

L'ANFORA

ENTRADAS

	Calamari Fritti Aros de calamar fritos acompañados con salsa de tomate y aderezo especial.	\$280
	Carpaccio di Salmone Finas rebanadas de salmón marinadas y servidas con alcaparras y espinacas.	\$290
	Carpaccio di Manzo Finas rebanadas de filete de res marinadas y servidas con alcaparras, parmesano y arúgula.	\$290
★	Fungo Portobello Prosciutto Hongo portobello relleno con prosciutto y queso.	\$280
	Fungo Portobello Gamberi Hongo portobello relleno con camarón y queso.	\$290
	Arancini Croquetas de risotto rellenas de prosciutto y queso.	\$220
	Arrosticini di Carne Brochetitas de carne de res, tocino y pimienta.	\$260
N	Burrata e Barbabietola Queso burrata servido sobre rodajas de betabel con pistache y reducción de balsámico.	\$280
N	Melanzane alla Parmigiana Berenjena en capas con salsa de tomate y queso.	\$260
N	Salsiccia di Casa Salchicha italiana hecha en casa acompañada de champiñones al vino blanco.	\$260
	Verdure alla Griglia Verduras asadas acompañadas con aderezo de la casa.	\$260

ENSALADAS

	Mista Lechugas, tomate y queso con vinagreta de la casa.	\$220
	Anfora Lechugas, verduras asadas, aceitunas y queso con vinagreta de la casa.	\$240
	Prosciutto Lechugas, espárragos, prosciutto y parmesano con vinagreta de balsámico.	\$280
★	Fragola e Mela Lechugas, fresa, manzana, nuez y queso de cabra con vinagreta de balsámico.	\$280
	Caprese Rodajas de mozzarella fresco y tomate con aceite de oliva y albahaca.	\$260
	Cesare Lechuga romana, crotones y parmesano con aderezo clásico.	\$240

CREMAS

	Crema di Broccoli Crema de brócoli.	\$160
N	Crema di Pomodoro Crema de tomate.	\$160
	Crema di Portobello Crema de hongo portobello.	\$180

PASTAS

★	Penne all'Arrabiata Salsa de tomate, ajo y chile.	\$240
	Spaghetti all'Amatriciana Salsa de tomate y tocino.	\$260
	Spaghetti alla Bolognese Con el tradicional ragú de carne.	\$280
	Fettuccine Alfredo Crema, mantequilla y parmesano.	\$260
	Fettuccine Rosa Salsa de tomate, crema y chile.	\$260
	Penne ai Quattro Formaggi Salsa de cuatro quesos.	\$280
★	Fettuccine Alfonso Crema, champiñones y tocino.	\$280
	Spaghetti alla Carbonara Tocino, parmesano, pimienta y huevo.	\$280
	Fettuccine ai Gamberi Con camarones en salsa rosa.	\$340
	Fettuccine al Salmone Con salmón en salsa cremosa.	\$340
	Spaghetti ai Frutti di Mare Con mezcla de mariscos al vino blanco.	\$340
N	Linguine Aglio, Olio e Peperoncino Aceite de oliva, ajo y chile.	\$240
N	Penne Salsiccia e Porcini Aceite de oliva, salchicha italiana hecha en casa y hongo porcini.	\$280
	Linguine al Pesto Albahaca, ajo, piñón y parmesano.	\$280
	Ravioli di Gamberi Rellenos de camarón con salsa cremosa al chipotle.	\$280
	Ravioli di Ricotta e Spinaci Rellenos de espinacas y queso ricotta con mantequilla y salvia.	\$240
	Lasagne al Forno Ragú de carne, salsa bechamel y queso.	\$280
N	Gnocchi Tradicional de papa, con salsas arrabiata, rosa o pesto.	\$280

ARROCES

Risotto ai Quattro Formaggi Arroz arborio con mezcla de cuatro quesos.	\$280
Risotto ai Frutti di Mare Arroz arborio con mariscos mixtos.	\$320

NUEVOS

★ ESPECIALIDADES DE LA CASA

Precios incluyen IVA. Aceptamos efectivo y tarjetas de débito y crédito (Visa, Mastercard y American Express).

Indicación de gramos es peso antes de cocción.

