume de naranja

SOPA CONTI \$ 15.000
Sopa de lentejas con sabor mediterráneo

SOPA DE VEGETALES \$ 17.000
Vegetales frescos cocidos en fondo de vegetales y pure de tomate San Marzano

ENSALATA CAPRESSE \$ 35.000
Mezcla de tomates frescos con queso mozzarella di búfala, lechuga rugula, pesto, y reducción de balsámico

ENSALADA DE LA CASA \$ 27.000
Cherry, boconccini, pollo, lechuga romana, tomates secos, vinagreta de balsámico, alcachofas

FRITTO MISTO \$ 35.000
Calamares y camarones a la romana, servidos con salsa picante.

PULPO A LA PARRILLA \$ 35.000
Pulpo cocido y llevado a la parrilla con salsa de limón asado y papines al romero, (vegetales opcionales)

CROQUETAS DE ARROZ \$ 27.000
Rellenas de queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañadas de reducción balsámica

ENTRADAS PARA *compartir*

BURRATA Y PROSCIUTTO \$ 48.000
Fresca burrata con láminas de jamón prosciutto y tomates asados con reducción de balsámico.

CARPACCIO DE SALMÓN \$ 50.000
Finas láminas de Salmón marinadas con limón, pimienta lechuga rugula y parmesano reggiano

CARPACCIO DE LOMO \$ 50.000
Finas láminas de lomo de res marinadas con limón, pimienta lechuga rugula y parmesano reggiano

CARPACCIO DE PULPO \$ 57.000
Finas láminas de pulpo, marinadas con limón, aceite de oliva, pimienta negra, topping de parmesano reggiano y lechuga rugula.

ANTIPASTO ITALIANO \$ 75.000
Mezcla de vegetales asados a la parrilla, con vinagre balsámico, carnes italianas y queso parmesano

TRIPTICO DE CARPACCIO \$ 65.000
Un poco de pulpo, Salmón y lomo de res con aderezo de limón, láminas de reggiano y zanahorias encurtidas

FUNGI A LOS CUATTRO FORMAGIOS \$ 48.000
Zetas variadas, salteadas en oliva, aromatizadas con vino blanco, y cubiertas con abundante salsa de cuatro quesos. Acompañada de pan rustico.

PASTAS *Frescas*

FETUCCINI AL SALMÓN \$ 45.000
Salmon y vodka alcaparras fritas, salsa panna

FETTUCCINI DE LA CASA \$ 53.000
Langostinos, pesto, camarones, calabacín y alcachofas.

FETTUCCINI ETRUSCA \$ 40.000
Camarón, champiñones, espárragos y alcachofas salsa pomodoro

PENNE A LOS QUATTRO FORMAGGIO \$ 45.000
Salsa de quesos y vino blanco

PASTAS *Clásicas*

Pasta larga o corta con las salsas clásicas:

AMATRICCIANA \$ 37.000

PUTANESCA \$ 37.000

CARBONARA \$ 42.000

FRUTOS DEL MAR \$ 55.000

PESTO \$ 35.000

BOLOÑESA \$ 48.000

Pasta con pollo primavera pollo

PASTAS *Rellenas*

RAVIOLI ESPINACA Y RICOTA \$ 38.000

RAVIOLI ALCACHOFA \$ 35.000
Salsa de vino blanco

RAVIOLI SALMON \$ 42.000
Salsa de eneldo y limón

RAVIOLI DE CARNE \$ 32.000

LASAÑA DE CARNE \$ 35.000

LASAÑA DE POLLO \$ 35.000

LASAÑA VEGETARIANA \$ 32.000

Risotto

RISOTTO FRUTO DI MARE

Camarón pulpo, calamar, mejillón salsa bisque
\$ 65.000

RISOTTO AL FUNGHI

Champiñones y reducción de vino blanco
\$ 42.000

RISOTTO QUATTRO FORMAGGIO

Vino blanco, queso gruyere, mozzarella, parmesano, y azul
\$ 48.000

CARNES Y *Pollo*

POLLO NAPOLITANO \$ 42.000

Suprema de pollo, asada a la parrilla y terminada en salsa pomodoro con aroma de albahaca y servida con queso boconccini

POLLO AL ROMERO \$ 45.000

Un clásico, suprema de pollo cocida en salsa de romero y servida con polenta y vegetales

FILETTO ALL ACETTO BALSAMICO \$ 65.000

Lomo de res asado a la parrilla al termino solicitado, acompañado con pasta panna, vegetales y bañado con suave salsa de balsámico y tocino ahumado.

