



# ANTIPASTI

## PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. , BURRATA E INSALATINA

Jamón de Parma, burrata, mix de hojas verdes  
\$ 22.000

## ROCHER DE OSSOBUCO CON MARMELLATA DI POMODORO

Croqueta de osobuco en crosta de maní con marmelada de tomates  
\$ 17.000

## PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjenas con mozzarella y tomate gratinadas al horno  
\$ 17.000

## GAMBERONI GRIGLIATI ZUCCHINE ALLA SCAPECE E SALSA BAGNA CAUDA



(servido sin zucchini)

Langostinos grillados zucchini a la menta y salsa baña cauda  
\$ 18.500



# PRIMI PIATTI

---

## **TAGLIOLINI CON POMODORO E BASILICO**

Pasta fresca larga con tomate italiano y albahaca

\$16.000

## **CACIO E PEPE**

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

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

\$ 23.000

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

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

\$18.500

## **RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON RAGU' NAPOLETANO**

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

\$ 18.500

## **TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE**

Pasta fresca larga con frutos de mar

\$ 23.000

## **TORTELLI DI ZUCCA CON BURRO , SALVIA E AMARETTI**

Pasta fresca rellena de calabaza con manteca, salvia y amaretti

\$ 17500

## **LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA**

Lasagna con salsa bolognese, salsa blanca y gratinada

\$ 18.500

## **CAVATELLI CON BRASCIOLE( IL PIATTO DI NONNA ELISA)**

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

\$ 18.500

## **RISOTTO GORGONZOLA, PESTO DI RUCULA, RAPA ROSSA E MANDORLE**

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

(Tiempo de espera mínimo 20 min.)

\$ 18.500

---

TODAS LAS PASTAS Y RISOTTOS SE SIRVEN "AL DENTE",



POR OTRA COCCIÓN LE PEDIMOS DE COMUNICARLO AL CAMARERO.

# SECONDI PIATTI

**TAGLIATA DI CARNE CON RUCOLA, PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO**

**VERDURE DI STAGIONE** 

Bife de chorizo laminado con rucula, parmigiano y aceto balsamico

Verduras de temporada

\$ 23.000

**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 ALLA SICILIANA** 

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

\$ 19.000

-----  
CUBIERTO

\$ 2200

**LE RECORDAMOS QUE ACEPTAMOS LOS SIGUIENTES MEDIOS DE PAGOS:**

**EFFECTIVO**

**TARJETAS VISA AMERICAN EXPRESS MASTER CARD**

**" MERCADO PAGO "**

**TRANSFERENCIA**

**RISTORANTE L'ADESSO**

**CHEF Y PATRON**

**LEONARDO FUMAROLA**



# DOLCI

## IL TIRAMISU'

Crema de mascarpone con biscoit piemontés y sabor a café'  
Segafredo

\$ 14000

## BOCCONOTTO PUGLIESE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Pasta Frolla relleno de crema pastelera servido tibio con helado de vainilla

\$ 14000

## PANNACOTTA AL CIOCCOLATO CARMELLO E FRUTTI DI BOSCO



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

\$ 11.500

## CANNOLI SICILIANI

Masa frita rellena de ricota

\$ 12.000

## I GELATI : NOCCIOLA, PISTACCHIO E CIOCCOLATO



Helado de avellana, vainilla y chocolate extra puro

\$ 13.500

## DEGUSTAZIONE DI DOLCI

Degustación de 4 postres

\$ 21.000

## L'ESPRESSO

Para nuestro café utilizamos la calidad "MAXXI SEGAFREDO"

BLEND 100% ARABICA PROVENIENTE DE 10 PLANTACIONES DISTINTAS

MEZCLADO Y TOSTADO EN ITALIA

\$ 2200



# 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  
\$ 16.000

CACIO E PEPE  
Condimentada en una horma de queso y Pimienta  
\$ 23.000

Ragú' de jabalí y arandanos  
\$18.500

Ragu' pugliese (arrolladito de carne ,queso y salsa de tomate )  
\$ 18.500

Pechito de cerdo cocinado 4 horas en salsa de tomate  
\$ 18.500

Salsa bolognese  
\$ 18.500

Ai frutti d mare  
\$ 23.000

Risotto con queso azul,pesto de rucula,remolacha y almendras  
(Tiempo de espera mínimo 20 min.)  
\$ 18.500