

PIQUEOS Y ENTRADAS

PAN AL AJO O PAN ESPECIAL

Crocante pan baguette con mantequilla de ajo y orégano.
Especial: gratinado con mozzarella

8.00 14.50

CROSTINI

Crocantes tostadas cubiertas de morrones marinados, aceitunas negras
y un toque de queso cabra

18.00

PROVOLONE AL OREGANO

Delgadas rodajas de queso con orégano gratinado al horno

25.00

MOZZARELLA IN CARROZA

Mozzarella arrebozada con finas hierbas y bañada con salsa de tomate

22.00

CHAMPIGNONES AL AJO

Salteados con láminas de ajo caramelizado

29.00

CHAMPIGNONES CAPRESE O RELLENOS CON ALMENDRAS

Rellenos con mozzarella, tomate y albahaca o con almendras y queso parmesano gratinados al horno

32.00

ANTIPASTO ESPECIAL

Prosciutto, salame, melón, queso azul y encurtido a la italiana

43.00

CARPACCIO DE LOMO

Finas láminas de lomo, aderezadas con aceite de oliva, ajo, finas hierbas, alcaparras
y queso parmesano

30.00

CARPACCIO DE LOMO A LAS FINAS HIERBAS CON QUESO DE CABRA

Finas láminas de lomo con ensalada de arúgula, queso de cabra y tomates secos caramelizados

38.00

LANGOSTINOS AL AJO

Langostinos salteados en aceite de oliva, ajo y un toque de picante

40.00

LANGOSTINOS CROCANTES

Empanizados con panko con salsa tártara

42.00

CONCHITAS A LA PARMIGIANA (6 unidades)

Conchitas con queso parmesano gratinado

25.00

ENSALADAS

ENSALADA MENORCA

Mixtura de lechuga orgánica, espinaca, pepino, choclo, morrón, tomate, zanahoria, aceitunas negras, palta, cebolla blanca, huevo duro.
Acompañada con salsa rosada

25.00

ENSALADA GOURMET

Mixtura de arúgula y lechuga orgánica, prosciutto, queso azul, croutones, pecanas y tomates caramelizados. Servida con aliño agrídulce a base de vinagre balsámico y aceite de oliva.
(Nuevo Aliño)

33.00

ENSALADA DE QUINUA

Quinua combinada con queso de cabra, tomates secos caramelizados, trocitos de ají amarillo y mozzarella, morrones, arverjas, cebolla blanca, aromatizada con finas hierbas, aceite de oliva y acompañada de hojas de arúgula

28.00

ENSALADA CAMPO

Mixtura de espinaca y lechuga orgánica, fondo de alcachofa, espárragos verdes, champignones frescos, morrones y rodajas de palta.
Acompañada de vinagreta de la casa

29.00

ENSALADA PROVENZAL

Mixtura de lechuga orgánica, tomates secos caramelizados, duraznos, mozzarella, croutones y trozos de filete de pechuga a la plancha, con aliño agrídulce a base de vinagre balsámico y aceite de oliva
(Nuevo Aliño)

31.00

ENSALADA CAPRESE

Mozzarella, tomate, albahaca con aceite de oliva y orégano

18.00

ENSALADA CESAR

Lechuga orgánica, tocino, croutones y queso parmesano, aderezada con salsa cremosa a base de aceite de oliva

18.00

ENSALADA CESAR CON POLLO

Lechuga orgánica, trozos de filete de pechuga a la plancha, tocino, croutones y queso parmesano, aderezada con salsa cremosa a base de aceite de oliva

29.00

ENSALADA DONATELLO

Lechuga orgánica, hojas de espinaca, tomate, cebolla, palta, pepino, morrones, espárragos
Servida con vinagreta de la casa

17.00

SOPAS Y CREMAS

MINESTRONE

Sopa a base de verduras y fideos canuto aromatizada con albahaca

19.00

SOPA DE CEBOLLA

Sopa a base de cebolla blanca, vino blanco y finas hierbas, gratinada con queso gruyere

21.00

CREMA DE CHAMPIGNON

Suave crema a base de champignones, crema de leche con un toque de perejil

19.00

CHUPE DE QUINUA Italo – Peruano

A base de nuestro grano de oro, fondo claro, papa amarilla, un toque de crema de leche, trocitos de mozzarella, finas hierbas, huevo montado

