




# 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 mozzarella 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

\$22.000

## CACIO E PEPE

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

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

\$ 27.000

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

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

\$22.000

## RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO E BASILICO

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

\$ 21.000

## TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE

Pasta fresca larga con frutos de mar

\$ 28.000

## LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA

Lasagna con salsa bolognese, salsa blanca y gratinada

\$ 23.000

## SCIALATELLI CON RAGU' NAPOLETANO

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

\$ 23.000

## RISOTTO CON GAMBERI, BURRATA E LIMONE

Risotto con langostinos, burrata y limon

(Tiempo de espera mínimo 20 min.)

\$ 28.000

---

TODAS LAS PASTAS Y RISOTTOS 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 papínes 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 CAPONATA 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 biscuit piamontés y sabor a café' Segafredo

\$ 15.000

## TARTELLETTA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO E FRAGOLE

Pasta Frolla con mousse de chocolate y frutillas

\$ 15.000

## PANNACOTTA AL CIOCCOLATO CAMELLO 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  
\$ 22.000

CACIO E PEPE  
fettuccine condimentados en una horma de queso y Pimienta  
\$ 27.000

Ravioles de ricota y espinacas con pomodoro italiano  
\$ 21000

Fettuccine con Ragú' de jabalí y arándanos  
\$22.000

Fusilli con Ragu' Napoletano (pechito de cerdo con salsa de tomate )  
\$ 23.000

Fettuccine con salsa de tomate italiano y albahaca  
\$ 21.000

Fettuccine con Salsa bolognese  
\$23.000

Spaghetti ai frutti d mare  
\$ 28.000

Risotto con langostinos, burrata y limon  
(Tiempo de espera mínimo 20 mín.)  
\$ 28.000