

# NOCHE ITALIANA

<b>PORTOFINO</b>	<b>\$320</b>
Pasta linguini con salsa pomodoro cremosa al vodka, camarones empanizados y pan tostado al ajo con aceite de hierbas finas.	
<b>PESCE ALLA SALVIA E MENDORLE</b>	<b>\$210</b>
Filete de pescado con salvia frita y almendras tostadas a la mantequilla, acompañado con hongos silvestres y risotto.	
<b>PESCE ALLA TOSCANA</b>	<b>\$210</b>
Filete de pescado con salsa de tomates deshidratados, alcachofa y cebolla roja, acompañado con vegetales y papa Cambray.	
<b>GARGANELLI DI MARE</b>	<b>\$320</b>
Camarones y callo de hacha servidos sobre penne al dente y acompañados con brunoise de calabaza, morrones y salsa rosada.	
<b>POLLO AL LIMONE CONFIT</b>	<b>\$160</b>
Pollo rostizado al horno con salsa de cebollas, aceitunas, especias y azafrán, acompañado con cuscús y estofado de vegetales.	
<b>PASTICCIO SICILIANO DI MACCHERONI</b>	<b>\$210</b>
Macarrones al horno con ragout de ternera, vegetales y berenjenas; gratinados con queso mozzarella y salsa pomodoro.	
<b>FILETTOO DI MANZO</b>	<b>\$260</b>
A la parrilla con salsa de hongos silvestres, acompañado con vegetales a la mantequilla y polenta asada con hierbas del monte.	
<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b>	<b>\$270</b>
New York asado y acompañado con champiñones, puré de espinacas, papas Cambray asadas y salsa ligera de Chianti.	
<b>OSSOBUCO DI AGNELLO</b>	<b>\$330</b>
Brazo de cordero a las brasas en vino Chianti, servido con cebollas Cambray confitadas, zanahorias baby y risotto ai funghi.	
<b>CROCCHETTE DI RISO</b>	<b>\$150</b>
Croquetas de arroz arbóreo al azafrán, empanizadas, fritas y rellenas con queso crema; acompañadas con salsa pomodoro.	

# ITALIAN NIGHT

**PORTOFINO** **\$320**

*Linguini with creamy vodka tomato sauce, breaded shrimp and garlic toast with fresh herb oil.*

**PESCE ALLA SALVIA E MENDORLE** **\$210**

*Grilled filet of fish with fried sage, toasted almonds with butter, wild mushrooms and risotto.*

**PESCE ALLA TOSCANA** **\$210**

*Filet of fish baked with sun dried tomato sauce, artichoke hearts and red onion, served with vegetables and cambray potatoes.*

**GARGANELLI DI MARE** **\$320**

*Penne pasta with shrimp and scallops, served with zucchini brunoise, sweet peppers and creamy pink sauce.*

**POLLO AL LIMONE CONFIT** **\$160**

*Roasted chicken with onion sauce, olives, spices and saffron, served with couscous and roasted vegetables.*

**PASTICCIO SICILIANO DI MACCHERONI** **\$210**

*Macaroni baked with veal ragout, vegetables and eggplant; topped with mozzarella cheese and pomodoro sauce.*

**FILETTOO DI MANZO** **\$260**

*Grilled beef tenderloin with wild mushroom sauce, served with buttered vegetables and roasted polenta with mountain herbs.*

**BISTECCA ALLA FIORENTINA** **\$270**

*Grilled New York steak with mushrooms, spinach purée, roasted Cambray potatoes and light Chianti sauce.*

**OSSOBUCO DI AGNELLO** **\$330**

*Lamb shank braised in Chianti, served with caramelized Cambray onions, baby carrots and risotto ai funghi.*

**CROCCHETTE DI RISO** **\$150**

*Breaded arborio rice croquettes with saffron, filled with cream cheese, fried and served with pomodoro sauce.*

