



MENÚ

Trattoria

RESTAURANTE ITALIANO



Entradas

MOZZARELLA STICKS Q 55

Queso Mozzarella con Cobertura de Miga de Pan de la Casa, Servidos con Salsa Marinara y Mayonesa de Chile Cobanero.

ANTIPASTO Q 75

¡Tres Brochetas de Pan Baguette Recién Horneado! Una de Hongos a la Mantequilla, Otra de Chiles Asados en Escabeche y La Última de Salami y Espinaca Salteada.

MOLLEJAS FRITAS Q 43

Mollejas Fritas Sobre una Cama de Mix de Lechugas Bañada en Vinagreta de Chile Guaque y Chile Pasa.

ENSALADA CAPRESE Q 65

Napoleón de Tomate Manzano con Capas de Queso Mozzarella Fresco, Bañado en Reducción de Vinagre Balsámico y Pesto.

BISQUE Q 75

Tortellinis Realizados a Mano con Pasta Fresca Hecha en Casa, Rellenos de Camaron, Puerro y Jalapeño Salteado, Cebolla Caramelizada, Servidos con Bisque y Aceite Verde.

CARPACCIO DE LOMITO Q 99

Finas Lascas de Lomito Marinadas con Aceite de Oliva y Jugo de Limón, Acompañado de Puerro, Cilantro, Alcázaras, Queso Parmesano, Aioli de Aceitunas y Cebollas Caramelizadas. Acompañado con Pan Baguette.

ENSALADA CESAR Q 55

Mix de Lechugas Bañadas en Aderezo Cesar, Servido con Nueces de Nogal, Queso Parmesano y Crutones de la Casa.

TABLA DE CHARCUTERIA Q 90

Salami, Peperoni, Prosciutto, Queso Mozzarella, Queso Parmesano, Queso Pecorino, Mermelada de Frutos Rojos, Mermelada de Chile Pimiento, Chutney de Tomate, Pan Focaccia Tradicional, Pan Focaccia de Hierbas y Pan Baguette.

FRIED CALAMARI Q 70

Calamares con Cobertura de Miga de Pan de la Casa, Servidos con Salsa Marinara y Mayonesa de Chile Cobanero.

Platos Fuertes

RAVIOLES DE CHAMPIÑONES Y QUESO CREMA Q 110

Ravioles Rellenos de Champiñones y Queso Crema, Bañados en Salsa de Pepian y Gratinados con Mezcla de Quesos, Acompañada de la Ensalada de la Casa.

CANELONES Q 80

Canelones de Pasta Fresca Rellenos de Pollo en Salsa de Jacon, Bañados en Salsa de Crema, Gratinados con una Mezcla de Quesos, Acompañada de Ensalada de la Casa.

FRUTTI DI MARI Q 90

Pasta Linguini, Bañada en Salsa Frutti di Mari, Servido con Calamar, Mejillón, Pescado y Camarón al Ajillo.

LASAÑA EN SALSAS BLANCAS Q 80

Tradicional Lasaña, Rellena de Brocoli Asado, Espinaca Salteada y Pechuga de Pollo, Bañada en Salsa Blanca Fortificada con Voluté, Gratinada con Mezcla de Quesos, Acompañada de la Ensalada de la Casa.

PASTA ALFREDO Q 100

Elección de Pasta Linguine o Penne, Bañado con la Tradicional Salsa Alfredo de la Casa y Servido con Lomito Glaceado.

LASAÑA A LA BOLOÑESA Q 95

Tradicional Lasaña a la Bolonesa Realizada con Pasta Fresca, Acompañada de Ensalada de la Casa y Pan Campesino Tostado.

PASTA DIAVOLA Q 73

Elección de Pasta Linguine o Penne, Bañada en Salsa Diavola, Servido Con Camarones al Ajillo y Queso Parmesano.

PASTA PESTO Q 70

Elección de Pasta Linguine o Penne, Bañado en Salsa Pesto, Servido con Tomates Confitados y Crocante de Queso Parmesano.

PASTA TRICOLORE Q 65

Fusilli Tricolore Bañado en Salsa Marinara, Servido con Mozzarella Fresca y Alverjas Blanqueadas.

POLLO CON ELECCIÓN DE SASLA Q 80

Pechuga de Pollo Rebosada, Servida con Elección de Salsa, Marsala o Francés, Acompañada de Vegetales al Horno y Ensalada de la Casa.

POLLO A LA PARMIGIANA Q 80

Pechuga de Pollo Cubierta con Miga de Pan de la Casa y Queso Parmesano, Bañada en Salsa Marinara y Gratinada con Mezcla de Quesos, Acompañada de Ensalada de la Casa y Vegetales al Horno.

Infantiles

MOZZARELLA STICKS Q65

Queso mozzarella con Cobertura de Miga de Pan de la Casa, Servidos con Salsa Marinara y Papas Somatadas.

CHICKEN FINGERS Q 65

4 Chicken Fingers Acompañados de Salsa Marinara y Papas Somatadas.

MAC AND CHEESE Q 55

Macarones Bañados en Salsa Bechamel y Gratinados con Queso Cheddar Amarillo.

Postres

PANNACOTTA Q 45

Tradicional Pannacotta de Vainilla, Cubierta con Coulis de Frutos Rojos y Servida con Chile Pimiento Macerado, Tuile de Ralladura de Naranja y Limón, y Cereza Maraschino.

TIRAMISÚ Q 47

Chiqueadores Remojados en Café Expresso con Capas de Mousse de Chocolate Oscuro y Queso Mascarpone, Salsa de Café y Plumas de Chocolate.

CANOLIS Q 40

Rollos de Masa Casera Frita, Cubiertos con Chocolate Oscuro y Rellenos con Crema de Pralin de Manías de Chiquimula. Servidos con Coulis de Frutos Rojos.

MELA FRITTA Q 40

Rodajas de Manzana Tempurizada, Servida con Salsa de Canela y Gelato de Vainilla.

GELATO Q 33

Elección de Helado (Vainilla, Chocolate, Matcha) Cubierto con Coulis de Frutos Rojos y Servido con Cereza Maraschino y Tuile de Ralladura de Limón y Naranja.