



ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.,

E BURRATA PUGLIESE

Jamón de Parma y muzzarella hilada con crema
\$ 10.000

ROCHER DE OSSOBUCCO CON MARMELLATA DI POMODORO

Rocher de ossobuco con marmelada de tomate
\$ 8000

PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjenas con mozzarella y tomate gratinadas al horno
\$ 7500

GAMBERONI GRIGLIATI, ASPARAGI Y SALSA ALLA BAÑA CAUDA

Langostinos grillados con esparagos y "salsa" de baña cauda
\$ 9900



PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI AL POMODORO ITALIANO E BASILICO

Pasta fresca larga con salsa de tomate italiano y albahaca

\$8000

CACIO E PEPE

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

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

\$ 10200

PAPPARDELLE DI CASTAGNE CON RAGU' DI CINGHIALE E MIRTILLI

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

\$8500

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON RAGU' NAPOLETANO

Ravioles de ricota y espinacas con pechito de cerdo cocinado 4 horas en salsa de tomate

\$ 9000

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE

Pasta fresca larga con frutos de mar y tomate

\$ 10200

LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA

Pasta gratinata con bolognese, mozzarella y bechamel

\$ 9000

CARMELLE DI ZUCCA CON ASPARAGI

Pasta fresca rellena de calabaza con espárragos

\$ 8500

CAVATELLI CON BRASCIOLE (IL PIATTO DI NONNA ELISA)

Pasta fresca cortita con arrolladito de carne, queso y salsa de tomate

\$ 9000

RISOTTO CON GORGONZOLA, PESTO DI RUCULA, RAPA ROSSA E MANDORLE

Risotto con queso azul, pesto de rucula, remolacha y almendras

(Tiempo de espera mínimo 20 mín.)


\$ 9500

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



SECONDI PIATTI

SPEZZATINO DI CARNE CON VERDURINE DELLA PRIMAVERA E POLENTA

GRIGLIATA 

Carne de Res braseada con verduritas der la primavera y polenta grillada

\$ 8000

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 GRATINATO CON SCAROLA FINA E UVA PASA

Pescado gratinado con escarola saltea y pasa de uva

\$ 8000

CUBIERTO

\$ 950

LE RECORDAMOS QUE ACEPTAMOS LOS SIGUIENTES MEDIOS DE PAGOS

EFFECTIVO

VISA -AMERICAN EXPRESS -MASTER CARD

" MERCADO PAGO "

TRANSFERENCIA

RISTORANTE L'ADESSO

CHEF Y PATRON

LEONARDO FUMAROLA



DOLCI

IL TIRAMISU'

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

\$ 6500

BISCOTTO ALL'OLIO D'OLIVA CREMA AL LIMONE E FRAGOLE

Biscuit de aceite de oliva, crema de limón y frutillas

\$ 6500

PANNACOTTA AL CIOCCOLATO CARAMELLO E FRUTTI DI BOSCO

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

\$ 5000

CANNOLI SICILIANI

Masa frita rellena de ricota

\$ 5000

I GELATI: NOCCIOLA, PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Helado de avellana, vainilla y chocolate extra puro

\$ 5500

DEGUSTAZIONE DI DOLCI

Degustación de 4 postres

\$ 8600

L'ESPRESSO

Para nuestro café utilizamos la calidad "MAXXI SEGAFREDO"

BLEND 100% ARABICA PROVENIENTE DE 10 PLANTACIONES DISTINTAS
MEZCLADO Y TOSTADO EN ITALIA

\$ 1000



Pastas Gluten free

Spaghetti- penne - tirabuzon

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

Tomate italiano y albahaca

\$8000

CACIO E PEPE

Condimentada en una horma de queso y Pimienta

\$ 10200

ragú' de jabalí y arandanos

\$8500

Brasciole e pomodoro

\$ 9000

Pechito de cerdo cocinado 4 horas en salsa de tomate

\$ 9000

Salsa de esparagos

\$ 8500

Salsa bolognese

\$8500

Ai fruttí d mare

\$ 10200

*Risotto con queso azul, pesto de rucula, remolacha y almendras
(Tiempo de espera mínimo 20 mín.)*

\$ 9500