




ANTIPASTI

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

Jamón de Parma, burrata, mix de hojas verdes

\$ 22.000

ROCHER DE OSSOBUCCO 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, ASPARAGI E SALSA BAGNA CAUDA 



Langostinos grillados , espárragos y salsa baña cauda

\$ 18.500

PRIMI PIATTI

TORTELLI DI ZUCCA AI FUNGHI E FONDUTA DI FORMAGGIO

Pasta fresca rellena de calabaza con mix de hongos frescos y salsa de queso

\$19.000

CACIO E PEPE

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

Pasta fresca larga y gruesa “mentecata” 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, ragu’ de jabalí y arándanos

\$19.000

FETTUCCINE CON POMODORO E BASILICO

Pasta fresca larga tomate italiano y albahaca

\$ 19.000

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE

Pasta fresca larga con frutos de mar

\$ 23.000

AGNOLOTTI DEL PLIN CON ASPARAGI E GUANCIALE

Pasta fresca rellena de carne con espárragos y panceta de cachete de cerdo

\$ 19000

LASAGNA CLASSICA ALL’EMILIANA



Lasagna con salsa bolognese, salsa blanca y gratinada
\$ 19.000

CAVATELLI CON IL RAGU' DI NONNA ELISA

Pasta fresca cortita con arrolladitos de carne cocinados en salsa de tomate por 4 horas
\$ 19.000

RISOTTO CON GAMBERI, BURRATA E LIMONE

Risotto con langostinos, burrata y limon
(Tiempo de espera mínimo 20 min.)
\$ 22.000

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

SECONDI PIATTI

BOMBETTE PUGLIESI CON PATATE NOVELLE 

Arrolladitos de bondiola rellenas de queso con hierbas aromáticas y papines
\$ 21.000

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 VERDURE DELLA PRIMAVERA Y RICOTTA 

Pescado grillado con verduras de la primavera y ricotta cremosa
\$ 20.000



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 biscuit piemontés y sabor a café' Segafredo

\$ 14000

TARTELLETTA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO E FRAGOLE

Pasta Frolla con mousse de chocolate y frutillas

\$ 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

\$ 2500

Pastas Gluten free 

Nuestras Pastas hechas especialmente con nuestra receta en un laboratorio 100% gluten free

Tortelli rellenos de calabaza con mix de hongos frescos



\$ 19.000

CACIO E PEPE

fettuccine condimentados en una horma de queso y Pimienta

\$ 23.000

Ravioles de ricota y espinacas con espárragos y guanciale

\$ 19000

Fettuccine con Ragú' de jabalí y arándanos

\$19.000

Fusilli con Ragú' de Nonna Elisa (arrolladito de carne y queso con salsa de tomate)

\$ 19.000

Fettuccine con salsa de tomate italiano y albahaca

\$ 19.000

Fettuccine con Salsa bolognese

\$ 19.000

Spaghetti ai frutti d mare

\$ 23.000

Risotto con langostinos, burrata y limon

(Tiempo de espera mínimo 20 min.)

\$ 19.000