

L'ANFORA

ENTRADAS

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

ENSALADAS

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

CREMAS

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

PASTAS

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

ARROCES

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

N 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.

L'ANFORA

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	COPA	BOTELLA
Lambrusco Donelli <i>(Italia)</i>	\$140	\$550
Fragolino Amore Mío <i>(Italia)</i>	\$140	\$550
N Prosecco de la Casa <i>(Italia)</i>	\$140	-
N Prosecco Ricadonna <i>(Italia)</i>	-	\$750
Champagne Moët & Chandon Imperial <i>(Francia)</i>	-	\$2,900
BLANCOS		
Blanco de la Casa <i>(Italia)</i>	\$140	-
Beringer MV Chardonnay <i>(Estados Unidos)</i>	-	\$590
Casa Madero 2V <i>(México)</i>	-	\$850
ROSADOS		
Beringer White Zinfandel <i>(Estados Unidos)</i>	\$150	\$590
Casa Madero V Cabernet <i>(México)</i>	-	\$850
TINTOS		
Tinto de la Casa <i>(Italia)</i>	\$140	-
LA Cetto Cabernet Sauvignon <i>(México)</i>	-	\$550
Baron Maxime Merlot <i>(Francia)</i>	-	\$550
LA Cetto Nebbiolo Reserva Privada <i>(México)</i>	\$170	\$750
Emilio Moro Finca Resalso <i>(España)</i>	-	\$750
Vernaiole Chianti <i>(Italia)</i>	-	\$800
Rivero González Scielo Tinto <i>(México)</i>	-	\$850
Navarro Correas Colección Privada <i>(Argentina)</i>	-	\$900
Linde Don Leo Cabernet <i>(México)</i>	-	\$1,050
N Avión de Juguette <i>(Australia)</i>	-	\$1,100
Casa Madero 3V <i>(México)</i>	\$190	\$1,150
N Banfi Rosso di Montalcino <i>(Italia)</i>	-	\$1,550
Mariatinto <i>(México)</i>	-	\$1,650
Descorche	-	\$300