



ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.

PECORINO ROMANO E MOSTARDA DI PERE



Jamón de Parma y queso pecorino, peras confitadas
\$ 6500

BURRATA CON RUCOLA E POMODORI CONFIT



Burrata con rucola y tomates confitados
\$ 4400

PORCHETTA ROMANA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Porchetta al estilo de Roma con zucchinás a la menta
\$ 4400

PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjenas con mozzarella y tomate gratinadas al horno
\$ 4400

GAMBERONI GRIGLIATI E VERDURINE CRUDE



Langostinos grillados con verduritas crudas
\$ 5900



PRIMI PIATTI

FETTUCCINE CON GAMBERI, ZUCCHINI E LIMONE

Pasta fresca larga con langostinos, zucchini y limón

\$5000

CACIO E PEPE

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

Pasta fresca larga y gruesa mantecata en una horma de queso parmigiano reggiano y pimienta

\$ 6600

PAPPARDELLE DI CASTAGNE CON RAGU' DI CINGHIALE E MIRTILLI

Pasta fresca larga y ancha de harina de castañas, ragu' de jabalí y arándanos

\$5000

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO E BASILICO

Ravioles de ricota y espinacas con tomate italiano y albahaca

\$ 4400

SCIALATIELLI CON RAGU' NAPOLETANO

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

\$ 4600

TORTELLI DI ZUCCA CON BURRO, SALVIA E AMARETTI

Pasta fresca rellena de calabaza con manteca, salvia y amaretti

\$ 4000

LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA

Lasagna con salsa bolognese, salsa blanca y gratinada

\$ 4800

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto con frutos de mar

(Tiempo de espera mínimo 20 min.)

\$ 6400

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

\$ 5300

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 CAPONATA SICILIANA 

Pescado grillado con verduras salteadas, alcaparras, aceitunas y pasa de uva

\$ 5300

CUBIERTO

\$ 600

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

\$ 2800

BOCCONOTTO PUGLIESE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Masa frolla relleno de crema y chocolate con helado de vainilla

\$ 2700

PANNACOTTA AL CIOCCOLATO CARAMELLO E FRUTTI DI BOSCO



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

\$ 2500

CANNOLI SICILIANI

Masa frita rellena de ricota

\$ 2800

I GELATI: NOCCIOLA, PISTACCHIO E CIOCCOLATO



Helado de avellana, vainilla y chocolate extra puro

\$ 2800

DEGUSTAZIONE DI DOLCI

Degustación de 4 postres

\$ 6000

L'ESPRESSO

Para nuestro café utilizamos la calidad "MAXXI SEGAFREDO"

BLEND 100% ARABICA PROVENIENTE DE 10 PLANTACIONES DISTINTAS

MEZCLADO Y TOSTADO EN ITALIA

\$ 700



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

\$5000

CACIO E PEPE

Condimentada en una horma de queso y Pimienta

\$ 6600

ragú' de jabalí y arandanos

\$5000

Tomate italiano y albahaca

\$ 4400

Pechito de cerdo cocinado 4 horas en salsa de tomate

\$ 4600

Manteca, salvia y amaretti

\$ 3800

Salsa bolognese

\$ 4600

Salsa bolognese, muzarela y gratinada

\$ 4800

Aí fruttí d mare

\$ 6400