

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DI TROTA AFFUMICATA 35

Tostadas de pan, láminas de trucha ahumada, tomate cherry roseada con un aceite de hierbas y un quenelle de cremosa ricotta, decorado con portobellos salteados en balsámico

POLENTA CON FUNGHI E PROSCIUTTO 37

Crocante polenta con hongos de pino, servidas sobre una salsa de hongos, acompañado de prosciutto, tomates rostizados y una cremosa ricotta

TARTARE DI TROTA 35

Frescos trozos de trucha, palta, tomate, ají limo, humedecida con una vinagreta de tomate, acompañada de galletas integrales con un toque picante, decorado con un coral al nero di sepia

CEVICHE CARRETIILLERO 40

Frescos trozos de trucha marinados en jugo de limón, ají limo, cebolla, culantro, servido sobre camote glaseado y choclo tierno del Valle de los Incas

CARPACCIO 38

Láminas de lomo fino de res macerado con especias, ajos picados y aceite de oliva, montado con arugula silvestre y láminas de parmesano Grana Padano

PASTAS FRESCAS HECHA EN CASA

FETTUCCINE CON POLPETTONE 42

Pasta fresca con albóndigas de carne de res y cerdo acompañada de tomates, ajos flameados con vino blanco y salsa de tomate

PAPPARDELLE ALLA CARBONARA 45

Fresca pasta en una salsa de tocino, yema de huevo, queso parmigiano y un toque de crema

GNOCCHI ALLA QUATTRO FORMAGGI 45

Gnocchis de papa amarilla, queso parmesano, pimentón servidos en un salsa de 4 quesos, coronados con hongos ostra

ESCOGE TU PASTA Y SALSA

LA NOSTRA PASTA: CON SUGHI A VOSTRA SCELTA

FETUCCINI

TAGLIOLINI

PAPARDELLE

GNOCHIS

SALSA PESTO	40
SALSA BOLOÑESA	45
SALSA POMODORO	38
SALSA ALFREDO	45
PUTANESCA	47
SALSA DE QUESOS	45
ROSE	42

INSALATA E ZUPPE

INSALATA CESAR 38

Clásica ensalada elaborada al estilo de casa con lechugas organicas del Valle Sagrado, tomates bebés, tiras de pollo a la parrilla, tocino crocante

INSALATA DI TROTA AFFUMICATA 39

Frescas lechugas del huerto, acompañadas con portobellos macerados en balsámico, alcaparras, palmitos; láminas de palta y tomates bebés; aliñadas con vinagreta de balsamico y aceite de oliva

INSALATA VERDE 36

Lechugas organicas, tomates confitado, esparragos , palta, queso ricotta y manzana verde salteada en balsamico, roceadas con nuestro aliño de casa

ZUPPA MENESTRONI 37

Clasica sopa Italiana con trozos de cordero, legumbres, pasta corta aromatizada con albahaca y aceite de oliva

ZUPPA DI POMODORO 35

Casera sopa de tomate del valle de Limatambo a las finas hierbas y tostadas

PASTAS FRESCAS CON RELLENO

LASAGNA BOLOGENESE 45

Frescas laminas de pasta alternadas con salsa boloñesa, queso parmesano y salsa blanca, recubierto con una capa de queso mozzarella

AGNOLOTTI AL RAGÙ DI AGNELLO 48

Relleno de ragù de cordero servido sobre una salsa de vino & queso decorado con verdes organicos

RAVIOLES DE AJI DE GALLINA 45

Pasta fresca rellena de salsa de ají amarillo con pollo , parmesano y pecanas

RAVIOLI RICOTTA 45

Queso ricotta, Parmesano Grana Padana, espinaca, cebolla, ajo servido en una salsa al burro & salvia

CANNELLONI AL RAGU DI CODA IN SALSA DI FORMAGGIO 55

Fresca masa de perejil rellena de ragù de rabo de res, cocido a fuego lento, bañado en una salsa de quesos, coronado con verdes organicos



PIZZA E CALZONE

TROTA AFFUMICATA VERDE	  	45
Salsa pesto , trucha ahumada, portobellos, tomates rostizados, queso mozzarella mix de lechugas orgánicas		
CUSQUEÑA	  	40
Salsa de tamal cusqueño, mozzarella, ají amarillo, cebolla, choclo, palta y mix de lechugas orgánicas		
PEPERONATA	 	45
Salsa peperonata, salchicha italiana, pepperoni, ají limo, albahaca y fresco queso mozzarella		
PROSCIUTTO ERUCULA	 	45
Prosciutto, arugula silvestre, tomates rostizados, queso mozzarella y aceite de oliva.		
MARGHERITA	  	38
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca, tomate cherry , parmigiano y aceite de oliva		
PIZZA VEGETARIANA	  	40
Mozzarella, salsa tomate, zucchini, grillado, berenjena, pimenton, cebolla blanca y hongo ostra,		
PIZZA DOLCE	   	42
Salsa de tomate, mozzarella, queso azul, manzanas con balsamico, fresa salteada en vino tinto, arúgula y pecanas		
CALZONE AI FUNGHI	  	48
Portobellos, champiñones, hongos de porcon, puré de tomate, queso mozzarella & albahaca		

CARNES

T-BONE 500 gr.	130
BIFE ANCHO 300 gr.	110
PICAÑA 300 gr.	110
LOMO DE RES 220 gr.	70
LOMO DE ALPACA 220 gr.	70
PECHUGA DE POLLO 220 gr.	50

GUARNICIONES

Escoje tu Guarnicion

PAPAS NATIVAS, TOCINO & AJI LIMO
VEGETALES GRILLADO
RISOTTO
ESCOGE TU PASTA

ALTRE SPECIALITA'

OSSOBUCO CON CAPELACCI DI ZUCCA	  	72
Ossobuco guisado por 24 horas, acompañado con cappellacci de zapallo, queso paria y pecanas		
LOMO FUNGI	 	69
Lomo de res a la parrilla con salsa de hongos acompañado con una pasta a la crema con un toque de ají amarillo		
TRUCHA GRILLADA		52
Fresca trucha del valle servida sobre, zucchini, pimenton, berenjena y papas nativas, adornadas con palta y un mix de lechugas organicas		
RISOTTO FUNGHI PORCINI	 	50
Arroz arborio con hongos de pino, champiñones portobellos, hongos ostra y hongos porcini mezclados con queso parmesano y whisky, decorado con prosciutto crocante		
ALPACA GRIGLIATA		70
Lomo fino de alpaca acompañada con quinotto al ají amarillo		
CANILLA DE CORDERO	 	70
Canilla de cordero, horneada por 12 horas con verduras, hierbas y vino tinto, acompañado con Gnocchis a la crema		
PICANTE DE MARISCOS	 	65
Tradicional plato peruano con mariscos, calamar, conchas, langostinos y nuestros ajíes peruanos, acompañado con tagliolini nero di seppia, aromatizadas con brotes de culantro		
LOMO SALTADO CON RISOTTO	 	68
Nuestro lomo saltado con tomate, cebolla, ají amarillo, culantro acompañado de un cremoso risotto de ají amarillo y parmigiano		
CUY AL CASTELLUCCIO	 	60
Fettuccine con un ragu de cuy cocinado a fuego lento, prociutto crocante, queso de cabra ahumado con hierbas andinas		



 Gluten

 Pescado

 Nueces

 Marisco

 vegetal

 Lacteos