FILETO AL BAROLO (VINO TINTO) \$ 65.000

Lomo de res asado a la parrilla al termino solicitado, acompañado con pasta panna, vegetales y bañado con suave salsa de vino tinto italiano, y matices de pimienta rosada

OSSOBUCO MILANES \$ 65.000

Cocido lentamente en vino de Calabria (gravello) y especias

MILANESA DE TERNERA \$ 42.000

Filete de ternera apanado, cocido en aceite de olivas servido con salsa pomodoro, queso fundido y aroma de salvia

CHULETON DE RES \$ 75.000

400 gr de carne de res madurada, asado a la parrilla, terminado al horno, acompañado de papas al romero, antipasto y bañado con chimichurri de albahaca y gravy.

BIFE DE RES \$ 58.000

300 gr, de lomo ancho de res asado a la parrilla, terminado al horno, acompañado de papas al romero, antipasto y bañado con chimichurri de albahaca

PESCADOS Y *Mariscos*

FILETE DE ROBALO AL CARTOCCIO \$ 52.000

Filete de pescado blanco, servido en sobre con tomate rojo, jamón prosciutto y hierbas, con aroma de vino blanco, servido con pasta panna y vegetales

PESCE FRUTTO DI MARE \$ 65.000

Nuestra salsa de frutos de mar, con aroma de coco

SALMÓN PARRILLA

Postres

TIRAMISÚ
\$ 22.000

MILHOJAS DE LA CASA
\$ 25.000

PANNACOTA
\$ 22.000

Pizzeria

PIZZA PESCATORI	\$ 35.000
Manzana verde, queso mozzarella, queso azul, rugula, salmón ahumado y reducción de balsámico	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI	\$ 42.000
Queso mozzarella, queso azul, queso gruyere, queso mozzarella di búfala, hojas de albahaca	
PIZZA MARGHERITA	\$ 27.000
Pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, queso di búfala, albahaca, tomate fresco, aceite de oliva	
PIZZA ORTOLANA	\$ 33.000
Pomodoro, champiñón, pimentón, cebolla, rugula, palmitos, mayonesa de anchoas	
PIZZA PEPPERONI O DIAVOLA	\$ 34.000
Pomodoro, pepperoni, mozzarella	
PIZZA VEGETARIANA	\$ 28.000
Pomodoro, mozzarella, y antipasto de vegetales	
PIZZA BIANCA	\$ 35.000
Pomodoro, rugula, champiñones, jamón prosciutto	
PIZZA GAMBERETI	\$ 42.000
Pesto, queso mozzarella, camarones y pimentón morrón	
PIZZA ZARINA	\$ 38.000
Jamón prosciutto, mozzarella y parmesano	
PIZZA FRUTTO DI MARE	\$ 45.000
Pomodoro, camarones, langostinos, pescado, mejillones en salsa bisque	
PIZZA SORRENTINA	\$ 28.000
Salsa De Tomate, Mozzarella, Maíz, Pimentón, Cebolla, Salame Milano	
PIZZA PRIMAVERA	\$ 28.000
Mozzarella, Rodajas de Tomate, Albahaca	
PIZZA 4 STAGIONI	\$ 38.000
Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones, Alcachofas, Prosciutto Crudo Aceitunas Verde	

PARA LA *Tarde*

PIZZA HAWAIANA
\$28.000

PIZZA DE POLLO Y CHAMPIÑÓN
\$28.000

PIZZA DE CARNES
\$37.000