

# Entrada

Appetizers

<b>PAN AL AJO (06 pieces.)</b> Garlic Bread	24.00
<b>PAN AL AJO ESPECIAL (06 pieces)</b> Pan al ajo gratinado con prosciutto y queso provolone Garlig bread gratin with prosciutto ham and provolone cheese	48.00
<b>LANGOSTINOS AL AJILLO</b> Langostinos salteados con ajos, limón vino blanco, aceite de oliva Sautéed shrimps with garlic, lemon white wine olive oil	49.00
<b>CARPACCIO DE LOMO</b> Láminas de lomo fino, arúgula, alcaparras, parmegiano reggiano. Tenderloin beef served with arugula, capers and parmesan cheese	56.00
<b>CARPACCIO DE SALMON</b> Láminas de salmon con arugula, aros de cebolla, alcaparras Thin slices of salmon served with arugula, onions rings, capers	56.00
<b>TARTAR DE LOMO</b> Clásico tartar mediterráneo de lomo fino Classic Mediterranean steak tartar	56.00
<b>CONCHITAS RIGOLETTO</b> Gratinadas con pesto genovés queso parmesano, Sea scallops gratin with pesto basil sauce, parmesan cheese, (06 pieces) 60.00 (08 pieces) 78.00	
<b>PULPO A LA PARRILLA</b> Tierno pulpo marinado, servido con papitas coctel y salsa al olivo Grilled octopus marinated served with cocktail potato and olive sauce	64.00
<b>ANTIPASTO MISTO (Para compartir)</b> Prosciutto, salame, lomito ahumado, aceitunas verdes, pimientos rositizados, parmigiano regiano, y canasta de pan Prosciutto, salame, , smoked beef tenderloin meet, green olives, roasted peppers y parmesan cheese and bread basket	68.00

Los precios incluyen IGV / TAX included



# Sopas

## Soups

<b>MENESTRON ITALIANO</b>	34.00
Tradicional sopa italiana a base de verduras Traditional italian soup made with vegetables	
<b>SOPA CRIOLLA</b>	38.00
Clásica peruana, con trozos de carne, papa, fideos , huevo y leche Classic Peruvian soup with meat, potatoes, eggs, milk, vegetables and angel hair noodles.	

# Ensaladas

## Salads

<b>ENSALADA MIXTA</b>	38.00
Lechuga mixta orgánica, tomates , pepino, palta aliñado con vinagreta de la casa. Mixed organic mixed lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, avocado, dressed with a house vinaigrette	
Con pollo a la parrilla (with chicken)	58.00
Con langostinos a la parrilla (with shrimps)	64.00
<b>ENSALADA CESAR</b>	38.00
Lechuga romana, crutones, queso parmesano aliñado con tradicional salsa césar. Romaine lettuce and homemade croutons dressed in Caesar sauce	
Con pollo a la parrilla (with chicken)	58.00
Con langostinos a la parrilla (with shrimps)	64.00
<b>ENSALADA DE ARUGULA</b>	44.00
Con tomate Cherry y parmesano y aliñado con vinagreta de la casa. with cherry tomatoes and parmesan and dressed with house vinaigrette	
<b>ENSALADA MEDITERRANEA</b>	54.00
Mix de lechugas orgánicas , arúgula , manzana confitada, prosciutto, queso gorgonzola, nueces y pimientos rostizados aliñados con balsámico y aceite extra virgen Mix lettuce organic, rugula , apple confit, prosciutto, gorgonzola cheese, walnuts and roasted peppers dressed with balsamic vinegar and extra virgin olive oil	

Los precios incluyen IGV / TAX included



RIGOLETTO

## Pastas

<b>GNOCCHI DE LA CASA</b>	49.00
Salsas a escoger: pesto, cuatro quesos, pomodoro o huancaína Homemade potato dumplings served with a choice of sauces: pesto, pomodoro, cream or yellow chili sauce	
Adicional lomo flambeado o langostinos a la parrilla.	66.00
(Additional beef flambé or grilled shrimp)	66.00
<b>BUCATINI CACIO E PEPE</b>	49.00
Clasica salsa italiana con pimienta granulada y queso pecorino Traditional Italian sauce with pepper corn an pecorino cheese	
<b>LASAGNA BOLOGNESA</b>	49.00
Salsa de carne, mozzarella y queso parmesano. Beef tomato sauce, mozzarella cheese and parmesan cheese	
<b>SPAGHETTI A LA CARBONARA</b>	49.00
Tocino, parmesano y huevo. Bacon, parmesan cheese and eggs	
<b>CANELONES PORTOFINO</b>	54.00
Rellenos de ternera, espinaca y queso ricotta , gratinados con salsa de tomate, crema y parmesano. Stuffed with beef, spinach and ricotta cheese grated in tomato, cream , and parmesan cheese	
<b>RAVIOLES DE ESPINACA A LA ROSA (vegeterariano)</b>	54.00
Rellenos de espinaca y ricotta en una salsa rosa de crema y tomate, gratinados Stuffed with spinach and ricotta cheese grated in pink sauce	
<b>RAVIOLES DE ZUCA (vegetariano)</b>	54.00
Rellenos de zapallito loche y queso ricotta en salsa de mantequilla y salvia Stuffed with pumpkin and ricotta cheese in butter sage sauce	
<b>RAVIOLES DE CARNE</b>	54.00
Salsa a escoger: pomodoro, al pesto o cuatro quesos Stuffed with meat, choice of sauce (tomato, pesto or four cheese)	

