

NOCHE ITALIANA

CALAMARI FRITTI Calamares rebozados y fritos sobre hortalizas frescas, limón real y salsa pomodoro con albahaca.	\$210
RAVIOLO APERTO DI PESCE Suprema de pescado asada con pasta lasaña, salsa de calamar, vegetales verdes a la mantequilla, aire ligero de azafrán y jamón de Parma crocante.	\$210
SALMONE ALLA HORTELANA Suprema de salmón con aceitunas mixtas, hierbas frescas, tomate deshidratado y salsa blanca con doble crema.	\$260
GAMBERI ALLA GRECA Camarones con salsa pomodoro, olivas verdes y negras, perejil, queso ricota desmigado y pan tostado con ajo.	\$320
ANATRA ALLA VALLESANA Pato asado al horno con salsa de su reducción, anchoas y hierbas frescas, acompañado con papas nuevas, cremini y cebollas Cambray.	\$270
PETTO DI POLLO ALLA PARMIGIANA Pechuga de pollo al horno rellena con espinacas, queso mozzarella y tomates deshidratados; acompañada con pasta pomodoro y pesto de albahaca.	\$160
BISTECA DELLA NONNA New York asado, cubierto con reducción de vino tinto y gorgonzola, sobre papas Cambray, cebollas caramelizadas, tomates cherry y arúgula.	\$270
PORCHETTA DI MAIALE RUSTICA Rollo de centro de cerdo braseado al horno con finas hierbas, bañado con reducción de vino Chianti y moras rojas, polenta suave y vainas verdes.	\$190
STINCO ALLA BIRRA NERA Brazo de res a la cerveza negra lentamente horneado, sobre puré de patatas; acompañado con tocino, cebollas, espárragos y tomates cherry.	\$260
RISOTTO E PEPERONATA Risotto con peperonata estofada, pan al ajo y pesto de albahaca.	\$150

ITALIAN NIGHT

CALAMARI FRITTI <i>Breaded fried calamari served with fresh greens with lemon and pomodoro sauce with basil.</i>	\$210
RAVIOLO APERTO DI PESCE <i>Grilled filet of fish with lasagna pasta, calamari sauce, green vegetables with butter, light saffron air and crispy Parma ham.</i>	\$210
SALMONE ALLA HORTELANA <i>Grilled filet of salmon with mixed olives, fresh herbs, sundried tomatoes and creamy white wine sauce.</i>	\$260
GAMBERI ALLA GRECA <i>Grilled shrimp with pomodoro sauce, green and black olives, parsley, crumbled ricotta cheese and garlic toast.</i>	\$320
ANATRA ALLA VALLESANA <i>Roasted duck with reduction of its own juices, anchovies and fresh herbs, served with new potatoes, cremini mushrooms and Cambray onions.</i>	\$270
PETTO DI POLLO ALLA PARMIGIANA <i>Chicken breast stuffed with spinach, mozzarella and sundried tomatoes, served with pomodoro pasta and basil pesto.</i>	\$160
BISTECA DELLA NONNA <i>Grilled New York steak in red wine and gorgonzola cheese reduction, served with Cambra potatoes, caramelized onions, cherry tomatoes and arugula.</i>	\$270
PORCHETTA DI MAIALE RUSTICA <i>Pork roll braised in the oven with fine herbs with Chianti and red berry reduction, soft polenta and green beans.</i>	\$190
STINCO ALLA BIRRA NERA <i>Beef shank slowly roasted in dark beer, over mashed potatoes; served with bacon, onions, asparagus and cherry tomatoes.</i>	\$260
RISOTTO E PEPERONATA <i>Risotto with stewed peppers, basil pesto and garlic toast.</i>	\$150