



# ANTIPASTI

## PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.,

### PECORINO ROMANO E MOSTARDA DI PERE

*Jamón de Parma y queso pecorino, peras confitadas*  
\$ 6000

### BURRATA CON RUCOLA E POMODORI CONFIT

*Burrata con rucola y tomates confitados*  
\$ 3900

## PORCHETTA ROMANA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE

*Porchetta al estilo de Roma con zucchini a la menta*  
\$ 3900

## PARMIGIANA DI MELANZANE

*Berenjenas con mozzarella y tomate gratinadas al horno*  
\$ 3900

### GAMBERONI GRIGLIATI E VERDURINE CRUDE

*Langostinos grillados con verduritas crudas*  
\$ 5300



# PRIMI PIATTI

## FETTUCCINE CON GAMBERI, ZUCCHINI E LIMONE

Pasta fresca larga con langostinos, zucchini y limon

\$4500

## CACIO E PEPE

(PARA LOS AMANTES DE LA PIMIENTA!!!!)

Pasta fresca larga y gruesa mantecata en una horma de queso pecorino romano y Pimienta

\$ 6200

## PAPPARDELLE DI CASTAGNE CON RAGU' DI CINGHIALE E MIRTILLI

Pasta fresca larga y ancha de harina de castañas, ragú' de jabalí y arandanos

\$4500

## RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO E BASILICO

Ravioles de ricota y espinacas con tomate italiano y albahaca

\$ 3900

## SCIALATELLI CON RAGU' NAPOLETANO

Pasta fresca corta con pechito de cerdo cocinado 4 horas en salsa de tomate

\$ 4200

## TORTELLI DI ZUCCA CON BURRO, SALVIA E AMARETTI

Pasta fresca rellena de calabaza con manteca, salvia y amaretti

\$ 3500

## LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA

Lasagna con salsa bolognese, salsa blanca y gratinada

\$ 4300

## RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto con frutos de mar

(Tiempo de espera mínimo 20 mín.)

\$ 5900

---

TODAS LAS PASTAS Y RISOTTOS SE SIRVEN "AL DENTE",  
POR OTRA COCCIÓN LE PEDIMOS DE COMUNICARLO AL CAMARERO.



## SECONDI PIATTI


GUANCIA BRASATA AL VINO ALLE TRE CAROTE 

Caretilla braseada por 4 horas al vino a las tres zanahorias

\$ 4800

*PESCE DI PARANZA.....*

*LA PARANZA ES EL BARCO QUE SALE A PESCAR Y CUANDO VUELVE NO TODOS LOS DÍAS TRAE EL MISMO PESCADO. ES POR ESTO QUE SERVIMOS PARA ESTE PLATO SOLO EL PESCADO MÁS FRESCO QUE ENCONTRAMOS Y LO COCINAMOS.....*

PESCE GRIGLIATO CON SPINACI E UVA PASSA 

*Pescado grillado con espinacas salteadas y pasa de uva*

\$ 4800

-----  
CUBIERTO

\$ 500

LE RECORDAMOS QUE ACEPTAMOS LAS SIGUIENTES TARJETAS

VISA

AMERICAN EXPRESS

MASTER CARD

"MERCADO PAGO"

RISTORANTE L'ADESSO

CHEF Y PATRON

LEONARDO FUMAROLA



# DOLCI

## IL TIRAMISU'

Crema de mascarpone con bísquet piamontés y sabor a café' Segafredo

\$ 2500

## BOCCONOTTO PUGLIESE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Masa frolla relleno de crema y chocolate con helado de vainilla

\$ 2300

## PANNACOTTA AL CIOCCOLATO CAMELLO E FRUTTI DI BOSCO

Crema cocida con salsa de chocolate, caramelo y frutos del bosque

\$ 2300

## CANNOLI SICILIANI

Masa frita rellena de ricota

\$ 2500

## I GELATI: NOCCIOLA, PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Helado de avellana, vainilla y chocolate extra puro

\$ 2600

## DEGUSTAZIONE DI DOLCI

Degustación de 4 postres

\$ 5800

## L'ESPRESSO

Para nuestro café utilizamos la calidad "MAXXI SEGAFREDO"

BLEND 100% ARABICA PROVENIENTE DE 10 PLANTACIONES DISTINTAS

MEZCLADO Y TOSTADO EN ITALIA

\$ 600



# Pastas Gluten free

## Spaghetti- penne - tirabuzon

Pasta italiana de harinas de maíz y arroz que se puede acompañar con las siguientes salsas:

Langostinos, zucchini y limon

\$4500

### CACIO E PEPE

Condimentada en una horma de queso y Pimienta

\$ 6200

ragú' de jabalí y arandanos

\$4500

Tomate italiano y albahaca

\$ 3900

Pechito de cerdo cocinado 4 horas en salsa de tomate

\$ 4200

Manteca, salvia y amaretti

\$ 3500

Salsa bolognese

\$ 4300

Salsa bolognese, muzarela y gratinada

\$ 4500

Ai fruttí d mare

\$ 5900