



ALMUERZO/CENA

Entradas

Ensalada Mediterránea Q45

Lechugas y espinacas, servido con camarón, pescado, calamar chile pimiento y berenjenas, bañado con vinagre cítrica y almendras tostadas.

Zuppe de Funghi Q30

Sopa de hongos, servida con pollo deshebrado y juliana de espinaca.

Zuppe di Pomodoro Q30

Sopa de tomate con queneles de queso crema y aceite de pesto.

Carpaccio Di Manzo Q50

Lascas de res marinadas con limón, pimienta alcaparras, puerro, aceite de oliva y queso mix de aceitunas y pan tostado.

Pastas

Linguine Carbonara Q50

Salsa cremosa de tocino, ajo, cebolla, huevo y queso parmesano, servida con pan tostado.

Spaghetti Bolognese Q50

Salsa de tomate y albóndigas de res, queso parmesano y pan tostado.

Lasagna Fiesolei Q75

De pollo con hongos y espinaca



Linguine Carbonara



Platos Fuertes

Pollo a la Parmigiana Q70

Pechuga empanizada y gratinada con queso mozzarella. Servida con espagueti con salsa de crema y vegetales.

Bistecca alla Fiorentina Q100

Medallones de lomo sobre puré de papa al ajo, servidos gratinados con espinacas salteadas y vegetales estilo ratatouille.

Salmone Alla Grigliata Q100

A la plancha, servido con puré de polenta, salteado e vegetales y salsa de cítricos y alcaparras.

Pesce Al Gusto Q65

Acompañado de rollitos de zucchini verde y fresca ensalada capresse.



Pollo a la Parmigiana

Paninnos

Acompañados con rodajas de papas fritas.

Panino Genovese Q65

Pan Focaccia, juliana de lechuga, hongos frescos, aceitunas negras y queso mozzarella con lascas de lomo a la plancha.

Postres

Creme Bruleé Q20

Con su costra de azúcar caramelizada.

Cassata Napolitana Q15

Combinación de bizcocho con helado de sabores.



Creme Bruleé