Antipasti

Pane all'Aglio 5
Crujiente y delicioso pan con ajo, mantequilla y finas hierbas / Crispy and delicious garlic bread with butter and fine herbs

Bruschetta Mediterranea 8
Rebanadas de pan casero, tomate fresco, albahaca, ajo, pimienta, aceite de oliva y sal / Slices of homemade bread, fresh tomato, basil, garlic, pepper, olive oil and salt.

Focaccia 9
Tradicional Pan italiano horneado con especias, aceite de oliva y sal / Traditional Italian bread with spices, olive oil and salt

Tequeños alla Napoli 10
Rollitos de masa rellenos de queso y fritos hasta dorarse con salsa napoli / Crispy cheese-filled pastry sticks served with Napoli sauce.

Carpaccio di Carne 16
Finas Láminas de ternera con rúcula, cherry, hongos y parmesano / Fine veal slices with arugula, cherry tomatoes, mushrooms and parmesan.

Bruschetta Aurora 12
Rebanadas pan casero, salmón ahumado y reducción balsamica / Slices of homemade bread, cream cheese, smoked salmon and balsamic sauce

Vongole alla Pescatora 20
Almejas Blancas cocidas a su elección al vino blanco o al pomodoro / Clams cooked to your choice in white wine or tomato sauce

Insalata Griega 15
Lechuga fresca, queso feta, tomate, pepino, cebolla y aceitunas negras, aderezadas con aceite de oliva extra virgen / Fresh lettuce, feta cheese, tomato, cucumber, onion and black olives, dressed with extra virgin olive oil.

Insalata Caesar con Pollo 17
Lechuga, crotones, Pechuga de Pollo al grill fileteado, salsa de la casa y parmesano / Lettuce, croutons, parmesan cheese, grilled chicken breast fillets and sauce

Insalata Caprese 18
Deliciosas rodajas de tomate, mozzarella fresca, albahaca y pesto casero / Delicious slices of tomato, fresh Mozzarella, basil and pesto sauce

Burratta alla Scarpetta 20
Cremosa y exquisita burrata, arrugula, tomate, pesto casero y aceite de oliva acopañada de pan con ajo / Creamy, delicate burrata with arugula, tomato, homemade pesto and olive oil, served with garlic bread

Pasta Ripiena

Lasaña di Carne 16
Deliciosas capas pastas superpuestas con exquisita salsa boloñesa, mozzarella, parmesano al gratin / Delicious pasta with exquisite homemade bolognese sauce

Ravioli di Formaggio al pomodoro 20
Ravioli rellenos de quesos, servidos en nuestra salsa pomodoro con albahaca y aceite de oliva / Cheese-filled ravioli, served in our pomodoro sauce with fresh basil and a touch of olive oil.

Ravioli di Formaggio al Tartufo 25
Ravioli rellenos de queso, servidos en una salsa cremosa de hongos con tartufata y un toque de aceite trufas / Cheese-filled ravioli, served in a creamy mushroom sauce with tartufata and a hint of truffle oil

Paste

Spaghetti alla Bolognese 15
Exquisita salsa boloñesa de la casa / Exquisite homemade bolognese sauce

Fettucinne Alfredo Pollo 17
Pollo, Crema, Ajo, Pimienta, Mantequilla y Queso Parmesano / Chicken, cream, garlic, onion, pepper, butter and parmesan cheese

Penne all'Amatriciana 17
Tocino, Aceite de oliva, Vino Blanco, Tomate y Peperoncino / Bacon, Olive Oil, White Wine, Tomato and Pepperoncino

Spaghetti alla Carbonara 19
Huevo, Tocino, Queso Pecorino y Pimienta Negra / Egg, Bacon, Pecorino Cheese And Black Pepper

Pennette Vodka e Salmone 21
Delicados trozos de salmón ahumado, en cremosa salsa rosada Aurora, un toque de vodka y aceite de oliva / Tender smoked salmon pieces in a creamy pink Aurora sauce, with a hint of vodka and olive oil

Spaghetti Biancaluna 22
Cremosa base cacio e pepe, enriquecido con salsa de trufa sedosa y coronado con prosciutto crudo crujiente / Creamy cacio e pepe base, enriched with silky truffle sauce and crowned with crispy prosciutto.

Fettuccine Funghi Gamberi al Tartufo 24
Crema, camarones, ajo, tomate cherry, hongos frescos, vino blanco y aceite de Trufas / Cream, shrimp, garlic, cherry tomato, fresh mushrooms, white wine and Truffle Oil

Spaghetti allo Scoglio 25
Mariscos Mixtos Salteados con Ajo, Vino Blanco, Tomate cherry, Aceite de oliva, sal y pimienta / Mixed Seafood Sauteed with Garlic, White Wine, Cherry Tomatoes, Olive Oil, Salt and Pepper

Disponible Pasta Gluten Free **+$2**

Risotti

Risotto Funghi al Tartufo 22
Exquisito arroz cremoso con hongos frescos, ajo, parmesano, vino blanco y aceite de trufas / Creamy rice with fresh mushrooms, garlic, Parmesan cheese, white wine and truffle oil

Risotto Funghi e Salmone 23
Hongos frescos, lajas de salmón ahumado, ajo, sal y pimienta / Exquisite creamy rice with mushrooms, smoked salmon, garlic, salt and pepper

Carne & Pesce

Petto di Pollo alla Griglia 20
Filete de pechuga de pollo a la Parrilla con un acompañamiento de su elección / *Grilled chicken breast fillet with a choice of side dish*

Parmigiana Di Pollo 22
Milanesa de pollo apanada al gratín con salsa Pomodoro y mozzarella con un acompañamiento a elegir / Breaded chicken Milanesa au gratin with Pomodoro and Mozzarella sauce with with a choice of side dish