Los precios incluyen IGV / TAX included



## Pastas

<b>RAVIOLES DE CANGREJO EN SU SALSA</b>	<b>54.00</b>
Rellenos de pulpa de cangrejo en su salsa flambeado al brandy y crema Stuffed with crabmeat, covered with brandy, crab and cream	
<b>BUCATINI AMATRICIANA</b>	<b>54.00</b>
Tocino, cebolla caramelizada, salsa de tomate y queso pecorino romano Bacon, caramelized onions, tomato sauce and pecorino Romano cheese	
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b>	<b>54.00</b>
Baby almejas en ajo al vino blanco, aceite extra virgen Baby clams and garlic, extra virgin olive oil in white wine sauce	
<b>TAGLIATELLE A LO BOSCO</b>	<b>54.00</b>
Hongos, tocino y alcachofas, crema y aceite de trufa blanca. Mushrooms, Bacon, artichokes, cream and white truffle oil	
<b>RIGATONI A LA SICILIANA</b>	<b>54.00</b>
Pasta corta con chorizo, berenjena, cebolla caramelizada, pimientos y un toque de salsa de tomate Short pasta with sausage, eggplant, onions, bellpepers, touch tomato sauce	
<b>FUSILI AL PESTO CON LANGOSTINOS</b>	<b>66.00</b>
Pasta corta en salsa al pesto tradicional con langostinos a la parrilla Grilled shrimps over pasta in basil pesto sauce	
<b>SPAGHETTI CHEF JOSELO</b>	<b>68.00</b>
Pasta con langostinos, hongos, tomate Cherry y arúgula salteados al estilo del chef Pasta with sautéed shrimp, mushrooms, cherry tomatoes, rúgula sautéed chef style	
<b>SPAGHETTI NERO FRUTTI DI MARE</b>	<b>68.00</b>
Pasta negra con mixtura de mariscos salteados con un toque de salsa marinara. Black pasta with seafood mix sautéed and a touch of marinara sauce	

---

Los precios incluyen IGV / TAX included



# Pescados

## FISH

<b>PESCE AL MANGO</b>	76.00
Filete de peca del día al horno con mango chutney, poro, curry servido espinaca y pure, Baked fish fillet in mango chutney sauce, leek, curry, served with spinach and mashed potatoes	
<b>SALMON INCROSTATO</b>	76.00
Filete gratinado con pesto y parmesano servido con pure y espinacas. Fillet grated with basil pesto sauce and parmesan cheese, served with mashed potatoes and sautéed spinach	
<b>PESCE CON LANGOSTINOS EN SALSA DE PULPA CANGREJO</b>	88.00
Filete con langostinos gratinados en salsa de pulpa de cangrejo servido con spaghetti aglio oleo Fish fillet with shrimps gratineited crab meat sauce, served with spaghetti aglio oleo	

# Carnes

## MEAT

<b>LINGUINE CON LOMO</b>	66.00
Trozos de lomo fino flambeados sobre pasta en salsa al escoger (pesto, huancaíno, crema o pomodoro) Diced tenderloin beef sautéed with linguine pasta and a choice of sauces (basil pesto, pomodoro, or cream sauce)	
<b>OSSOBUCO</b>	68.00
Ossobuco 500gr al horno en tradicional receta italiana servido con polenta o tagliatelle a la crema. One pound of Ossobuco cooked on the oven served with polenta or tagliatelle pasta in cream sauce	
<b>VITELLO A LA VALDOSTANA</b>	68.00
Escalopines de lomo fino, gratinados con prosciutto y queso provolone servido con spaghetti aglio e oleo tomate cherry y albahaca. Beef tenderloin escalopes topped and grated with prosciutto, provolone cheese, served with aglio e oleo spaghetti cherry tomato and basil	

