




# ANTIPASTI

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

Jamón de Parma, burrata, mix de hojas verdes  
\$ 24.000

ROCHER DE OSSOBUCCO CON MARMELLATA DI POMODORO

Croqueta de osobuco en crosta de maní con marmelada de tomates  
\$ 19.000

PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjenas con mozarella y tomate gratinadas al horno  
\$ 19.000

GAMBERONI GRIGLIATI, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E SALSA BAGNA

CAUDA  (SIN ZUCCHINE)

Langostinos grillados, zucchini fritos a la menta y salsa baña cauda  
\$ 20.000



# 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

\$20.000

### CACIO E PEPE

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

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

\$ 25.000

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

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

\$20.000

## RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO E BASILICO

Pasta fresca rellena de ricota y espinacas, tomate italiano y albahaca

\$ 20.000

## TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE

Pasta fresca larga con frutos de mar

\$ 25.000

## LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA



Lasagna con salsa bolognese, salsa blanca y gratinada  
\$ 20.000

CAVATELLI CON IL RAGU' DI NONNA ELISA

Pasta fresca cortita con arrolladitos de carne cocinados en salsa de tomate por 4 horas  
\$ 21.000

RISOTTO CON GAMBERI, BURRATA E LIMONE

Risotto con langostinos, burrata y limon  
(Tiempo de espera mínimo 20 min.)  
\$ 23.000

---

TO DAS LAS PASTAS Y RISOTTO S SE SIRVEN "AL DENTE",  
POR OTRA COCCIÓN LE PEDIMOS DE COMUNICARLO AL CAMARERO.

## SECONDI PIATTI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE NOVELLE

Peceto con jamón crudo, salvia y vino blanco con papines al horno  
\$ 24.000

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 CAPO NATA SICILIANA 

Pescado grillado con verduras salteadas y pasa de uva  
\$ 24.000

-----  
CUBIERTO  
\$ 3000

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 piamontés y sabor a café' Segafredo  
\$ 15000

## TARTELLETTA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO E FRAGOLE

Pasta Frolla con mousse de chocolate y frutillas  
\$ 15000


## PANNACOTTA AL CIOCCOLATO CARAMELLO E FRUTTI DI BOSCO

Crema cocida con salsa de chocolate, caramelo y frutos del bosque   
\$ 12.500

## 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



\$ 22.000

L'ESPRESSO

Para nuestro café utilizamos la calidad "MAXXI SEGAFREDO"

BLEND 100% ARABICA PROVENIENTE DE 10 PLANTACIONES DISTINTAS

MEZCLADO Y TOSTADO EN ITALIA

\$ 2800

# 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

\$ 20.000

CACIO E PEPE

fettuccine condimentados en una horma de queso y Pimienta

\$ 25.000

Ravioles de ricota y espinacas con pomodoro italiano

\$ 20000

Fettuccine con Ragú' de jabalí y arándanos

\$20.000

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

\$ 21.000

Fettuccine con salsa de tomate italiano y albahaca

\$ 20.000



Fettuccine con Salsa bolognese  
\$20.000

Spaghetti ai frutti d mare  
\$ 25.000

Risotto con langostinos, burrata y limon  
(Tiempo de espera mínimo 20 min.)  
\$ 23.000