

Sopas

★ Crema di Funghi Q59

Hongos crimini, porcini, aceite de trufa

Minestrone Q52

Base de tomate, pancetta, salchicha italiana, vegetales de temporada, pasta corta

Bisque de Langosta Q99

Fondo de crustáceos, toque de crema, brandy, pan tostado

Ensaladas

Ensalada César Q79

Lechuga Romana y pollo a la parrilla, aderezo César a base de anchoas, crutones de hierbas

Arúgula Prosciutto Q79

Arúgula envuelta en prosciutto, vinagre balsámico, higos confitados

Ensalada Caprese Q89

Tomate y queso mozzarella, aceite de oliva extra virgen, albahaca y reducción balsámica

★ Tono e Piquillos Q109

Chiles Españoles rellenos de atún rojo, pecanas, queso Parmigiano Reggiano, arúgula, aderezo y reducción balsámica

★ Burrata Artesanal Q149

Tomate, aceituna Kalamata, alcaparras, pesto, balsámico, aceite de oliva extra virgen, pan tostado

★ Recomendación del Chef

Entradas

Carpaccio de Res Q89

Queso Parmigiano Reggiano, balsámico, alcaparras, puerro

Carpaccio de Salmón Q89

Vinagreta mostaza Dijon, queso parmesano, aceituna deshidratada

★ Queso Feta Asado Q109

Tomate y chile pimiento confitado estilo antipasto, toque picante, pan de la casa

Arancinis Q69

Croquetas de risotto, jamón prosciutto, aioli de cebolla, balsámico, cebolla caramelizada

★ Piccolinis Q79

Triángulos de pasta filo, fritos, rellenos de queso ricotta y feta, reducción de naranja y aceitunas verdes

★ Alcachofas Roquefort Q89

Rostizadas, salsa de queso Roquefort, crema, balsámico

★ Croquetas de Queso de Cabra Q89

Fritas, puré de melocotones asados, jalea de higos

★ Calamari alla Griglia Q119

Calamares a la plancha, adobillo de almendras, aceite oliva extra virgen con papitas rústicas, aioli

Calamari Dorati Q99

Calamares rebozados, acompañados de salsa tártara blanca y roja de pistachos

Tabla de quesos Q199

Queso Gorgonzola, Brie, Mozzarella fresca, queso Asiago, frutas del día, tomate cherry, aceitunas, pepinillo, pecanas caramelizadas

Antonella

MODERN ITALIAN DINING

Pastas, Risottos, Gnocchis

● Spaghetti Il Corsaro Q119

Camarones, calamares, almejas, mejillones, servidos con salsa de vino blanco

● Bavette Scampi Q99

Pasta larga, camarones salteados, base de tomate sin crema, vinagre balsámico, vino blanco, peperoncini (opcional)

Penne Vodka Pancetta Q99

Salsa pomodoro, crema, vodka, pancetta ahumada

★ Caccio e Pepe Q119

Pasta larga, queso Parmigiano Reggiano a 24 meses de maduración, pecorino, pimienta negra

Risotto Cavodoro Q119

Arroz arborio, reducción de mariscos servido con calamares, camarones, almejas, vino blanco Pinot Grigio

★ Fettuccine Saint Agatha Q149

Pasta artesanal con camarones, salsa de reducción de camarón con crema, brandy, queso mascarpone

Ravioli Nero Q169

Rellenos de langosta y camarón servidos en salsa de mantequilla, camarón, crema, Jerez

★ Risotto Funghi Silvestre Q169

Arroz arborio, hongos de temporada, aceite de trufa, mascarpone, queso Parmigiano Reggiano

Linguini Carbonara Ibérico Q149

Pasta larga, crema, ralladura de chorizo Joselito, huevo, ajo rostizado, chorizo extremeño

Gnocchi Tre Formaggi Q79

Salsa de queso gorgonzola, pecorino y parmesano, crema, gratinados, almendras doradas

Gnocchi Porcini Pomodoro Q89

Salsa a base de tomate, hongo porcini, toque de crema

● Platos sin crema

★ Recomendación del Chef

Carnes y Aves

Pollo della Nonna Q119

Salsa de hongo porcini, crema, aceite de trufa blanca, papas fritas

★ Tagliata de Puyazo Q189

10 oz a la parrilla, toque de gorgonzola, nuez nogal, vinagre balsámico, ensalada de arúgula

Lomito Glaseado Q179

Reducción de balsámico, servido con risotto al queso Parmigiano

Lomito Bearnaise Q189

Clásica salsa Francesa, papas fritas trufadas

★ Beef Short Rib Q179

12 oz de asado de tira con hueso, cocción de 48 horas, barbacoa de romero, frijol blanco, chorizo, queso feta

Entraña Q229

8 oz a la parrilla, ajo rostizado, acompañado con vegetales a la parrilla

Mariscos

Fileto de Atún Q159

Sellado, salsa balsámica, puré de zanahoria, ajonjolí negro

Fileto de Salmón Q179

Salsa de mostaza Dijon antigua, romero, puré Mediterráneo

★ Pulpo Antonella Q209

6 oz a la parrilla, salsa de piquillos y chorizo, cous cous con aceitunas y alcaparras

Fileto Zafferano Q189

Pesca del día, aderezo mostaza y azafrán, zanahoria baby, hongos ostra.

Gamberi Gorgonzola Q219

Camarones jumbo, salsa de queso gorgonzola, peras borrachas, reducción balsámica

Langosta Fettuccine alla Panna Q369

8 oz de cola de langosta sobre fettuccine, reducción de crustáceos y crema