PIZZAS

Formaggio Salsa de tomate y queso.	\$280	★ Capricciosa Salsa de tomate, queso, prosciutto, champiñones, aceitunas y alcachofas.	\$360
Funghi Salsa de tomate, queso y champiñones.	\$320	Quattro Formaggi Salsa de tomate y mezcla de cuatro quesos.	\$340
Parma Salsa de tomate, queso y prosciutto.	\$340	★ Messicana Salsa de tomate, queso, carne, chorizo, cebolla, pimienta y jalapeño.	\$360
Prosciutto e Funghi Salsa de tomate, queso, prosciutto y champiñones.	\$360	🍷 Margherita Salsa de tomate, mozzarella fresco y albahaca.	\$340
Toscana Salsa de tomate, queso y salchicha italiana hecha en casa.	\$320	🍷 Burrata Salsa de tomate, burrata, prosciutto y arugúla.	\$360
Boscaiola Salsa de tomate, queso, salchicha italiana hecha en casa y champiñones.	\$340	🍷 Primavera Salsa arrabiata, queso, salchicha italiana hecha en casa, cebolla morada y pimienta verde.	\$340
Pepperoni Salsa de tomate, queso y pepperoni.	\$340		
Anfora Salsa de tomate, queso y mezcla de carnes frías.	\$360		

PLATOS FUERTES

Petto di Pollo alla Fiorentina Pechuga de pollo (250 g) con espinacas y parmesano, acompañada con fettuccine alfredo y verduras a la mantequilla.	\$360	Filetto al Pepe Verde Filete de res (250g) en salsa cremosa con pimienta verde, acompañado de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla.	\$490
★ Petto di Pollo Alfonso Pechuga de pollo (250 g) en salsa cremosa con champiñones y tocino, acompañada de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla.	\$360	Arrachera alla Griglia Arrachera (300 g) asada acompañada de papas al romero.	\$420
🍷 Petto di Pollo a la Parmigiana Pechuga de pollo (250 g) empanizada cubierta con salsa de tomate y queso, acompañada de fettuccine alfredo y verduras a la mantequilla.	\$380	Rib-Eye alla Griglia Rib-eye (400 g) asado acompañado de papas al romero.	\$590
Filetto Anfora Filete de res (250 g) en salsa de champiñones y vino tinto, acompañado de fettuccine alfredo y verduras a la mantequilla.	\$490	Salmone alla Griglia Salmón (250 g) asado, servido con salsa de vino blanco y alcaparras, acompañado de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla.	\$390
		🍷 Gamberi all'Arrabiata Camarones (250g) con salsa arrabiata, acompañados de fettucine alfredo y verduras a la mantequilla.	\$390

POSTRES

★ Tirami-sù Pastel en capas de pan con café espresso y crema a base de mascarpone.	\$190	Torta Caprese Pastel de chocolate y almendra acompañado con helado de vainilla.	\$180
Cannoli Siciliani Rollos de masa crujiente rellenos de ricotta y coronados con pistache y chispas de chocolate.	\$190	Strudel di Mele Masa de hojaldre rellena de manzana acompañada con helado de vainilla.	\$190
Torta Padana Pan de elote con cajeta acompañado con helado de vainilla.	\$180	Budino Anfora Flan de tres leches.	\$180
Gelato Helado de vainilla.	\$120		

🍷 NUEVOS

★ ESPECIALIDADES DE LA CASA

Precios incluyen IVA. Aceptamos efectivo y tarjetas de débito y crédito (Visa, Mastercard y American Express).

Indicación de gramos es peso antes de cocción.

COCTELES

N	Tinto de Verano (400 ml)	\$140
N	Aperol Spritz (500 ml)	\$160
N	Mezcalita (400 ml)	\$150
N	Mimosa (250 ml)	\$140
	Margarita (400 ml)	\$140
	Margarita de Fresa (400 ml)	\$140
N	Margarita de Maracuyá (400 ml)	\$140
N	Margarita de Frutos Rojos (400 ml)	\$140
	Piña Colada (400 ml)	\$140
	Sangría (350 ml)	\$140
	Clericot (350 ml)	\$140
	Jarra Sangría (2 lt)	\$700
	Jarra Clericot (2 lt)	\$700
	Vampiro (250 ml)	\$140
	Paloma (250 ml)	\$140
	Clamato con Vodka (400 ml)	\$150
	Carajillo (75 ml)	\$180

GINEBRA

	Tanqueray	\$170
--	-----------	-------

VODKA

	Absolut Blue	\$150
--	--------------	-------

RON

	Bacardí Blanco	\$150
	Matusalem Gran Reserva 15 Años	\$160

BRANDY

	Torres 10 Años	\$170
--	----------------	-------

WHISKY

	Johnnie Walker Black Label	\$220
	Buchanans 12	\$220
	Chivas Regal 12	\$220
	Chivas Regal 18	\$340

