

ANTIPASTI  
ENTRADAS

FRITTO MISTO DI PESCE

GTQ 138.00

fritura mixta de pescado, calamares, camarón, pulpo y vegetales

CARNE ALL'ALBESE

GTQ 138.00

tartare del lomo más fino, cortado a mano

CARPACCIO DI GAMBERONI

GTQ 126.00

carpaccio de camarones de mar con quinoa frita y brotes de mostaza

VITELLO TONNATO

GTQ 126.00

rodajas de roast-beef con mayonnaise de atún y alcaparras hecha en casa

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

GTQ 126.00

lasaña de berenjenas empanizadas, con tomate fresco y albahaca

BURRATA ARTESANAL CON PROSCIUTTO DI PARMA

GTQ 176.00

acompañada de aceitunas, tomate y albahaca

TAGLIERE MISTO

GTQ 231.00

selección de jamones y quesos importados de Italia acompañados de gnocco fritto

BRESAOLA

GTQ 138.00

rodajas de ternera curada importada de Italia con arúgula, tomate, y Parmigiano Reggiano

BURRATINA CAPRESE

GTQ 126.00

con tomates salteados en hierbas mediterráneas

PIZZA ARTESANAL

MARGHERITA

GTQ 125.00

mozzarella artesanal, tomate, albahaca

CAPRICCIOSA

GTQ 146.00

mozzarella artesanal, hongos, prosciutto cotto, alcachofa, aceitunas

BOSCAIOLA

GTQ 156.00

mozzarella artesanal, gorgonzola, hongos, chorizo italiano artesanal

NAPOLETANA

GTQ 156.00

mozzarella artesanal, salsa de tomates, anchoas, oregano

DIAVOLA

GTQ 156.00

mozzarella artesanal, salami picante, chorizo italiano artesanal

REGINA MARGHERITA

GTQ 181.00

burrata artesanal, y salsa de tomates, sobre un jardín de flores

Primi | Pastas

Tjarin al Ragù

GTQ 158.00

fino tagliatelle con salsa a la Bolognesa

Spaghetti Cacio e Pepe

GTQ 138.00

con Pecorino Romano, queso de cabra y pimienta negra tostada

Spaghetti alla Carbonara

GTQ 148.00

con guanciale, Grana Padano DOP y pimienta negra tostada

Lasagna

GTQ 146.00

preparada con la receta original de Bologna

Spaghetti ai Frutti di Mare

GTQ 176.00

con almejas, mejillones, perejil, peperoncino y ajo

Risotto al Vino

GTQ 196.00

risotto al vino tinto con Parmigiano Reggiano

Agnolotti al Plin

GTQ 206.00

ravioles típicos de Piemonte, rellenos de estofado de res al vino Barolo

Risotto con Aragosta

GTQ 426.00

risotto al vino prosecco con langosta de mar (1.5 lb) con Parmigiano Reggiano

Secondi | Carnes y Mariscos

Polpette al Forno

GTQ 166.00

albóndigas tradicionales de la antigua Roma en salsa de tomate

Pollo al Limon

GTQ 156.00

pechuga ligeramente empanizada con Parmigiano Reggiano

Tagliata

GTQ 226.00

rodajas de lomo premium acompañadas de arúgula y Parmigiano Reggiano

Pesce al Cartoccio

GTQ 256.00

robalo de mar horneado con hierbas mediterráneas

Gamberoni al Vino Bianco

GTQ 296.00

camarones jumbo de mar salteados al vino blanco

Fiorentina

GTQ 601.00

porterhouse de 35 oz. prime acompañado de papas al romero (para 2 personas)

La Milanese al Parmigiano

GTQ 651.00

tomahawk 36oz prime empanizado con grissini de Parmigiano Reggiano (para 3 personas)