

NOCHE ITALIANA

PESCE ALLA GENOVESE **\$210**

Filete de pescado al horno con pesto genovés y vino blanco, servido sobre papitas cocidas, chícharos y espárragos.

SEGLIOLA ALLA MUGNAIA **\$210**

Filete de pescado a la plancha con mantequilla y perejil, terminado al horno con emulsión de vino blanco; acompañado con papas al vapor y tomates cherry.

GAMBERI A NERO DI SEPIA **\$320**

Arroz arbóreo con tinta de calamar y queso parmesano, acompañado con camarones al ajo y salsa de morrones ahumados.

TONO ALLA SICILIANA **\$210**

Filete de atún y mejillones salteados con ajo, acompañados con salsa siciliana de aceitunas, tomate deshidratado y salsa pomodoro con vino verde.

POLLO VESUBIO **\$160**

Rostizado al horno con papa Vesubio, champiñones, cebollitas de campo y salsa ligera de vino blanco, perejil y limón real.

GALETTO ALLA MELAGRANA **\$270**

Pollito de leche asado al romero y acompañado con polenta a la parrilla y espárragos; bañado con reducción de jugo de granada roja.

MANZO DI AROSTO **\$280**

Rib eye de res sellado a la parrilla, especiado con romero fresco y sal marina; acompañado de farfalle con hongos trifolati y puré de camote.

FILETTO DI MANZO ROSSO **\$260**

A la parrilla, con salsa de pimienta rosa; acompañado con vegetales a la mantequilla y polenta asada con hierbas del monte.

OSSOBUCO DI AGNELLO **\$330**

Brazo de cordero a las brasas en vino Chianti, servido con cebollas Cambay confitadas, zanahorias baby y risotto ai funghi.

GNOCCHI ALLA CARBONARA **\$160**

Ñoquis de papa artesanal con salsa carbonara (huevo, tocino, cebolla, ajo, perejil y queso parmesano).

ITALIAN NIGHT

PESCE ALLA GENOVESE **\$210**

Roasted filet of fish with Genovese pesto and white wine, served with steamed potatoes, green beans and asparagus.

SEGLIOLA ALLA MUGNAIA **\$210**

Filet of fish with butter and parsley, pan seared and finished in the oven with white wine emulsion; served with steamed potatoes and cherry tomatoes.

GAMBERI A NERO DI SEPIA **\$320**

Arborio rice with squid ink and parmesan, served with garlic shrimp and smoked pepper sauce.

TONO ALLA SICILIANA **\$210**

Grilled tuna steak and mussels sautéed in garlic, served with Sicilian sauce of olives, sundried tomatoes and pomodoro sauce with green wine.

VESUVIUS CHICKEN **\$160**

Chicken roasted with Vesuvius potatoes, onions, country baby onions and light sauce of white wine, parsley and lemon.

GALETTO ALLA MELAGRANA **\$270**

Cornish game hen roasted with rosemary and served with grilled polenta and asparagus; bathed in pomegranate reduction.

MANZO DI AROSTO **\$280**

Grilled rib eye steak seasoned with rosemary and sea salt, served with farfalle pasta, trifolati mushrooms and sweet potato purée.

FILETTO DI MANZO ROSSO **\$260**

Grilled beef tenderloin with pink pepper, served with buttered vegetables and grilled polenta with mountain herbs.

OSSOBUCO DI AGNELLO **\$330**

Grilled lamb shank with Chianti, served with caramelized Cambray onions, baby carrots and risotto ai funghi.

GNOCCHI ALLA CARBONARA **\$160**

Artisanal potato gnocchi with carbonara sauce (egg, bacon, onion, garlic, parsley and parmesan cheese).