19.00

PIZZAS

Masa delgada o Masa tradicional

	Personal	Familiar
	20 cms.	30 cms.
DONATELLO Especial de jamón, salame, champignones, tomate, aceitunas negras, cebolla encurtida y morrones marinados (Masa tradicional)	29.00	55.00
VEGETARIANA NOVOANDINA Queso andino, vegetales grillados: berenjena, zucchini, espárragos verdes, morrones, cebolla, champignones, aceite de oliva y las finas hierbas (Masa tradicional)	24.00	46.00
CAPRESE Base pomarolla, mozzarella, tomate y albahaca (Masa delgada)	24.00	44.00
ITALIANA Queso provolone, cebolla blanca aromatizada con un toque de culantro (Masa delgada)	24.00	45.00
PESTO Mozzarella, base de pesto clásico cubierta con tomates secos caramelizados (Masa delgada)	21.00	38.00
NAPOLI Mozzarella, queso azul, cubierta con tomates secos caramelizados (Masa delgada)	22.00	39.00
CESAR Base de mantequilla de ajo, mozzarella, cubierta con nuestra clásica ensalada César y pollo (Masa delgada)	21.00	39.00
FIDENZA Base de mantequilla de ajo, prosciutto y arúgula al aceite de oliva (Masa delgada)	27.00	47.00
DIAVOLA Base de pomarolla, mozzarella, salame genovés y alcaparras (Masa delgada)	24.00	44.00
CUATRO ESTACIONES Alcachofas, prosciutto, champignones y aceitunas negras (Masa tradicional)	22.00	44.00
CUATRO QUESOS Combinación de cuatro quesos: mozzarella, queso azul, provolone y parmesano (Masa delgada)	23.00	46.00
TROPICAL Jamón, tocino y un toque dulce de piña y durazno (Masa tradicional)	24.00	48.00
LOMBARDA Pollo, tocino y piña	25.00	45.00
SUPREMA Carne molida, chorizo ahumado, tocino, champignon, morrones, cebolla. (Masa Tradicional)	28.50	64.50
LANGOSTINO AL AJO Y ARUGULA Base de mantequilla de ajo, mozzarella, langostinos salteados al ajo y vino blanco, arúgula y un toque de picante. (Masa delgada)	54.00	78.00

PASTAS

FETTUCCINI AL LOMO SALTADO Y CHAMPIGNONES

El clásico lomo saltado servido con nuestro fettuccini al huevo 35.00

FETTUCCINI A LA HUANCAINA CORONADO

Pídelo con lomo saltado 42.00

FETTUCCINI A LA HUANCAINA

Fettuccini con salsa huancaina a nuestro estilo 29.00

FETTUCCINI AL FUNGHI PORCINI

Al funghi porcini y champignones salteados con vino marsalla 37.00

FETTUCCINI A LO ALFREDO

A la crema con jamón 29.00

PENNE ALL'ARRABIATTA

Canutos servidos con salsa de tomate, tocino, albahaca y un toque de picante 29.00

SPAGHETTI A LA CARBONARA

Tocino, huevo y queso parmesano y un toque de crema de leche 29.00

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Pulpo, calamar, langostinos al vino blanco y tomate 40.00

GNOCCHI AL AJI DE GALLINA

Una versión del clásico plato peruano sobre los gnocchi de papa 33.00

GNOCCHI PESTO

Clásico pesto de albahaca, castañas, aceite de oliva 27.00

PANZOTI DE ASADO EN SU SALSA

Relleno de tierna carne de asado en su propia salsa y champignones 34.00

AGNOLOTTI EN SALSA DE ALCACHOFA Y CHAMPIGNONES

Pasta rellena de queso ricotta y espinaca con suave crema de alcachofas y champignones laminados 38.00

AGNOLOTTI EN SALSA DE NUECES

Pasta rellena de queso ricotta y espinaca con una salsa a base de nueces y un toque de crema (Nueva receta) 38.00

CAPPELLETTI DONATELLO

Relleno de pollo con una deliciosa combinación de cuatro quesos 35.00

SORRENTINOS

Relleno de queso de cabra, jamón, especias, acompañada de tomate y hojas de albahaca 36.00

RAVIOLES VERDES A LA VEGETARIANA

Relleno de mixtura de verduras, salsa de zucchini, champignones, morrones, tomate y aceite de oliva extra virgen 28.00

RAVIOLES DE QUESO AL POMODORO

Relleno de queso andino y mozzarella con nuestra deliciosa salsa de tomate y albahaca 31.00

RAVIOLES A LA BOLOGNESE

Relleno de carne acompañada de nuestra clásica salsa bolognese 30.00

TIMBALES, CANNELLONES Y LASAGNAS

DONATELLISSIMO

Fettuccini gratinado con langostinos, fumet, vino blanco , crema de leche y queso parmesano 40.00

TIMBAL DE LA CASA

Fettuccini a la crema de leche, con una combinación de jamón, pollo, champignones y queso parmesano, gratinado al horno 32.00

CANNELLONES DE CANGREJO

Pasta de espinaca rellena con pulpa de cangrejo, crema de leche, vino blanco, gratinados al horno 36.00

CANNELLONES DEL CHEF

Rellenos con queso ricotta, espinaca , un toque de carne, crema de leche, gratinados con nuestra salsa del chef 28.00

LASAGNA VERDI

Pasta de espinaca, queso azul, pesto de albahaca, salsa blanca y tomates secos caramelizados 34.00

LASAGNA DE ALCACHOFA Y CHAMPIGNONES

Alcachofa en trozos, champignones, salsa blanca, mozzarella y parmesano 37.00

LASAGNA DE CARNE

Capas de salsa bolognesa, salsa blanca, mozzarella y parmesano 30.00

LASAGNA DE AJI DE GALLINA

Capas de pasta al huevo, rellenas del clásico ají de gallina, crema de leche, mozzarella y parmesano 32.00

