

Entradas

Antipasto \$ 8.900

Selección de embutidos, quesos y encurtidos, servidos con crostinis caseros.

Carpaccio de Res \$ 8.900

Laminas de filete, rúcula, parmesano, alcaparras, todo esto con el clásico aderezo.

Bruschetta \$ 10.900

Pan focaccia tostado con toques de ajo, servido con salmón ahumado, ricota con ciboullete y tomates deshidratados remojados en amaretto.

Minestrone \$ 5.900

Clásica sopa italiana con verduras de la estación.

Insalatas

Insalata Cesar \$ 6.800

Pollo grillado, queso parmesano, crutones, mix de hojas verdes

Insalata el Pescador \$ 7.800

Mix de hojas verdes, servido con camarones, queso mozzarella, y clásico pesto.

Insalata Caprichosa \$ 7.800

Mix de lechugas, espárragos, tomate, aceitunas negras, choclo, huevo y atún

Insalata Puyehue \$ 9.900

Mix de hojas verdes, filete de salmón, queso de cabra y nueces.

Insalata Caprese \$ 6.900

Tomate, queso mozzarella, aceituna negra y clásico pesto.

Pizzas

Pizza Napolitana \$ 8.700

Queso mantecoso, anchoas, tomate picado

Pizza Marinera \$ 9.800

Queso mantecoso, choritos, camarones

Pizza Marguerita \$ 7.800

Queso mantecoso, tomate, albahaca

Pizza Quattro Stagioni \$ 8.700

Queso mantecoso, alcachofas, anchoas, mix de aceitunas, choritos, cebolla morada, jamón cocido.

Pizza Quattro Formaggi \$ 9.900

Queso mantecoso, queso de cabra, queso edam, queso azul.

Pizza ai Funghi \$ 10.900

Queso mantecoso, mix de champiñones, callampas secas, cebolla morada.

Pizza Pepperoni \$ 10.900

Queso mantecoso, pepperoni italiano

Pizza Toscana \$ 12.900

Queso mantecoso, queso de cabra, aceituna negra, prosciutto, rúcula.

Calzone Iberico \$ 11.900

Queso mantecoso, jamón en cubitos, salame, aceituna negra, albahaca.

Calzone Siciliano \$ 11.900

Queso mantecoso, aceituna verde, anchoas, tomate, cebolla blanca.



Entradas

Antipasto

Selección de embutidos, quesos y encurtidos, servidos con crostinis caseros.

Carpaccio de Res

Laminas de filete, rúcula, parmesano, alcaparras, todo esto con el clásico aderezo.

Bruschetta

Pan focaccia tostado con toques de ajo, servido con salmón ahumado, ricota con ciboullete y tomates deshidratados remojados en amaretto.

Minestrone

Clásica sopa italiana con verduras de la estación.

Insalatas

Insalata Cesar

Pollo grillado, queso parmesano, crutones, mix de hojas verdes

Insalata el Pescador

Mix de hojas verdes, servido con camarones, queso mozzarella, y clásico pesto.

Insalata Caprichosa

Mix de lechugas, espárragos, tomate, aceitunas negras, choclo, huevo y atún

Insalata Puyehue

Mix de hojas verdes, filete de salmón, queso de cabra y nueces.

Insalata Capresse

Tomate, queso mozzarella, aceituna negra y clásico pesto.

Pizzas

Pizza Napolitana

Queso mantecoso, anchoas, tomate picado

Pizza Marinera

Queso mantecoso, choritos, camarones

Pizza Marguerita

Queso mantecoso, tomate, albahaca

Pizza Quattro Stagioni

Queso mantecoso, alcachofas, anchoas, mix de aceitunas, choritos, cebolla morada, jamón cocido.

Pizza Quattro Formaggi

Queso mantecoso, queso de cabra, queso edam, queso azul.

Pizza ai Funghi

Queso mantecoso, mix de champiñones, callampas secas, cebolla morada.

Pizza Pepperoni

Queso mantecoso, pepperoni italiano

Pizza Toscana

Queso mantecoso, queso de cabra, aceituna negra, prosciutto, rúcula.

Calzone Iberico

Queso mantecoso, jamón en cubitos, salame, aceituna negra, albahaca.

Calzone Siciliano

Queso mantecoso, aceituna verde, anchoas, tomate, cebolla blanca.



Piatto Principale

Pappardelle Verdi \$ 10.900

Pasta Larga de espinaca, servida con salsa de champiñones, parís y shitake

Spaguetti alla Puttanesca \$ 12.900

Pasta larga en tinta de calamar, servido con salteado de pimientos, pepperoncino, anchoas y pure de tomates.

