

## *Entradas frías*

*Salmone Fresco, al aioli de wasabi y Cushuuro. S/. 28*

*Tártaro di Manzo La Forchetta, con mayonesa, aceite de trufa blanca y chips de papas. S/.28*

*Cetriolo Relleno, de compota de pimiento, queso de cabra, almendras, pancetta crocante y peperoncino. S/.28*

*Vitello Tonnato, carpaccio de res Sous Vide, prosciutto de atún con alcaparras y alcaparrones, bañado en salsa de atún y vinagreta. S/.38*

## *Entradas calientes*

*Polpette di Manzo, bolitas de carne en cocción Sous Vide con bocconcini al mejor estilo Caprese. S/30*

*Pastel de Choclo de Chucuito, relleno de carne estofada, queso de acá y de allá y melcocha de balsámico. S/.28*

*Champiñones alla Caponata, bañados en su propia salsa gratinados. S/.36*

*Mozzarella in Carozza, rellena de berenjena y pesto a la milanesa, sobre una marinara ligera. S/.30*

## *Ensaladas*

*La César, de los Cardini con los grissines de La Forchetta. S/.24*

*Leila; mix de hojas y hierbas, nueces acarameladas, peras a la parrilla, arándanos y vinagreta con polen. S/.26*

*Parrillera; mix de lechugas, tomates, aros de cebolla, juliana de hinojo, palta y vinagreta de la casa. S/.24*

*Di Capri, bocconcini y tomatitos bistec con chantilly de parmesano y pesto de la casa. S/.24*

## *Sopas*

*Carabaccia Toscana, una sopa tradicional preparada a nuestro estilo, con una panada de almendras tostadas. S/.24*

*Crema de Verduras y hierbas de la estación, esas de las medicinales. S/.22*

## **Pizzas**

*La Forchetta*; con asado de res Sous Vide, cebolla blanca salteada y tomate confitado, blend de quesos y salsa del asado. **S/.44**

*Da Vinci*; salsa de tomate, quesos de acá y de allá, jamón de pierna, alcachofines, salame, champiñones y aceitunas verdes iqueñas **S/.42**

*Monte Cristo*; pancetta, prosciutto, berros y arúgula; aliñada a la crema con parmesano en lascas. **S/.42**

*Vegetariana*; champiñones, zucchinis, alcachofines salteados, espárragos, berenjenas, cebolla salteada y pimienta morrón. **S/.40**

*Ossobuco*; cebolla caramelizada, champiñones salteados, marinara, mix de quesos y parmesano. **S/. 52**

## **Pasta y Risotto**

*Trottole alla Puttanesca*, pancetta, alcachofín serrano y parmesano. **S/.34**

*Spaghetti al Pesto Peruano* con sábana de lomo y huevo al estilo Sous Vide. **S/.48**

*Rigatoni alla Crema di Cipolla*, con tomates y cebollas confitadas bañadas en una salsa dulce y cremosa. **S/.36**

*Malfatti en Salsa Rosa*, con tomate confitado y nuestro blend de quesos de acá y de allá. **S/.38**

*Trottole alla Arraviatta*, con pancetta dorada y un toque de peperoncino, como para “arraviarlos” lo suficiente. **S/.28**

*Bucatini en Salsa Olga*, una inmejorable combinación de salsa Bechamel y Boloñesa; receta dedicada a mi madre y a su amor por la cocina. **S/.32**

*Risotto de Rocoto con Lomo Saltado*, un clásico con nuestro toque, acompañado con un risotto cremoso de rocoto. **S/.52**

*Risotto con Esencia del Norte*; langostinos, conchitas de abanico, zapallito Loche, chicha de jora y culantros y ajíes de nuestro huerto norteño. **S/.54**

*Lasaña de La Casa*, champiñones, alcachofas y quesos de acá y de allá, todos envueltos en una masa de quinua orgánica. **S/.40**

*Ravioles de Carne*, en una salsa de hongos de Porcón con Funghi y crema. **S/.38**

*Lasagna de Seco de Ternera*, preparada al mejor estilo norteño. **S/. 46**

## **Pescados**

*Salmón del Sur*, con saltado de hinojo y cebolla, espinacas al vapor, mantequilla al limoncello y quenelas de papa. **S/.50**

*Atún en Crocante de Hierbas*, a la inglesa, acompañado de un salteado de cebollas de Cambay, flor de ajo, pimienta morrón e infusión mediterránea. **S/.52**

*Charela a la plancha, sobre una cama de papa coctel, champiñones, alcachofin y pimiento morrón, terminado en chimichurri, bañado en salsa de hinojo. S/.52*

### **Nuestras Carnes**

*Ossobuco de Res alla Milanese, hecho por la noche, a oscuras, en horno de Fe, "enguarnecido" por un risotto trabajado al azafrán S/.60*

*Adoquín de Lechoncito Confitado, muy crocante, acompañado de gnocchi di zucca, bañado en una mermelada de pancetta. S/.66*

*Peto di Pollo Sous Vide, relleno de champiñones sobre cremoso risotto al ají amarillo. S/.42*

*Polenta a la Spinatora, cremosa y deliciosa, con carne Sous Vide y salsas pesto y marinara. S/.48*

### *Usda Angus certified emparrillada a su gusto*

<i>Bife Ancho:</i>	<i>350grms</i>	<i>S/.120</i>
<i>Bife de Entraña Fina</i>	<i>350grms</i>	<i>S/.120</i>
<i>Asado de Tira sin hueso</i>	<i>350grms</i>	<i>S/.130</i>

### *Ternera nacional con hierbas aromáticas y saborizada:*

<i>Bife Angosto mix italiano y Peperoncino:</i>	<i>400 grs.</i>	<i>S/.74</i>
<i>Bife de Entraña salvia y orégano:</i>	<i>400 grs.</i>	<i>S/.74</i>

### **Guarniciones**

<i>Risotto Milanés. S/.18</i>	<i>Espinacas a la crema. S/.20</i>
<i>Papas fritas crocantes. S/.16</i>	<i>Arroz con choclito y perejil. S/.12</i>
<i>Arroz al Limón. S/12.</i>	<i>Ensalada de la casa S/.14</i>
<i>Risotto de Champiñones y Hongos Secos S/. 23</i>	

## **Postres:**

*Zuppa a la Francesa, con pistacchio y crema inglesa Sous Vide al Frangelico. S/.16*

*Tiramisú, con café orgánico Aromas del Valle, crocante de almendras y biscocho embebido en almíbar de café. S/.18*

*Profiteroles, con helado artesanal de lúcumá y napado de una salsa caliente de nocciola. S/.22*

*Peras Especiadas Sous Vide, helado artesanal de vainilla y un crocante Arlette de canela. S/.22*

*Cheesecake, al mejor estilo Little Italy, con coulis de arándanos o de fresas. S/.18*

*Volcán de Chocolate, con un corazón de toffe caliente y helado artesanal de vainilla. S/.22*

*Crespella de la Tía de Suzette, bañada en salsa de mandarina, flambeada al Brandy y servida con un delicioso helado artesanal de mandarina. S/.20*

*Crème Brûlée, con la fragancia de la hierba luisa y un sutil aroma del limoncello de la casa. S/.20*

*Esfera de Chocolate, postre para los amantes del chocolate, relleno de compota de frambuesa, servido sobre un biscocho crocante. S/.24*