

# NOCHE NAPOLITANA

## NEAPOLITAN NIGHT

### GAMBERI ALLA DIAVOLA

Camarones salteados en aceite de oliva y chile, flameados con Grappa y salsa pomodoro, y acompañados con polenta suave al ajo rostizado.

*Sautéed shrimps with olive oil and chili, flambéed with Grappa and Pomodoro sauce, accompanied with soft roasted garlic polenta.*

**\$520**

### SALMONE ALLA CREMA DI BALSAMICO

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

*Pan-grilled salmon fillet marinated with balsamic cream and served with Milanese risotto and mixed vegetables.*

**\$480**

### GARGANELLI DI MARE

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

*Penne pasta with shrimps and scallops, accompanied by zucchini brunoise, bell peppers and pink creamy sauce.*

**\$520**

### POLLO VESUBIO / VESUVIUS CHICKEN

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

*Roasted chicken with baby potatoes, mushrooms, baby onions, white wine sauce, parsley and lime juice.*

**\$360**

### INVOLTINI DI POLLO

Pechuga de pollo rebosada y frita, rellena con queso mozzarella, servida con salsa de Marsala, espinacas salteadas y risotto.

*Battered and deep fried chicken breast stuffed with mozzarella cheese, served with Marsala wine sauce, sautéed spinach and risotto.*

**\$360**

# NOCHE NAPOLITANA NEAPOLITAN NIGHT

## FILETTO DI MANZANO ALLA PIAMONTESE

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

*Grilled beef fillet with trifolati wild mushrooms, country risotto, artichoke hearts, cherry tomatoes and bagna cauda sauce.*

**\$480**

## OSSOBUCO DI AGNELLO

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

*Braised lamb served with Milanese risotto, mixed vegetables, wild Mushroom gravy and red wine reduction sauce.*

**\$480**

## FILETTO DI MAIALE ALLE CILIEGE

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

*Pan-fried and baked pork loin, accompanied by citrus polenta, sautéed spinaches, Chianti wine reduction and black cherries.*

**\$420**

## COSTINE DE MAIALE ALLA BIRRE

Costillas de cerdo a la cerveza, salsa de tomate y hierbas aromáticas frescas, acompañadas con polenta de queso parmesano y vegetales.

*Pork ribs braised with beer, with tomato sauce and fresh herbs, accompanied by Parmesan cheese polenta and vegetables.*

**\$380**

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Rollo de berenjena asada, gratinado y relleno con queso mozzarella, acompañado de salsa pomodoro y albahaca.

*Au gratin eggplant roll stuffed with mozzarella cheese, accompanied by Pomodoro sauce and basil..*

**\$320**