

# NOCHE TOSCANA

## TUSCAN NIGHT

### PORTO FINO

Pasta linguini con salsa pomodoro cremosa al vodka, camarones empanizados y pan tostado al ajo con aceite de hierbas finas.

*Linguini with creamy vodka tomato sauce, breaded shrimp and garlic toast with fresh herb oil.*

**\$480**

### PESCE ALLA SALVIA E MENDORLE

Filete de pescado con salvia frita y almendras tostadas a la mantequilla, acompañado con hongos silvestres y risotto.

*Grilled filet of fish with fried sage, toasted almonds with butter, wild mushrooms and risotto.*

**\$460**

### PESCE ALLA TOSCANA

Filete de pescado con salsa de tomates deshidratados, alcachofa y cebolla roja, acompañado con vegetales y papa Cambray.

*Filet of fish baked with sun dried tomato sauce, artichoke hearts and red onion, served with vegetables and cambray potatoes.*

**\$460**

### GARGANELLI DI MARE

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

*Penne pasta with shrimp and scallops, served with zucchini brunoise, sweet peppers and creamy pink sauce.*

**\$520**

### POLLO AL LIMONE CONFIT

Pollo rostizado al horno con salsa de cebollas, aceitunas, especias y azafrán, acompañado con cuscús y estofado de vegetales.

*Roasted chicken with onion sauce, olives, spices and saffron, served with couscous and roasted vegetables.*

**\$360**

# NOCHE TOSCANA TUSCAN NIGHT

## LASAGNA A LA BOLOÑESA / LASAGNE BOLOGNESE

Perfumada con albahaca; servida con ragú de carne en salsa pomodoro, salsa bechamel y queso parmesano.

*Seasoned with basil; served with beef ragout in Pomodoro sauce, Bechamel sauce and Parmesan cheese au gratin.*

**\$390**

## FILETTOO DI MANZO

A la parrilla con salsa de hongos silvestres, acompañado con vegetales a la mantequilla y polenta asada con hierbas del monte.

*Grilled beef tenderloin with wild mushroom sauce, served with buttered vegetables and roasted polenta with mountain herbs.*

**\$480**

## BISTECCA ALLA FIORENTINA

New York asado y acompañado con champiñones, puré de espinacas, papas Cambray asadas y salsa ligera de Chianti.

*Grilled New York steak with mushrooms, spinach purée, roasted Cambray potatoes and light Chianti sauce.*

**\$520**

## OSSOBUCCO DI AGNELLO

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

*Lamb shank braised in Chianti, served with caramelized Cambray onions, baby carrots and risotto ai funghi.*

**\$480**

## CROCCHETTE DI RISO

Croquetas de arroz arbóreo al azafrán, empanizadas, fritas y rellenas con queso crema; acompañadas con salsa pomodoro.

*Breaded arborio rice croquettes with saffron, filled with cream cheese, fried and served with pomodoro sauce.*

**\$320**