

Entrada

Appetizers

PAN AL AJO (06 pieces) Garlic Bread	24.00
PAN AL AJO ESPECIAL (06 pieces) Pan al ajo gratinado con prosciutto y queso provolone Garlig bread gratin with prosciutto ham and provolone cheese	48.00
LANGOSTINOS AL AJILLO Langostinos salteados con ajos, limón vino blanco, aceite de oliva Sauteed shrimps with garlic, lemon white wine olive oil	49.00
CARPACCIO DE LOMO Láminas de lomo fino, arúgula, alcaparras, parmegiano reggiano. Tenderloin beef served with arugula, capers and parmesan cheese	56.00
CARPACCIO DE SALMON Láminas de salmon con arugula, aros de cebolla, alcaparras Thin slices of salmon served with arugula, onions rings, capers	56.00
TARTAR DE LOMO Clásico tartar mediterráneo de lomo fino Classic Mediterranean steak tartar	58.00
CEVICHE Clásico Ceviche peruano Classic peruvian ceviche	58.00
CONCHITAS RIGOLETTO Gratinadas con pesto genovés queso parmesano, Sea scallops gratin with pesto basil sauce, parmesan cheese.	
(06 pieces)	60.00
(08 pieces)	78.00
PULPO A LA PARRILLA Tierno pulpo marinado, servido con papitas coctel y salsa al olivo Grilled octopus marinated served with cocktail potato and olive sauce	66.00
ANTIPASTO MISTO (Para compartir) Prosciutto, salame, lomito ahumado, aceitunas verdes, pimientos rostizados, 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

MENESTRON ITALIANO	34.00
Tradicional sopa italiana a base de verduras Traditional italian soup made with vegetables	
SOPA CRIOLLA	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

ENSALADA MIXTA	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
ENSALADA CESAR	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
ENSALADA DE ARUGULA	46.00
Con tomate Cherry y parmesano y aliñado con vinagreta de la casa. with cherry tomatoes and parmesan and dressed with house vinaigrette	
ENSALADA MEDITERRANEA	56.00
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	
ENSALADA CAPRESE	
Mozarella fresca italiana for di latte, rodajas de tomate ,albahaca y canasta de pan Fresh Italian fior di latte mozzarella, sliced tomatoes, basil, and a basket of bread	
	64.00

Los precios incluyen IGV / TAX included



Pastas

GNOCCHI DE LA CASA	49.00
Salsas a escoger: pesto, cuatro quesos, pomodoro o huancaina Homemade potato dumplings served with a choice of sauces: pesto, pomodoro, cream or yellow chili sauce	
Adicional lomo flambéado o langostinos a la parrilla.	68.00
(Additional beef flambé or grilled shrimp)	68.00
BUCATINI CACIO E PEPE	49.00
Clasica salsa italiana con pimienta granulada y queso pecorino Traditional Italian sauce with pepper corn and pecorino cheese	
LASAGNA BOLOGNESE	49.00
Salsa de carne, mozzarella y queso parmesano. Beef tomato sauce, mozzarella cheese and parmesan cheese	
SPAGHETTI A LA CARBONARA	49.00
Tocino, parmesano y huevo. Bacon, parmesan cheese and eggs	
PASTA A LA PUTANESCA	
Pasta corta con salsa napolitana, anchoas, alcaparras, aceitunas, tomate cherry, pepperoncino y salsa de tomate. Short pasta with Neapolitan sauce, anchovies, capers, olives, cherry tomatoes, pepperoncino and tomato sauce	
	54.00
CANELONES PORTOFINO	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	
RAVIOLES DE ESPINACA A LA ROSA (vegetariano)	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	
RAVIOLES DE ZUCA (vegetariano)	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	
RAVIOLES DE CARNE	54.00
Salsa a escoger: pomodoro, al pesto o cuatro quesos Stuffed with meat, choice of sauce (tomato, pesto or four cheese)	

