



ENTRADAS

Carpaccio De Tomates \$8

Tomates heirlooms, stracciatella, vinagreta de la casa y sourdough tostado con mantequilla.

Meatballs \$8.50

Meatballs hechas en casa, vodka sauce con pimienta cayena, perejil, pecorino romano y focaccia tostada.

Pan con Ajo \$8.50

Pan de la casa, salsa de tomate, ricotta, mantequilla con hierbas y parmesano. / Queso Extra: \$1.50

Stracciatella \$9

Stracciatella, aceite de chiles secos, yogurt, pan de la casa con mantequilla de ajo, grana padano y cilantrillo.

PIZZAS

Margarita \$9

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Vegana \$9

Salsa de tomate, hierbas, tomate cherry, ajos confitados, alcaparras, aceitunas kalamatas, champiñones, vinagreta de la casa y arugula.

Pepperoni \$10.50

Salsa de tomate, mozzarella, orégano pepperoni americano y grana padano.

Vicio de Edu \$11

Salsa de tomate, mozzarella, oregano, cebolla morada, 'nduja, ajos confitados y pecorino romano.

Filetti \$11

Mozzarella, tomate cherry, ajos confitados, pesto, albahaca y grana padano.

Diavola \$11

Salsa de tomate, mozzarella, orégano, provolone, chile cola de gallo y chorizo español.

Holy Cheesus \$11

Mix de mozzarellas, provolone, ricotta, ajos confitados y romero.

Americana \$12

Salsa de tomate, mozzarella, pepperoni americano, jalapeños encurtidos, grana padano y Mikes Hot Honey.

Ensalada de Pepino \$9

Dressing japonés, crumbs de pan con EVOO, ajo, hierbas, tapenade y pan de la casa.

Brocoli y Coliflor Asados \$9

Vinagreta cítrica, supremas de mandarina, glaze de soya, virutas de grana padano y pan de masa madre.

Espárragos Asados \$10.50

Espárragos asados, mantequilla de ajo y hierbas, gremolata y stracciatella.

Antipasto \$15

Ensalada de arugula, prosciutto, pesto, salami genoa, burrata, mortadella y pan de la casa.



Hawaiana \$12

Salsa de tomate, mozzarella, cebolla caramelizada, piña asada y pancetta ahumada.

Falcon \$12

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, blue cheese, cebolla morada, aceite de ajo y pepperoncini.

Champiñones y Pesto \$12

Mix de mozzarella, champiñones, pesto y pecorino romano.

Camarones al Ajillo \$13

Mozzarella, camarones, mantequilla de ajo y hierbas.

Burrata 2.0 \$13

Salsa de tomate, ajos confitados, arugula, prosciutto, parmesano y burrata.

Porchetta \$13

Mozzarella, romero fresco, porchetta con hierbas, papas al ajo y romero.

Carnivora \$13

Salsa de tomate, mozzarella, oregano, pepperoni, selva negra, meatballs, chorizo español y albahaca.

PASTAS

Lasagna \$11

Ragu, salsa bechamel, parmesano regiano y pasta fresca by Padella.

Carbonara \$11

Pasta rigatoni, guanciale, grana padano y pimienta fresca.

Amatriciana \$11

Pasta rigatoni, guanciale, tomate san marzano y grana padano.

Cantabria \$11

Spaghetti, anchoas, tomates cherry, peperoncino, crumble de pan tostado y EVOO.

Pasta Pici al Pesto \$11

Pici, pesto de la casa, pistachos y stracciatella.

POSTRES

Panna Cotta \$7

Base de vainas de vainilla y coulis de temporada.

Burnt Basque Cheesecake \$7

Crema inglesa a base de quesos, vaina de vainilla nacional y compota de frutas de estación.

Flanboyant \$7

Flan de la casa y queso manchego.

Rosso Soft Serve Gelato \$6

Consultar por sabores de estación.

EXTRAS

\$2.50

Pepperoni	Chorizo Español
Mozzarella	Blue Cheese
Champiñón	Pesto
Grana Padano	Arugula
Ricotta	Jalapeño
Kalamatas	
Serrano	

\$3

Burrata	Prosciutto
Stracciatella	Anchoas
Camarones	Guanciale



BEBIDAS SIN ALCOHOL

San Pellegrino 500ml	\$3.50	Zumo del día	\$3
Acqua Panna 500ml	\$3.50	Kombucha	\$5
San Pellegrino de sabor 330ml	\$3	Soda	\$2.50

CERVEZAS

Nacional

Suprema	\$3.50
Regia 750ml	\$6

Internacional

Stella Artois	\$3.50
Ultra Michelob	\$3.50

Cerveceria 14

Dale Pale Ale 355ml	\$4
Chela Guevara 355ml	\$4
El Catrín 355ml	\$4
Pinchazo 355ml	\$4
Impunidad 355ml	\$4
Chelita Linda 355ml	\$4

VINOS

Vinos Tintos

Maison Castel Grande Reserve Pinot Noir	\$28
Bardos Roble Bardos	\$33
Romántica Crianza	\$33
3 Passo Rosso	\$40

Vinos Blancos

Casa Defrá Pinot Grigio	\$33
Bardos Verdejo	\$33
3 Passo Bianco	\$40

Vinos de la Casa

Tinto Aroma Syrah	\$7
Blanco Aroma Viognier	\$7
Rosé Crane Lake White Zinfandel	\$7

Botellas

\$28
\$33
\$33
\$40

Botellas

\$33
\$33
\$40

Copa

\$7
\$7
\$7



TRAGOS

Negroni Campari, vermouth rosso y gin.	\$6	Tinto de Verano Vino tinto, vermouth blanco y soda de limón.	\$6
Negroni Bianco Limoncello, vermouth blanco y gin.	\$6	Lemon Rub Vodka, azúcar, limón y romero.	\$6
Blanco de Invierno Vino blanco, vermouth rosso y soda de limón.	\$6	Espresso Martini Vodka, espresso y licor de café.	\$7
Aperol Spritz Aperol, prosecco, agua mineral.	\$7	French Kiss Gin, jarabe de fresa, jugo de limón y prosecco.	\$7
Sexy Passion Mezcal, maracuyá y vermouth blanco.	\$7	Frambuesa XO Mezcal, jugo de cranberry y jarabe de frambuesa.	\$6