

# Antipasti

<i>Carpaccio Di Capesante</i> carpaccio de conchas	S/. 51.00
<i>Carpaccio di Manzo in Crosta di Pepe Nero</i> carpaccio de lomo en costra de pimienta negra	S/. 41.00
<i>Gamberoni Alla Griglia</i> langostinos a la parrilla	S/. 69.00
<i>Crema di Parmigiano con Asparagi e Perlage di Tartufo Nero</i> crema de parmesano con espárragos y perlage de trufa	S/. 43.00
<i>Funghi Misti</i> portobello, champiñones y setas salteadas	S/. 41.00
<i>Insalata di Polpo Bianco con Olio di Prima Sprimitur</i> ensalada de pulpo blanco	S/. 51.00
<i>Insalata di Rucola e Parmigiano</i> ensalada de arugula envuelta en una corona de queso parmesano	S/. 35.00
<i>Tartara di Manzo con Uovo e Perlage di Tartufo Nero Pregiato</i> tartar de lomo con huevo y caviar de trufa negra	S/. 64.00
<i>Vitello Tonnato</i> ternera en salsa de atún	S/. 49.00

# Primi Piatti

<i>Ravioli di Zafferano con Fonduta e Tartufo Nero</i> ravioles de azafrán rellenos de trufa negra	S/. 51.00
<i>Trofie al Pesto</i> pasta casera ligure al pesto	S/. 45.00
<i>Orecchiette con Broccoli e Vongole</i> pasta casera pugliese con brocoli y vongole	S/. 47.00
<i>Calamari con Ragú di Polpo</i> calamari con ragú de pulpo	S/. 61.00
<i>Mezzi Paccheri di Grano Duro all'Amatriciana</i> mezzi paccheri de trigo duro con salsa de tomate, pancetta, cebolla y queso pecorino	S/. 49.00
<i>Gnocchetti di zucca al castel magno</i> Gnocchetti de zapallo oche con queso castel magno	S/. 79.00
<i>Chitarrine con Chorizo</i> chitarrine con chorizo	S/. 49.00

LOS PRECIOS INCLUYEN IGV

<i>Tagliolini con Ragú di Papera</i>	S/. 61.00
Tagliolini con Ragú de pato	
<i>Spaghetti con Ricci di Mare</i>	S/. 49.00
spaghetti con erizo	
<i>Tagliatelle Verdi al Gorgonzola</i>	S/. 46.00
tagliatelle verde con gorgonzola	
<i>Tagliatelle all'Uovo con Taleggio</i>	S/. 59.00
tagliatelle al Huevo con queso Taleggio	
<i>Risotto Acquerello di Zafferano</i>	S/. 64.00
risotto Acquerello de Azafran	
<i>Risotto Acquerello al Nero di Seppia con Frutti di Mare</i>	S/. 75.00
risotto Acquerello de tinta de calamar con mariscos	
<i>Risotto Acquerello con Funghi Porcini e Olio di Tartufo Nero</i>	S/. 79.00
risotto Acquerello con hongos italianos y aceite de trufa negra	
<i>Risotto Acquerello con Aragosta</i>	S/. 87.00
risotto Acquerello con langosta	
<h1>Secondi Piatti</h1>	
<i>Cernia All'Acquapazza</i>	S/. 82.00
Mero sudado con tomate y aceituna	
<i>Papera Arrosto</i>	S/. 71.00
Pato Asado	
<i>Mantello di Manzo, Insalata di Rucola e Riduzione di Vino Rosso</i>	S/. 89.00
entraña con Ensalada de Arúgula y Reducción de Vino Tinto	
<i>Ossobuco con Polenta ai Funghi Porcini</i>	S/. 59.00
ossobuco estofado con polenta de hongos italianos	
<i>Maialino al Marsala</i>	S/. 77.00
Lomo de cerdo al marsala	
<i>Tagliata</i>	S/. 65.00
bife sobre cama de arúgula, parmesano y vinagre balsámico	
<i>Salmon con Puré di Fave e Insalata di Ravanelli</i>	S/. 77.00
salmon con puré de Habas y Ensalada de Rabanito	

**FOCACCIA E OLIO S/. 10.00 POR PERSONA NO INCLUYE SERVICIO**

# Dulcis in Fundo

<i>Demi Cuit al Cacao 71%, Fleur de Sal, Noccioline, Miel e, Maracuya e Olio</i>	<i>S/. 39.00</i>
<i>Demi cuit de chocolate 71%, flor de sal y maní, miel, maracuyá y aceite de oliva</i>	
<i>Semifreddo di Giandua con Salsa di Caffè Espresso e Spumoso alla Nocciola</i>	<i>S/. 40.00</i>
<i>Semifreddo de Giandua, Salsa de café Espresso y Espumoso a la Avelana</i>	
<i>Semifreddo di Pistacchio, Scorze D'Arancia Candite di Cioccolato Amaro</i>	<i>S/. 40.00</i>
<i>Semifreddo de pistacho con naranja confitada y salsa de chocolate amargo</i>	
<i>Soufflé di Cioccolato con Gelato di Zafferano y Tulipa di Vaniglia</i>	<i>S/. 39.00</i>
<i>Soufflé de chocolate negro con helado de azafrán y tulipa de vainilla</i>	
<i>Tiramisu</i>	<i>S/. 39.00</i>
<i>Los sabores clásicos de tiramisú en diferentes texturas</i>	
<i>Uovo di Cioccolato con Gelato di Vaniglia e Zabalone al Marsala</i>	<i>S/. 39.00</i>
<i>Huevo de chocolate con helado de vainilla y sabayón al marzala</i>	
<i>Pannacotta al O Yogurt con Fragole e Coulis di Lamponi</i>	<i>S/. 39.00</i>
<i>Pannacotta al yogurt con fresas y coulis de frambuesa</i>	
<i>Pannacotta alla Salvia con Consistenze di Ananas</i>	<i>S/. 40.00</i>
<i>Pannacotta a la Salvia con texturas de piña</i>	
<i>Pannacotta di Riso Acquerello all'Anice, Arancia e Praline di Pistacchio</i>	<i>S/. 40.00</i>
<i>Pannacotta de arroz acquerello al anice, naranjas y Praline de Pistachos</i>	

**LOS PRECIOS INCLUYEN IGV**

# Dulcis in Fundo

*Mouse di Cioccolato Bianco, Coulisse di Lamponi e Acetato Tradizionale* S/. 40.00

*Mousse de chocolate blanco, coulisse de frambuesas y vinagre tradicional*

*Ravioli di Mango Ripleni di Maracuya, Cremoso al Cioccolato Caramelizado* S/. 39.00

*Raviol es de mango relleno de maracuyá, cremoso de chocolate caramelizado*

*Zabaione al Marsala* S/. 35.00

*Zabaione al marsala*

*Crème Brulée* S/. 37.00

*Crème brulée*

*Cremoso di Lúcum a e Cioccolato con Crumble al Rosmarino* S/. 39.00

*Cremoso de lúcum a y chocolate con crocante al romero*

*Gelato di Lucuma* S/. 29.00

*Helado de lucuma*

*Gelato di Vaniglia de Madagascar* S/. 29.00

*Helado de vainilla de madagascar*

*Gelato di Cioccolato* S/. 31.00

*Helado de chocolate*

*Gelato di Pistacchio* S/. 33.00

*Helado de pistacchio*

*Sorbetti di Limone* S/. 31.00

*Sorbette de limón*

**LOS PRECIOS INCLUYEN IGV**