Lomito di Manzo al Funghi 28
Corte nacional al grill, servido con un acompañamiento a elección y bañado en una sedosa salsa de pimienta y hongos / Grilled national cut, served with a choice of side and finished with a silky pepper and mushroom sauce

Salmone alla Griglia 25
Filete de Salmon a la parrilla con un contorno de su elección / Grilled Salmon Fillet with a garnish of your choice

Contorni

Puré de papas | Mashed potatoes 5

Vegetales | Sauteed Vegetables 5

Papas fritas | Fried potatoes 5

Pasta al olio | Olio pasta 5

Pasta al pomodoro | Pomodoro pasta 5

pasta a la crema | Alfredo sauce pasta 5

Contornos no están sujetos a descuentos, ni promociones

Le Pizze

Margherita 12
Mozzarella, Salsa de tomate y Albahaca / *Mozzarella, Tomato sauce and Basil*

Nostro Calzone 15
Mozzarella, Salsa de tomate y delicioso pollo mechado / *Mozzarella cheese, tomato sauce, and delicious shredded chicken*

MAPS 19
Mozzarella, Salsa de Tomate, Tocino, Pepperoni y Jamón Cocido / *Mozzarella, Tomato Sauce, Bacon, Pepperoni and Cooked Ham*

Peter 19
Base cremosa, hongos, prosciutto crudo, parmesano y aceite de trufas / *Mozzarella, Tomato sauce and Basil*

Anacapri 19
Mozzarella, Salsa de Tomate, Pepperoni, Queso crema y Toques de Rucula / *Mozzarella, Tomato Sauce, Pepperoni, Cream Cheese and rucula*

La Scarpetta 20
Mozzarella, Salsa de Tomate, Prosciutto Crudo, Rúcula, Tomate Cherry, Parmesano / *Mozzarella, Tomato Sauce, Prosciutto Crudo, Arugula, Cherry Tomato and Parmesan*

Extras Basicos +$3

Pimentón, Hongos Frescos, Cebolla, Albahaca, Zucchini, Pimentón, Berenjena, Aceitunas Negras, Alcaparra, Tomate Fresco, Rúcula, Hongos, Pesto, Parmesano, Mozzarella, Crema blanca, Aceite de Trufas, Pesto

Extras Premium +$5

Pollo, Prosciutto Crudo, Pepperoni, Jamón Cocido, Bacon, Piña, Mozzarella fresca, Salmón ahumado, Queso Feta, Mozzarella Fresca, Camarones

Extras no están sujetos a descuentos, ni promociones

Dolci

Flan de la Casa 5
Delicioso postre tradicional de Huevo / Delicious dessert made with condensed milk, sugar and egg

Affogato al Caffe 6
Café Espresso con Helado y un shot de Amaretto / Espresso with ice cream and a shot of Amaretto

Tiramisú 7
Clásico Postre Italiano cremoso a base de Queso Mascarpone, Bizcocho, huevo y Café / Classic creamy Italian dessert made with mascarpone, coffee and egg

Pizza nutella 10
Crujiente masa horneada, bañada en un capa de crema de avellanas con frutas y almendras/ Crispy baked dough, covered in a layer of hazelnut cream with fruits and almonds.

Postres no están sujetos a descuentos, ni promociones

Dolci

Flan de la Casa 5
Delicioso postre tradicional de Huevo / Delicious dessert made with condensed milk, sugar and egg

Affogato al Caffe 6
Café Espresso con Helado y un shot de Amaretto / Espresso with ice cream and a shot of Amaretto

Tiramisú 7
Clásico Postre Italiano cremoso a base de Queso Mascarpone, Bizcocho, huevo y Café / Classic creamy Italian dessert made with mascarpone, coffee and egg

Brownie con Helado 8
Cremoso bizcocho de chocolate acompañado de cremoso helado de Vainilla / Chocolate sponge cake served with creamy Vanilla ice cream

Pizza nutella 10
Crujiente masa horneada, bañada en un capa de crema de avellanas con frutas y almendras/ Crispy baked dough, covered in a layer of hazelnut cream with fruits and almonds.

Postres no están sujetos a descuentos, ni promociones

Caffè & Tè

Café Espresso 2

Americano 2

Macchiatto 2.50

Cortado 2.50

iced coffe $4

Cappuccino 2.75

Café con Leche 3

Latte 3.25

Espresso Doppio 3

Té Caliente 2.50

Té con Leche 3

Leche Deslactosada / Almendras +0.50

TUS COCTELES PREFERIDOS
A UN PRECIO ESPECIAL

SANGRIA
GINTONIC
X
$3.95
POR TRAGO

APEROL SPRITZ
2X$10



*No aplica descuentos, aplican restricciones

Cocktails

Ron cola	6
Margaritas	7
Gintonic	7
Aperol Spritz	8
Sangría	6
Jarra Sangría	25

Birras

Cervezas nacionales Balboa, Panamá	2.50
Cervezas Importadas BCorona, Stella, Heineken	3.50
Cerveza Italiana Poretti 4	4
Cubetazo Nacionales	12
Cubetazo Importadas	18

Licores

Limoncello	5
Grappa	5
Sambucca	5
Amaretto	5

Vinos

TINTOS	COPA	BOTELLA
Vino de la Casa	$6	-
IL MURI ITALIA | PRIMITIVO	-	$29
LOS ALAMOS ARGENTINA | MALBEC	-	$24

BLANCOS	COPA	BOTELLA
Vino de la Casa	$6	-
PINOT GRIGIO D.O.C. ITALIA | PINOT GRIGIO	-	$29

ESPUMOSOS	COPA	BOTELLA
Espumante de la Casa	$7	-
PROSECCO MIONETTO ITALIA | GLERA	-	$29