

ANTIPASTI
INGRESSOS

BRUSCHETTA DI TROTA AFFUMICATA 35

Torradas de pão, fatias de truta defumada, tomate-cereja confitado em azeite de ervas, quenelle de ricota cremosa, decorado com cogumelos portobello salteados em vinagre balsâmico

POLENTA CON FUNGHI E PROSCIUTTO 37

Polenta crocante com cogumelos do pinheiro, servida sobre um molho de cogumelos, acompanhada de prosciutto, tomates assados e uma ricota cremosa

TARTARE DI TROTA 35

Pedaços frescos de truta, abacate, tomate e pimenta dedo de moça, vinagrete de tomate, acompanhados de tostadas integrais com um toque picante e decorados com um coral em nero di sepia

CEVICHE CARRETILLERO 40

Pedaços frescos de truta marinados em suco de limão, pimenta dedo de moça, cebola e coentro, servidos sobre batata-doce glaceada e milho do Vale dos Incas

CARPACCIO 38

Fatias finas de filé mignon marinadas com especiarias, alho e azeite de oliva, servidas com rúcula silvestre e lascas de queijo Grana Padano

MASSAS FRESCAS FEITAS EM CASA

FETTUCCINE CON POLPETTONE 42

Macarrão fresco com almôndegas de carne bovina e suína, acompanhado de tomates, alho flambado com vinho branco e molho de tomate

PAPPARDELLE ALLA CARBONARA 45

Macarrão fresco com molho de toucinho artesanal, gema de ovo, queijo parmesão e um toque de creme

GNOCCHI ALLA QUATTRO FORMAGGI 45

Nhoques de batata, queijo parmesão e páprica, servidos com um molho de quatro queijos e coroados com cogumelos ostra

PERGUNTE SOBRE NOSSAS MASSAS E PIZZAS SEM GLÚTEN!

ESCOLHA SUA MASSA E SEU MOLHO

LA NOSTRA PASTA: CON SUGHI A VOSTRA SCELTA

FETUCCINI

TAGLIOLINI

PAPARDELLE

GNOCCHIS

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

INSALATA E ZUPPE
SALADAS E SOPAS

INSALATA CESAR 38

Salada clássica preparada no estilo caseiro com alface orgânica do Vale Sagrado, tomate-cereja, tenders de frango grelhado e bacon crocante

INSALATA DI TROTA AFFUMICATA 39

Alface fresca da horta, acompanhada de cogumelos portobello marinados em vinagre balsâmico, alcaparras e palmito; fatias finas de abacate e tomates cereja; temperada com vinagrete de vinagre balsâmico e azeite de oliva

INSALATA VERDE 36

Alface orgânica, tomates confitados, aspargos, abacate, queijo ricota e maçã verde salteada no balsâmico, regados com nosso molho caseiro

ZUPPA MENESTRONI 37

Sopa italiana com um toque peruano, com pedaços de cordeiro, legumes e macarrão temperado com manjerição e azeite de oliva

ZUPPA DI POMODORO 35

Sopa caseira de tomate do Vale do Limatambo com ervas finas e torradas

MASSAS FRESCAS RECHEADAS

LASAGNA BOLOGNESE 45

Folhas frescas de massa intercaladas com molho à bolonhesa, queijo parmesão e molho branco, cobertas com uma camada de queijo mozzarella

AGNOLOTTI AL RAGÙ DI AGNELLO 48

Recheio de ragu de cordeiro servido sobre um molho de vinho e queijo, decorado com verduras orgânicas

RAVIOLES DE AJÍ DE GALLINA 45

Macarrão fresco recheado com molho de ají amarillo, frango desfiado, parmesão e nozes pecãs

RAVIOLI RICOTTA 45

Queijo ricota, parmesão Grana Padano, espinafre, cebola e alho, servidos com molho de manteiga e sálvia

CANNELLONI AL RAGU DI CODA IN SALSADi FORMAGGIO 55

Massa fresca de salsa recheada com ragu de rabo de boi, cozidos a fogo lento, cobertas com molho de queijos e coroados com verduras orgânicas