Pastas

RAVIOLES DE CANGREJO EN SU SALSA Rellenos de pulpa de cangrejo en su salsa flambeado al brandy y crema Stuffed with crabmeat, covered with brandy, crab and cream	54.00
BUCATINI AMATRICIANA Tocino, cebolla caramelizada, salsa de tomate y queso pecorino romano Bacon, caramelized onions, tomato sauce and pecorino Romano cheese	54.00
LINGUINE ALLE VONGOLE Baby almejas en ajo al vino blanco, aceite extra virgen Baby clams and garlic, extra virgin olive oil in white wine sauce	54.00
TAGLIATELLE A LO BOSCO Hongos, tocino y alcachofas, crema y aceite de trufa blanca. Mushrooms, Bacon, artichokes, cream and white truffle oil	56.00
RIGATONI A LA SICILIANA 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	56.00
SPAGHETTI PICANTE CON LANGOSTINOS Pasta con langostinos salteados en una salsa de ají amarillo y crema Pasta with sautéed shrimp in yellow chili and cream sauce	68.00
FUSILI AL PESTO CON LANGOSTINOS Pasta corta en salsa al pesto tradicional con langostinos a la parrilla Grilled shrimps over pasta in basil pesto sauce	68.00
TAGLIATELLE DE LA NONA Trozos de lomo fino flameados con una mistura de hongos, tomate fresco, albahaca en salsa marinara. Spaghetti with beef tenderloin flambéed with mushrooms, fresh tomato basil and marinara sauce	68.00
SPAGHETTI CHEF JOSELO Pasta con langostinos, hongos, tomate Cherry y arúgula salteados al estilo del chef Pasta with sautéed shrimp, mushrooms, cherry tomatoes, rúgula sautéed chef style	68.00
SPAGHETTI NERO FRUTTI DI MARE 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	68.00

Los precios incluyen IGV / TAX included



Pescados

FISH

PESCE AL MANGO	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	
SALMON INCROSTATO	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	
PICANTE DE PESCA DEL DIA CON LANGOSTINOS	
Filete con langostinos en salsa de aji Amarillo servido con arroz y vegetales Fish fillet with shrimps in yellow chilli sauce, served with rice and vegetables	88.00

Carnes

MEAT

MONDONGUITO A LA ITALIANA	
Plato Peruano de influencia italiana servido con arroz y papas fritas Peruvian Italian-inspired beef tripe stew, served with rice and French fries	58.00
SECO DE ASADO DE TIRA	
Seco a la norteña servido con arroz y frijoles Stewed beef in traditional Peruvian sauce served with rice and beans	64.00
LOMO SALTADO	
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	64.00
LINGUINE CON LOMO	
Trozos de lomo fino flambéados 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)	68.00

Carnes

MEAT

VITELO A LA VALDOSTANA

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

68.00

VITELO RIGOLETTO

Escalopines de lomo fino salteados en una mixtura de hongos al brandy, crema y aceite de trufa blanca, servido con puré y espinaca.

Beef tenderloin escalopes sauteed with mix mushrooms brandy, cream and trufel oil, served with mash potatoes and spinach

68.00

OSSOBUCO

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

74.00

FILETE DE LOMO FINO A LA PIMIENTA (250 gr)

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

78.00

Risottos

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Arroz arborio con hongos porcini salteados y parmegiano reggiano

Arborio rice, porcini mushrooms, white wine and parmegiano reggiano .

58.00

RISOTTO CON LANGOSTINOS A LOS CUATRO QUESOS

Arroz arborio con langostinos en salsa cuatro quesos (gorgonzola, provolone, pecorino y parmesano)

Arborio rice with sauteed shrimps covered in a four cheese sauce.

68.00

RISOTTO HUANCAINO CON LOMO

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

68.00

Pollo

POLLO A LA PARRILLA

Filete marinado en finas hierbas servido con ensalada mixta

Grilled chicken breast marinated fine herbs and served with mixed salad

58.00

POLLO PICATA

Filete de pechuga de pollo al horno es salsa de limón, vino blanco y alcaparras servido con puré y espinacas salteadas.

Baked chicken fillet in lemon, white wine and caper sauce, served with mashed potatoes and sautéed spinach

58.00

POLLO AL FORNO

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

58.00

POLLO A LA NAPOLITANA

Filete de pechuga de pollo 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

64.00

Postres

Desserts

PANNA COTTA

Postre italiano con crema de leche con coulis de fresa y prañil  de almendras

Traditional Italian dssert with milk cream garnished with strawberry coulis

36.00

PERA AL HORNO

con helado de vainilla

Baked pear with vanilla ice cream

36.00

TORTA DE MANZANA

con helado de vainilla

Hot apple pie with vanilla ice cream on top

36.00

TORTA DE CHOCOLATE

con helado de vainilla

Chocolate cake with vanilla ice cream

38.00

TIRAMISU

Traditional italian dessert

38.00