

# NOCHE ITALIANA

## **GAMBERI ALLA DIAVOLA**

**\$320**

Camarones salteados en olivo y chile peperoncini, flameados con Grappa y salsa pomodoro; acompañados con polenta suave al ajo rostizado.

## **SALMONE ALLA CREMA DI BALSAMICO**

**\$260**

Suprema de salmón sellada a la plancha, marinada en crema de balsámico y acompañado con risotto alla milanese y vegetales mixtos.

## **GARGANELLI DI MARE**

**\$320**

Camarones y callo de hacha servidos sobre penne al dente y acompañados con brunoise de calabaza, morrones y salsa rosada.

## **POLLO VESUBIO**

**\$160**

Rostizado al horno con papa Vesubio, champiñones, cebollitas de campo y salsa ligera de vino blanco, perejil y limón real.

## **INVOLTINI DI POLLO**

**\$160**

Pechuga de pollo rebozada y frita con salsa de Marsala; rellena de queso mozzarella y acompañada con espinaca salteada y risotto.

## **FILETTO DI MANZANO ALLA PIAMONTESE**

**\$260**

Filete de res a la parrilla con hongos trifolati, risotto campestre, corazones de alcachofa, jitomates cherry y salsa bagna cauda.

## **OSSOBUCO DI AGNELLO**

**\$330**

Brazo de cordero a las brasas, servido con risotto alla milanese, vegetales mixtos y salsa de champiñones con reducción de vino tinto.

## **FILETTO DI MAIALE ALLE CILIEGE**

**\$190**

Solomillo de cerdo sellado a la plancha y asado al horno; con polenta de cítricos, espinacas salteadas, reducción de vino Chianti y cerezas negras.

## **PANCETTA DI MAIALE**

**\$190**

Arroz arbóreo cremado con queso parmesano y panceta de cerdo al horno con hongos silvestres trifolati, jitomate y coronado con arúgula baby crujiente.

## **MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

**\$150**

Rollo de berenjena asada, rellena con queso mozzarella, gratinada y acompañada con salsa pomodoro y albahaca.

# ITALIAN NIGHT

<b>GAMBERI ALLA DIAVOLA</b>	<b>\$320</b>
<i>Shrimp sautéed with olive oil and peperoncini, flambéed with Grappa and pomodoro sauce and served with soft roasted garlic polenta.</i>	
<b>SALMONE ALLA CREMA DI BALSAMICO</b>	<b>\$260</b>
<i>Pan seared filet of salmon with balsamic cream, served with Milanese risotto and mixed vegetables</i>	
<b>GARGANELLI DI MARE</b>	<b>\$320</b>
<i>Penne pasta with shrimp and scallops, served with zucchini brunoise, sweet peppers and creamy pink sauce.</i>	
<b>VESUVIUS CHICKEN</b>	<b>\$160</b>
<i>Chicken breast roasted in the oven with Vesuvius potatoes, mushrooms, country baby onions and light sauce of white wine, parsley and lemon.</i>	
<b>INVOLTINI DI POLLO</b>	<b>\$160</b>
<i>Chicken breast stuffed with mozzarella, battered and deep fried, served with Marsala sauce, sautéed spinach and risotto.</i>	
<b>FILETTO DI MANZANO ALLA PIAMONTESE</b>	<b>\$260</b>
<i>Grilled filet of beef with trifolati wild mushrooms, country-style risotto, artichoke hearts, cherry tomatoes and bagna cauda sauce.</i>	
<b>OSSOBUCO DI AGNELLO</b>	<b>\$330</b>
<i>Braised lamb shank served with Milanese risotto, mixed vegetables, wild mushroom gravy and red wine reduction.</i>	
<b>FILETTO DI MAIALE ALLE CILIEGE</b>	<b>\$190</b>
<i>Pork loin, pan seared and roasted in the oven, served with citrus polenta, sautéed spinach, Chianti reduction and black cherries.</i>	
<b>PANCETTA DI MAIALE</b>	<b>\$190</b>
<i>Creamy arborio rice with parmesan cheese and roasted pork belly, with wild trifolati mushrooms and tomatoes; crowned with crispy baby arugula.</i>	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	<b>\$150</b>
<i>Eggplant roll stuffed with mozzarella cheese, baked and served with pomodoro sauce and basil.</i>	