Los precios incluyen IGV / TAX included



## Carnes

### MEAT

<b>VITELLO RIGOLETTO</b>	<b>68.00</b>
Escalopines de lomo fino en salsa mixturas de hongos al brandy, crema y aceite de trufa servido con pure y espinacas salteadas. Beef tenderloin escalopes in mushrooms brandy cream sauce and trufel oil served with mash potatoes and sauteed spinach	
<b>FILETE DE LOMO FINO A LA PIMIENTA (260 gr)</b>	<b>78.00</b>
Lomo fino a la parrilla en salsa de pimienta granulada al brandy servido con fetuccine la crema Grilled beef tenderloin in peppercorn brandy sauce, served with fetuccine in cream sauce	

## Risottos

<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b>	<b>58.00</b>
Arroz arborio con hongos porcini salteados y parmegiano reggiano Arborio rice, porcini mushrooms, white wine and parmegiano reggiano .	
<b>RISOTTO CON LANGOSTINOS A LOS CUATRO QUESOS</b>	<b>66.00</b>
Arroz arborio con langostinos en salsa cuatro quesos (gorgonzola, provolone, pecorino y parmesano) Arborio rice with sauteed shrimps covered in a four cheese sauce.	
<b>RISOTTO HUANCAINO CON LOMO</b>	<b>66.00</b>
Trozos de lomo fino flambeados sobre arroz arborio con salsa huancaína y parmesano Pieces of tenderloin flambéed on arborio rice with yellow chili sauce and parmesan	

Los precios incluyen IGV / TAX included



# Pollo

<b>POLLO A LA PARRILLA</b>	<b>56.00</b>
Filete marinado en finas hierbas servido con ensalada mixta Grilled chicken breast marinated fine herbs and served with mixed salad	
<b>POLLO AL FORNO</b>	<b>56.00</b>
Trozos de pollo, espárragos, champignones, pasta corta, crema gratinados con Mozzarella y parmesano Diced chicken, asparagus, mushroom and short pasta, cream, grated with mozzarella and parmesan cheese	
<b>POLLO A LA MARSALA</b>	<b>58.00</b>
Filete de pechuga de pollo salteado con mixtura de hongos al vino marsala servido con puré y espinacas salteadas. Baked chicken fillet with sauteed mushrooms in marsala wine served with mashed potatoes and sautéed spinach	
<b>POLLO A LA NAPOLITANA</b>	<b>58.00</b>
Filete empanizado y gratinado con salsa de tomate y queso mozzarella servido con spaghetti al pomodoro Breaded chicken breast covered with tomato sauce and mozzarella cheese served with spaghetti in pomodoro sauce	

---

Los precios incluyen IGV / TAX included



# Postres

## Desserts

<b>PANNA COTTA</b> Postre tradicional Italiano con crema de leche adornado con coulis de fresa Traditional Italian dessert with milk cream garnished with strawberry coulis	34.00
<b>TORTA DE MANZANA</b> con helado de vainilla Hot apple pie with vanilla ice cream on top.	34.00
<b>PERA AL HORNO</b> con helado de vainilla Baked pear showered in sweet red wine with a ballo f vanilla ice cream.	34.00
<b>TORTA DE CHOCOLATE</b> con helado de vainilla Chocolate cake with vanilla ice cream.	36.00
<b>TIRAMISU</b> Traditional italian dessert.	36.00

Los precios incluyen IGV / TAX included



# Cocina Peruana

## PERUVIAN FOOD

<b>CEVICHE</b> Clásico Ceviche peruano Classic peruvian ceviche	54.00
<b>CEVICHE MIXTO</b> Pescado y pulpo Fish and octopus	58.00
<b>TIRADITO</b> Láminas de filete de pescado en salsa de ají amarillo Slices fish fillet in yellow chili sauce	62.00
<b>MONDONGUITO A LA ITALIANA</b> Plato Peruano de influencia italiana servido con arroz y papas fritas Peruvian Italian-inspired beef tripe stew, served with rice and French fries	56.00
<b>SECO ASADO DE TIRA</b> Seco a la norteña servido con arroz y frijoles Stewed beef in traditional Peruvian sauce served with rice and beans	58.00
<b>LOMO SALTADO</b> Tradicional saltado de lomo fino servido con papas fritas y arroz blanco. Diced tenderloin beef sautéed with onions and tomatoes served with rice and French fries	62.00
<b>TALLARIN SALTADO</b> Pasta larga en salsa de lomo saltado Long pasta in lomo saltado sauce	62.00
<b>ARROZ CON MARISCOS</b> Arroz graneado en una mixtura de mariscos Grainy rice in a seafood mix	64.00
<b>SUDADO DE PESCADO</b> Filete de pescado sudado, servido con yuca y arroz Sweat fish fillet served with yucca and rice	68.00
<b>PESCADO A LO MACHO</b> Filete de pesca del día en salsa picante de mariscos servido con papas doradas y arroz. Fish fillet of the day in spicy seafood sauce served with golden potatoes and rice	78.00

Los precios incluyen IGV / TAX included

