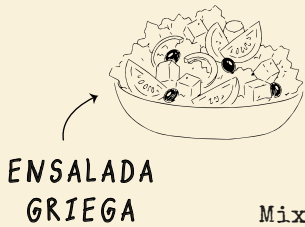


la la la!

FEEL THE DOLCE VITA

Insalate



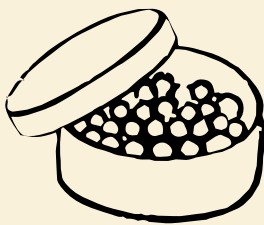
Ensalada griega

Mix de tomates cherrys, kalamatas, pepino, queso feta y vinagreta fresca. \$ 54.700

Caesar Salad

Cogollos frescos, dressing anchoas y parmesano añejo. \$ 52.500
Adición de pollo: \$ 20.000

Antipasti freddi



(POR TEMPORADA)

Caviar y blinis

Caviar iraní de temporada, blinis tibios y crème fraîche. \$ 698.200

Prosciutto e melone

Miel de Berenjena, pecanas y Rúcula \$ 56.500

Carpaccio wagyu

Wagyu, Ponzu blanca, melocotón asado y parmesano añejo. \$ 234.600

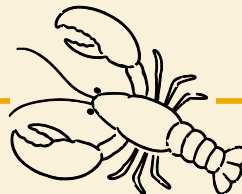
Burrata Pradera

Tomates y toronjas caramelizadas, pesto de albaricoque, prosciutto y galletas Crostini. \$ 76.400

Crudo sole

Pesca fresca, caldo frío de cholupa, mayonesa de mango y crackres de arracacha. \$ 106.200

Antipasti caldi



Gambas al jasper

Gambas al jasper con mantequilla de tapenade, limón asado y foccaccia. \$ 94.700

Suppli Di Costola

Arroz arbóreo, asado de Tira y alioli de manzana. \$ 56.200

Pulpo Noccioli de papa

Pulpo a la parrilla con chimichurri de aceitunas, ñoquis de papa con salsa de queso y duraznos parrillados al almíbar. \$ 102.300

Fritto di mare

Mix de mariscos y vegetales crocantes, alioli de salvia y limón asado. \$ 132.600

Papas trufadas

Papas crocantes, mantequilla aromatizada, queso Grana Padano y trufa de verano. \$ 52.400



Mini Pizze



La Margheritta la

Mozzarella di búfala, albahaca y confit de tomate san marzano. \$ 52.400

Truffle Honney

Pollo al orégano, hongos en escabeche, tomate fresco, miel de trufa y tocineta. \$ 60.800

Mortadella & pistache

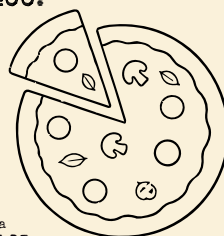
Mortadella de pistacho, Bocconcini, pesto fresco, mizuna y miel de pistacho. \$ 62.400.

Langosta Bianca

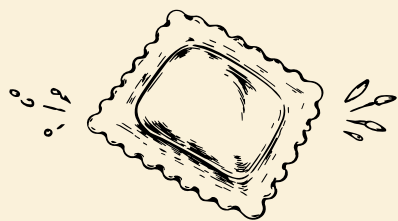
Langosta al jasper, queso mascarpone, tomates, pecorino y jamón serrano crispy \$ 68.600.

Prosciutto y rúcula

Prosciutto, micro rúcula, burrata al horno y de parmesano añejo. \$ 58.700.



ADVERTENCIA DE PROPINA: El establecimiento sugiere a los consumidores propina del 10%, la cual puede ser aceptada, rechazada o modificada de acuerdo con la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indique al asesor Circular 07 del 2012 Superintendencia Industria y Comercio. ADVERTENCIA DE IMPORTE CONSUMO: Los precios en carta incluyen el impuesto al consumo del 18% o IVA del 12% o 5% de acuerdo con la legislación tributaria DEB. 0219 de 2023



Primi Piatti



Rigatoni burrata

Pasta fresca, pomodoro y burrata artesanal. \$ 84.200.
Adición de pollo: \$ 20.000



Ragú Wagyu

Pappardelle artesanal, ragú de Wagyu cocido lentamente durante 12 horas y espuma de pecorino añejo. \$ 88.400.

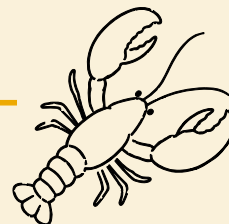


Langosta indulgente

Mac and cheese de Langosta y tomate san marzano. \$ 132.400.

Carbonara la la la

Spaghetti, guanciale y queso pecorino. \$ 86.400.



Secondi Piatti

Le costolette di ieri

Short ribs cocidas a baja temperatura por 24 horas, puré canellini, zanahorias baby glaseadas y cebolla encurtida. \$ 462.400.

Risotto di piemonte

Hongos en escabeche, queso pecorino, alcachofa al carbón y chips de calabacín con tartufo lio. \$ 68.700.

Salmone al limone

Meunière con alcaparras, espárragos a la brasa y ensaladilla de hinojo. \$ 98.200.

Chicken Parm

Pierna pernil de pollo campesino apanado en panko y queso parmesano 300 gr, pomodoro con kalamatas, queso mozzarella y queso pecorino. \$ 74.600.



Carni al jasper

HORNO AL CARBÓN



Cortes Premium

BAJO DISPONIBILIDAD

Porter House, Cowboy, Tomahawk Wagyu 75% - Angus 25%. 900gr - 1100gr Marmoleo Superior (Carne importada de Texas) \$ 780.400.

Steak and ravioli

Entrecot de 200 grs, con raviolon relleno de salsa cacio e pepe y jus de res. \$ 236.800.

New York Wagyu

330 gr de Wagyu Uruguayo grado B.M.S 8-9 con denominación de Origen y dos contorni. \$ 586.600.



Dolci Italiani



Italian cheese cake

Tarta de queso con crumble de pistacchio y salsa de frutos rojos. (Helado de temporada) \$ 41.600.



Chocolate Lava Sexy

Chocolate melcochudo, Ganache de amarena y uvas, helado de olivas. \$ 44.800.

Tiramisú La

Clásico tiramisù · Espresso colombiano · Mascarpone cremoso. \$ 46.200.

Gelato & choux

Profiterol craquelado, crema Diolomata de Baileys y salsa de chocolate. \$ 42.200.