LICORES

	Frangelico	\$150
	Amaretto Disaronno	\$150
	Sambuca Vaccari Nero	\$150
	Baileys Original	\$150
	Licor 43	\$150
	Limoncello	\$150
	Fernet Branca	\$150
	Strega	\$160

CERVEZAS (Importadas)

	Amstel Ultra (355 ml)	\$75
	Michelob Ultra (355 ml)	\$75
N	Heineken (355 ml)	\$75
	Heineken 0.0 (355 ml)	\$70

CERVEZAS (Nacionales)

	Carta Blanca (325 ml)	\$65
	Tecate Light (325 ml)	\$65
	Indio (325 ml)	\$65
	XX Lager (325 ml)	\$65
	Bohemia Clara (355 ml)	\$75
	Bohemia Oscura (355 ml)	\$75
	Corona Extra (355 ml)	\$75
	Modelo Especial (355 ml)	\$65

TEQUILA

	Cuervo Tradicional	\$150
N	Siete Leguas Blanco	\$180
	Herradura Blanco	\$180
	Herradura Reposado	\$190
	Don Julio Reposado	\$190
	Don Julio 70	\$220
	Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$190

MEZCAL

	400 Conejos Joven	\$160
	400 Conejos Reposado	\$180
N	Montelobos Joven	\$180

VARIOS

	Chelada (30 ml)	+ \$25
	Michelada (30 ml)	+ \$30
	Clamato (1/2 vaso-225 ml)	+ \$60
	Clamato (400 ml)	\$100

BEBIDAS

	Refrescos (355 ml)	\$50
	Agua Embotellada (500 ml)	\$50
	Agua Mineral Topo Chico (355 ml)	\$50
	San Pellegrino (250 ml)	\$60
	Agua de Piedra Mineral (650 ml)	\$130
N	Limonada con Fresa (400 ml)	\$60
	Limonada Natural (400 ml)	\$50
	Limonada Mineral (400 ml)	\$55
	Naranjada Natural (400 ml)	\$55
	Naranjada Mineral (400 ml)	\$60
	Jarra Limonada Natural (2 lt)	\$250
	Jarra Limonada Mineral (2 lt)	\$275
N	Jarra Limonada con Fresa (2 lt)	\$300
	Jarra Naranjada Natural (2 lt)	\$275
	Jarra Naranjada Mineral (2 lt)	\$300
	Café Espresso (30 ml)	\$50
	Café Americano (150 ml)	\$50
	Café Capuccino (100 ml)	\$60
	Té (150 ml)	\$50

ESPUMOSOS

Lambrusco Donelli *(Italia)*
 Fragolino Amore Mío *(Italia)*
 N Prosecco de la Casa *(Italia)*
 N Prosecco Orlotti *(Italia)*
 Champagne Moët & Chandon
 Imperial *(Francia)*

COPA

\$140
 \$140
 \$140
 -
 -

BOTELLA

\$550
 \$550
 -
 \$750
 \$2,900

BLANCOS

Blanco de la Casa *(Italia)*
 Beringer MV Chardonnay
(Estados Unidos)
 Casa Madero 2V *(México)*

\$140
 -
 -

-
 \$590
 \$850

ROSADOS

Beringer White Zinfandel
(Estados Unidos)
 Casa Madero V Cabernet
(México)

\$150
 -

\$590
 \$850

TINTOS

Tinto de la Casa
(Italia)
 LA Cetto Cabernet Sauvignon
(México)
 Baron Maxime Merlot
(Francia)
 LA Cetto Nebbiolo Reserva Privada
(México)
 Emilio Moro Finca Resalso
(España)
 Vernaiolo Chianti
(Italia)
 Rivero González Scielo Tinto
(México)
 Navarro Correas Colección Privada
(Argentina)
 Linde Don Leo Cabernet
(México)
 N Avión de Juguette
(Australia)
 Casa Madero 3V
(México)
 N Banfi Rosso di Montalcino
(Italia)
 Mariatinto
(México)
 Descorche

\$140
 -
 -
 \$170
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 \$190
 -
 -
 -

-
 \$550
 \$550
 \$750
 \$750
 \$800
 \$850
 \$900
 \$1,050
 \$1,100
 \$1,150
 \$1,550
 \$1,650
 \$300