Tagliatelle alla Carbonara \$ 11.900

Pasta larga al tomate, servido con la salsa carbonara

Farfalle alla Gamberetti \$ 11.900

Pasta corta al huevo, bañado en salsa blanca con camarones al ajillo y puerro

Fusilli con Verdure \$ 10.900

Pasta corta a la mantequilla, servido con verduras de la estación salteadas

Raviolon Gamberi e Parmegiano \$ 12.900

Pasta bicolor de espinaca y al huevo, rellena con camarones y parmesano, sobre salsa pomodoro.

Tortelli di Pollo e Espinaci \$ 11.900

Pasta bicolor de betarraga y tinta de calamar, rellena de pollo, espinaca y nueces, en salsa monray.

Panzotti Ricota e Manzo \$ 12.900

Pasta a las finas hierbas, rellena de ricota y carne mechada, bañada en salsa pesto.

Lasagna Bolognesa \$ 13.500

Masa al huevo, rellena de ragout a la boloñesa con salsa blanca, pomodoro, queso mantecoso y parmesano.

Lasagna Vegana \$ 11.500

Masa sin gluten, rellena de salsa de tomate y verduras de la estación con queso vegetal gratinado

Lomo Toscano \$ 14.300

Lomo vetado gril acompañado de salsa de aceitunas servido con papas gajos salteadas en mantequilla y oregano.

Il Pescatore \$ 12.500

Pescado del día con mariscos a la mantequilla sobre arroz cremoso con cebollín y tomate Cherry.

Dolci

Tiramisu \$ 5.600

Pastel frio montado en capas con bizcocho, queso mascarpone, cacao en polvo y café.

Panna Cotta \$ 5.600

v Postre típico de Piamonte, con crema de leche, azúcar, queso crema y chutney de frutos rojos.

Zuccotto \$ 5.900

v Tarta semi fría, con base de bizcocho remojado en licor, una capa de crema batida, aromatizada con chocolate, fruta confitada y frutos secos.

Selección de Helados Artesanales \$ 5.900

Sabores frescos de cada día.

Ensalada de Frutas \$ 5.400

Selección de frutas frescas de la estación.

Cannoli \$ 5.900

Dulce de la región de Sicilia, masa enrollada como un tubo relleno de queso ricota, canela, esencia de vainilla y seste de naranja.

Piatto Principale

Pappardelle Verdi

Pasta Larga de espinaca, servida con salsa de champiñones, parís y shitake

Spaguetti alla Puttanesca

Pasta larga en tinta de calamar, servido con salteado de pimientos, pepperoncino, anchoas y pure de tomates.

Tagliatelle alla Carbonara

Pasta larga al tomate, servido con la salsa carbonara

Farfalle alla Gamberetti

Pasta corta al huevo, bañado en salsa blanca con camarones al ajillo y puerro

Fusilli con Verdure

Pasta corta a la mantequilla, servido con verduras de la estación salteadas

Raviolon Gamberi e Parmegiano

Pasta bicolor de espinaca y al huevo, rellena con camarones y parmesano, sobre salsa pomodoro.

Tortelli di Pollo e Spinaci

Pasta bicolor de betarraga y tinta de calamar, rellena de pollo, espinaca y nueces, en salsa monray.

Panzotti Ricota e Manzo

Pasta a las finas hierbas, rellena de ricota y carne mechada, bañada en salsa pesto.

Lasagna Bolognesa

Masa al huevo, rellena de ragout a la boloñesa con salsa blanca, pomodoro, queso mantecoso y parmesano.

Lasagna Vegana

Masa sin gluten, rellena de salsa de tomate y verduras de la estación con queso vegetal gratinado

Lomo Toscano

Lomo vetado gril acompañado de salsa de aceitunas servido con papas gajos salteadas en mantequilla y oregano.

Il Pescatore

Pescado del día con mariscos a la mantequilla sobre arroz cremoso con cebollín y tomate Cherry.

Dolci

Tiramisu

Pastel frio montado en capas con bizcocho, queso mascarpone, cacao en polvo y café.

Panna Cotta

v Postre típico de Piamonte, con crema de leche, azúcar, queso crema y chutney de frutos rojos.

Zuccotto

v Tarta semi fría, con base de bizcocho remojado en licor, una capa de crema batida, aromatizada con chocolate, fruta confitada y frutos secos.

Selección de Helados Artesanales

Sabores frescos de cada día.

Ensalada de Frutas

Selección de frutas frescas de la estación.

Cannoli

Dulce de la región de Sicilia, masa enrollada como un tubo relleno de queso ricota, canela, esencia de vainilla y seste de naranja.