

Entradas

Calamari Fritti Aros de calamar fritos acompañados con salsa de tomate y mayonesa picante	\$210
Carpaccio di Salmone Finas rebanadas de salmón marinadas y servidas con alcaparras y espinacas	\$220
Carpaccio di Manzo Finas rebanadas de filete de res marinadas y servidas con alcaparras, parmesano y arúgula	\$220
Fungo Portobello Prosciutto Hongo portobello relleno de jamón serrano y queso	\$220
Fungo Portobello Gamberi Hongo portobello relleno de camarón y queso	\$220
Arancini Croquetas rellenas de risotto, jamón serrano y queso	\$190
Arrosticini di Carne Brochetitas de carne de res, tocino y pimienta	\$220
Burrata e Pomodori Queso burrata fresco acompañado con rebanadas de tomate y pesto	\$220
Melanzane Filanti Berenjenas capeadas, gratinadas con queso y servidas sobre salsa cremosa de pimienta asado	\$190
Verdure alla Griglia Verduras asadas acompañadas con aderezo de queso gorgonzola	\$190

Cremas

Crema di Broccoli Crema de brócoli	\$140
Crema di Portobello Crema de hongo portobello	\$160

Ensaladas

Mista Lechugas, tomate y queso con vinagreta de la casa	\$160
Anfora Lechugas, verduras asadas, aceitunas y queso con vinagreta de la casa	\$170
Prosciutto Lechuga, espárragos, jamón serrano y parmesano con vinagreta de balsámico	\$210
Caprese Rodajas de mozzarella fresca y tomate con aceite de oliva y albahaca	\$200
Cesare Lechuga romana, crotones y parmesano con aderezo clásico	\$160

Pastas

Penne all'Arrabiata Con salsa de tomate, ajo y chile	\$170
Spaghetti all'Amatriciana Con salsa de tomate, tocino y chile	\$190
Spaghetti alla Bolognese Con el tradicional ragù de carne	\$200
Fettuccine Alfredo Con salsa de crema y parmesano	\$190
Fettuccine Rosa Con salsa de tomate, crema y chile	\$190
Penne ai Quattro Formaggi Con salsa cremosa de cuatro quesos	\$210
Fettuccine Alfonso Con champiñones y tocino en salsa cremosa	\$200
Spaghetti alla Carbonara Con tocino, parmesano y huevo en salsa cremosa	\$200
Fettuccine ai Gamberi Con camarones en salsa de tomate, crema y chile	\$260
Fettuccine ai Salmone Con salmón en salsa cremosa	\$260
Fettuccine ai Frutti di Mare Con mariscos mixtos al vino blanco	\$260
Linguine al Pesto Con salsa de albahaca, ajo, piñón y parmesano	\$220
Ravioli di Gamberi Rellenos de camarón con salsa cremosa al chipotle	\$240
Ravioli di Ricotta e Spinaci Rellenos de espinacas y queso ricota con salsa de mantequilla y salvia	\$200
Lasange al Forno Con ragù de carne, bechamel, y queso	\$220

Arroces

Risotto ai Quattro Formaggi Arroz arborio con mezcla de cuatro quesos	\$220
Risotto ai Frutti di Mare Arroz arborio con mariscos mixtos	\$240

Pizzas al Horno de Leña

Margherita Salsa de tomate y queso	\$180
Funghi Salsa de tomate, queso y champiñones	\$190
Parma Salsa de tomate, queso y jamón serrano	\$230
Prosciutto e Funghi Salsa de tomate, queso, jamón serrano y champiñones	\$240



Pizzas al Horno de Leña

Toscana Salsa de tomate, queso y salchicha italiana hecha en casa	\$200
Boscaiola Salsa de tomate, queso, salchicha italiana hecha en casa y champiñones	\$210
Pepperoni Salsa de tomate, queso y pepperoni	\$220
Anfora Salsa de tomate, queso y mezcla de carnes frías	\$240
Capricciosa Salsa de tomate, queso, jamón serrano, champiñones, aceitunas y alcachofas	\$260
Quattro Formaggi Salsa de tomate y mezcla de cuatro quesos	\$230
Messicana Salsa de tomate, queso, carne, chorizo, cebolla, pimientos y jalapeños	\$260

Platos Fuertes

Petto di Pollo alla Fiorentina Pechuga de pollo (250 g) con espinacas y parmesano, acompañada de fettuccine Alfredo y verduras a la mantequilla	\$240
Petto de Pollo Alfonso Pechuga de pollo (250 g) en salsa cremosa con champiñones y tocino, acompañada de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla	\$240
Filetto Anfora Filete de res (250 g) en salsa de hongos y vino tinto, acompañado de fettuccine alfredo y verduras a la mantequilla	\$390
Filetto al Pepe Verde Filete de res (250 g) en salsa cremosa con pimienta verde, acompañado de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla	\$390
Arrachera alla Griglia Arrachera (300 g) asada acompañada de papas al romero	\$360
Rib-Eye alla Griglia Rib-eye (400 g) asado acompañado de papas al romero	\$490
Salmone alla Griglia Salmón (250 g) asado, servido con salsa de vino blanco y alcaparras y acompañado de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla	\$360
Porchetta al Forno Rodaja de puerquito (300 g) al horno con hierbas aromáticas y especias, acompañado de papas al romero	\$390

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

Indicación de gramos es peso antes de cocción.
g=gramos / ml=mililitros / lt=litros.