PIZZA E CALZONE

TROTA AFFUMICATA VERDE	  	45
Molho pesto, truta defumada, cogumelos portobello, tomates assados, queijo mussarela e mistura de alfaces orgânicas		
CUSQUEÑA	  	40
Molho de pamonha de Cusco, mussarela, ají amarillo, cebola, milho, abacate e um mix de folhas orgânicas		
PEPERONATA	 	45
Molho peperonata, linguiça italiana, pepperoni, pimenta dedo de moça, manjeriçao e queijo mussarela fresco		
PROSCIUTTO E RUCULA	 	45
Prosciutto, rúcula silvestre, tomates assados, queijo mussarela e azeite de oliva		
MARGHERITA	  	38
Molho de tomate, mussarela, manjeriçao, tomate cereja e azeite de oliva		
PIZZA VEGETARIANA	  	40
Mozzarella, salsa tomate, abobrinha grelhada, beringela, pimentão, cebola branca e cogumelo ostra		
PIZZA DOLCE	   	42
Molho de tomate, mussarela, queijo tipo gorgonzola, maçãs ao balsâmico, morangos salteados em vinho tinto, rúcula e nozes pecãs		
CALZONE AI FUNGHI	  	48
Cogumelos portobello, cogumelos champignon, cogumelos porcon, molho de tomate, queijo mussarela e manjeriçao		

CARNES

T-BONE 500 gr.	130
BIFE ANCHO 300 gr.	110
PICAÑA 300 gr.	110
FILÉ MIGNON 220 gr.	70
FILÉ MIGNON DE ALPACA 220 gr.	70
PEITO DE FRANGO 220 gr.	50
PESCA DO DIA 200 gr.	70
CAMARÃO 180 gr.	55

GUARNIÇÃO

Escolha seu acompanhamento

BATATAS NATIVAS & BACON

LEGUMES GRELHADOS

RISOTTO

ESCOLHA SUA MASSA

ALTRE SPECIALITA'
OUTRAS ESPECIALIDADES

OSSOBUCO CON CAPELACCI DI ZUCCA	  	72
Ossobuco cozido por 24 horas, acompanhado de cappellacci de abóbora, queijo paria e nozes pecãs		
LOMO FUNGI	 	69
Filé mignon grelhado com molho de cogumelos, acompanhado de um macarrão ao molho branco e um toque de ají amarillo		
TRUCHA GRILLADA		52
Truta fresca de Puno servida sobre abobrinha, pimentão, beringela e batatas nativas, acompanhadas com abacate e mix de folhas orgânicas		
RISOTTO FUNGHI PORCINI	 	50
Arroz Arborio com cogumelos do pinheiro, cogumelos portobello, cogumelos ostra e cogumelos porcini, combinados com queijo parmesão e uísque, finalmente decorado com prosciutto crocante		
ALPACA GRIGLIATA		70
Filé mignon de alpaca acompanhado de quinotto a base de ají amarillo		
CANILLA DE CORDERO	 	70
Pernil de cordeiro assado por 12 horas com legumes, ervas e vinho tinto, acompanhado de nhoques ao molho branco		
PICANTE DE MARISCOS	 	65
Prato tradicional peruano com frutos do mar, lula, vieiras, camarões e nossas pimentas peruanas, acompanhado de tagliolini nero di seppia, aromatizado com brotos de coentro		

LOMO SALTADO CON RISOTTO	 	68
Nosso lomo saltado com tomate, cebola, ají amarillo e coentro, acompanhado por um risoto cremoso de ají amarillo e parmesão		
CUY AL CASTELLUCCIO	 	60
Fettuccine com ragu de cuy cozido em cocção lenta, prosciutto crocante e queijo de cabra defumado com ervas andinas		



La Mejor Pizza 2026



Restaurant Guru

 Gluten

 Peixe

 Nozes

 Frutos do mar

 vegetal

 Laticínios