LASAGNA DEL CAMPO

Pasta de espinaca, zucchini, berenjena, morrones, espinaca, champignones, salsa blanca, queso ricotta, mozzarella 29.00

RISOTTOS

RISOTTO AL LOMO SALTADO

Risotto montado con nuestro delicioso lomo saltado 42.00

RISOTTO AL CULANTRO CON LOMO AL JUGO

Inspirado en nuestro arroz con pollo: culantro con lomo en trozos en su jugo, choclo y morrones y crema de leche 49.00

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI

Con funghi porcini y champignones salteados con vino marsala, crema de leche 41.00

RISOTTO DE ESPARRAGOS Y CHAMPIGNONES

Con espárragos y champignones frescos perfumados al tomillo y crema de leche 35.00

CARNES

LOMO SALTADO

Clásico lomo salteado en un gran fogón, acompañado de papa frita y arroz 42.00

LOMO CON FETTUCCINI A LA HUANCAINA

Lomo a la parrilla con fettuccini a la huancaína (crema de leche) 54.00
(Lomo 200 grms)

LOMO FETTUCCINI A LO ALFREDO

Lomo a la parrilla con fettuccini a la crema y jamón 54.00
(Lomo 200 grms)

LOMO CON SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Lomo a la parrilla con spaghetti en aceite de oliva y ají 53.00
(Lomo 200 grms)

OSSOBUCO DONATELLO

Ossobuco en salsa de hongos con fettuccini a la crema 45.00

ASADO CON RAVIOLES A LA BOLOGNESE

Tierna carne de asado acompañada de ravioles en salsa bolognesa 39.50

SABANA PESTO CON FETTUCCINI A LA HUANCAINA

Apanado de lomo cubierto de pesto, mozzarella gratinada y fettuccini a la huancaína 45.00

PESCADOS

(Pesca del Día)

A LA TOSCANA

Zapallito italiano, tomate, champignon, morrones y aceite de oliva 58.00

A LA PROVENZAL

Tomate, aceitunas negras, alcaparras, albahaca, ajo y aceite de oliva 58.00

PRIMAVERA

Base de spaghetti con hilos de zanahoria, zapallito italiano al aceite de oliva 59.00

POSTRES

DUO SUPREMO

Base de galleta, mousse de chocolate semi-bitter, acompañado de helado
Praliné de almendras 19.00

TRIO SUPREMO (para compartir)

Turrón de chocolate frío, helado de higo y panna cotta con coulies de fresa 22.00

TRAVESURA CHOCOLUCUMA

Mousse de chocolate semi-bitter y cremoso helado de lúcuma 15.00

TRES LECHES

Riquísimo bizcocho mojadito a las tres leches 13.00

PASION TROPICAL

Base de tres leches, terrina de maracuyá, salsa de chocolate y praliné de almendras 15.00

EXPLOSION DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate blanco con queso y mousse de chocolate semi-bitter con coulies
de maracuyá 15.00

TIRAMISU

Capas de bizcochuelo, licor de amaretto, queso mascarpone cubierto de cacao en polvo 19.00

PANNA COTTA

Clásico postre italiano de crema de leche con coulies de fresa 15.00

RAVIOLES DE MANZANA CON HELADO DE AZAFRAN

Ravioles rellenos de manzana, queso crema y pecanas al almíbar acompañado de helado
de azafrán 19.00

HELADO PRALINE SEMIFREDDO

Cremoso helado italiano con praliné de almendras servido en tulipa con galletas de ajonjolí 17.00

HELADO DE HIGOS

Combinación de crema de leche, crema de chocolate, higos secos en trozos y vino marsala 16.00

TURRON DE CHOCOLATE

Turrón frío de chocolate con castañas tostadas y pasas 14.00

CREMA VOLTEADA

Nuestra clásica crema volteada 11.00

BEBIDAS FRIAS Y CALIENTES

SANGRIA

Copa	7.00
½ jarra	21.00
1 jarra	30.00

SANGRIA

(Con Vino Blanco)	8.00
½ jarra	25.00
1 jarra	30.00

CERVEZAS

Cusqueña	9.00
Cristal	8.00
Pilsen Callao	8.00

BEBIDAS

Gaseosas	5.00
Agua Mineral	5.00
Agua Tónica	5.00
Limonada	5.00
Limonada Frozen	7.00
Maracuyá Frozen	7.00
Jarra de Limonada	18.00
Jarra de Limonada Frozen	22.00
Jarra de Maracuyá Frozen	22.00
Chicha Morada	6.00
Jarra de Chicha Morada	20.00
Jugo de Piña	6.00
Jugo de Durazno	8.00

CAFE

Capuccino con crema	7.00
Café expreso	5.00
Café americano	5.00
Café cortado	5.00
Infusiones (Hierba Luisa, Manzanilla, Anís, Mate de coca)	4.00