Menú para Niños

Pizza	\$120
Fettuccine Alfredo	\$120
Spaghetti alla Bolognese	\$120
Nuggets de Pollo con Papas Fritas	\$120

Extras

Pollo (100 g)	\$80
Camarón (80 g)	\$80
Salmón (80 g)	\$100
Jamón Serrano (80 g)	\$80

Postres

Tirami-sù Pastel en capas de pan con café y capas de crema a base de queso mascarpone	\$140
Torta Padana Pan de elote con cajeta acompañado de helado de vainilla	\$140
Torta Caprese Pastel de chocolate y almendra acompañado de helado de vainilla	\$150
Strudel di Mele Masa de hojaldre rellena de manzana acompañada de helado de vainilla	\$150
Budino Anfora Flan de tres leches	\$130
Gelato Helado de vainilla, chocolate o nutella	\$100

BEBIDAS

Refrescos (355 ml)	\$35
Agua Embotellada (500 ml)	\$35
Agua San Pellegrino (505 ml)	\$90
Agua Mineral Topo Chico (355 ml)	\$35
Agua de Piedra Mineral (650 ml)	\$130
Limonada Natural (400 ml)	\$35
Limonada Mineral (400 ml)	\$40
Naranjada Natural (400 ml)	\$40
Naranjada Mineral (400 ml)	\$45
Jarra Limonada Natural (2 lt)	\$175
Jarra Limonada Mineral (2 lt)	\$200
Jarra Naranjada Natural (2 lt)	\$200
Jarra Naranjada Mineral (2 lt)	\$225
Café Espresso (30 ml)	\$40
Café Americano (150 ml)	\$45
Café Capuccino (100 ml)	\$50
Té (150 ml)	\$45



COCTELES

Margarita (400 ml)	\$95
Margarita de fresa (400 ml)	\$110
Piña Colada (400 ml)	\$95
Vampiro (250 ml)	\$95
Paloma (250 ml)	\$95
Clamato (400 ml)	\$95
Clamato sin alcohol (400 ml)	\$60
Sangría (350 ml)	\$95
Clericot (350 ml)	\$100
Jarra Sangría (2 lt)	\$450
Jarra Clericot (2 lt)	\$475
Carajillo (75 ml)	\$130

GINEBRA

Tanqueray	\$140
-----------	-------

VODKA

Absolut Blue	\$90
--------------	------

RON

Bacardí Blanco	\$90
Matusalem Gran Reserva 15 Años	\$125

BRANDY

Torres 10 Años	\$105
----------------	-------

WHISKY

Chivas Regal 12	\$140
Buchanans 12	\$140
Johnnie Walker Black Label	\$140

LICORES

Frangelico	\$100
Amaretto Disaronno	\$120
Sambuca Vaccari Nero	\$100
Limoncello	\$100
Baileys Original	\$100
Licor 43	\$120

CERVEZAS (Importadas)

Amstel Ultra (355 ml)	\$58
Michelob Ultra (355 ml)	\$58
Stella Artois (330 ml)	\$69

CERVEZAS (Nacionales)

Carta Blanca (325 ml)	\$42
Tecate Light (325 ml)	\$44
Indio (325 ml)	\$44
XX Lager (325 ml)	\$49
Bohemia Clara (355 ml)	\$49
Bohemia Oscura (355 ml)	\$49
Corona Extra (355 ml)	\$51
Negra Modelo (355 ml)	\$59
Modelo Especial (355 ml)	\$59

TEQUILA

Cuervo Tradicional	\$100
Herradura Blanco	\$120
Herradura Reposado	\$130
Don Julio Blanco	\$120
Don Julio Reposado	\$130
Don Julio 70	\$140
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$140

MEZCAL

400 Conejos Joven	\$130
400 Conejos Reposado	\$140

VARIOS

Chelada (30 ml)	+ \$15
Michelada (30 ml)	+ \$20
Clamato (1/2 vaso-225 ml)	+ \$40

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

Medida de Ginebra, Vodka, Ron, Brandy, Whisky, Tequila, Mezcal y Licores es de 45 ml. ml=mililitros / lt=litros.





ESPUMOSOS

Lambrusco (Italia)
Fragolino (Italia)
Champagne Moët & Chandon
Imperial (Francia)

COPA

\$100
\$100
-

BOTELLA

\$390
\$490
\$2,650

BLANCOS

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

\$100
\$120
-

-
\$530
\$640

ROSADOS

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

\$120
-

\$530
\$640



TINTOS

Tinto de la Casa
(Italia)
Baron Maxime Merlot
(Francia)
Marqués de Cáceres Crianza
(España)
Emilio Moro Finca Resalso
(España)
LA Cetto Cabernet Sauvignon
(México)
LA Cetto Nebbiolo Reserva Privada
(México)
Rivero González Sciolo Tinto
(México)
Casa Madero 3V
(México)
Linde Don Leo Cabernet
(México)
Beringer MV Merlot
(Estados Unidos)
Finca las Moras Malbec
(Argentina)
Navarro Correas Colección Privada
Blend (Argentina)
Casillero del Diablo Cabernet
(Chile)
Descorche

\$100
\$110
-
-
-
\$120
-
-
-
-
-
-

-
\$420
\$690
\$790
\$390
\$550
\$690
\$840
\$840
\$530
\$390
\$740
\$460
\$250

