

NOCHE SICILIANA

SICILIAN NIGHT

PESCE ALLA GENOVESE

Filete de pescado al horno con pesto genovés y vino blanco, servido sobre papitas cocidas, chícharos y espárragos.

Roasted filet of fish with Genovese pesto and white wine, served with steamed potatoes, green beans and asparagus.

\$460

SEGLIOLA ALLA MUGNAIA

Filete de pescado a la plancha con mantequilla y perejil, terminado al horno con emulsión de vino blanco; acompañado con papas al vapor y tomates cherry..

Filet of fish with butter and parsley, pan seared and finished in the oven with white wine emulsion; served with steamed potatoes and cherry tomatoes..

\$460

GAMBERI A NERO DI SEPIA

Arroz arbóreo con tinta de calamar y queso parmesano, acompañado con camarones al ajo y salsa de morrones ahumados.

Arborio rice with squid ink and parmesan, served with garlic shrimp and smoked pepper sauce.

\$550

TONNO ALLA SICILIANA

Filete de atún y mejillones salteados con ajo, acompañados con salsa siciliana de aceitunas, tomate deshidratado y salsa pomodoro con vino verde.

Grilled tuna steak and mussels sautéed in garlic, served with Sicilian sauce of olives, sundried tomatoes and pomodoro sauce with green wine.

\$460

POLLO VESUBIO / VESUVIUS CHICKEN

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

Chicken roasted with Vesuvius potatoes, onions, country baby onions and light sauce of white wine, parsley and lemon.

\$360

NOCHE SICILIANA SICILIAN NIGHT

GALETTO ALLA MELAGRANA

Pollito de leche asado al romero y acompañado con polenta a la parrilla y espárragos; bañado con reducción de jugo de granada roja.
Cornish game hen roasted with rosemary and served with grilled polenta and asparagus; bathed in pomegranate reduction.

\$380

MANZO DI AROSTO

Rib eye de res sellado a la parrilla, especiado con romero fresco y sal marina; acompañado de farfalle con hongos trifolati y puré de camote.

Grilled rib eye steak seasoned with rosemary and sea salt, served with farfalle pasta, trifolati mushrooms and sweet potato purée.

\$580

FILETTO DI MANZO ROSSO

A la parrilla, con salsa de pimienta rosa; acompañado con vegetales a la mantequilla y polenta asada con hierbas del monte.

Grilled beef tenderloin with pink pepper, served with buttered vegetables and grilled polenta with mountain herbs.

\$480

OSSOBUCCO DI AGNELLO

Brazo de cordero a las brasas en vino Chianti, servido con cebollas Cambray confitadas, zanahorias baby y risotto ai funghi.

Grilled lamb shank with Chianti, served with caramelized Cambray onions, baby carrots and risotto ai funghi.

\$480

POLENTA ALLA BOSCAIOLA

Polenta suave cremada con queso parmesano, bañada con salsa boscaiola de hongos silvestres, vino blanco y nata.

Creamy soft polenta with parmesan cheese, covered with wild mushrooms and with wine sauce.

\$320