

Antipasti / Entradas

Calamari Fritti \$210
Aros de calamar fritos

Carpaccio di Salmone \$220
Finas rebanadas de salmón marinadas
y acompañadas con alcaparras

Carpaccio di Manzo \$220
Finas rebanadas de filete de res marinadas
y acompañadas con arúgula y parmesano

Fungo Portobello Ripieno di Prosciutto \$220
Hongo portobello relleno de jamón serrano y
gratinado con queso

Fungo Portobello Ripieno di Gamberi \$220 **¡NUEVO!**
Hongo portobello relleno de camarón
y gratinado con queso

Arancini \$190
Croquetas de risotto con jamón serrano y queso

Arrosticini di Carne \$190
Brochetitas de carne de res, tocino y pimienta

Burrata e Pomodori \$220
Queso burrata fresco acompañado de tomate y pesto

Melanzane Filanti \$190
Rodajas de berenjena capeadas, gratinadas con queso
y servidas sobre salsa cremosa de pimienta asado

Verdure alla Griglia \$180
Vegetales mixtos asados

Insalate / Ensaladas

Mista \$150
Lechugas, tomate y queso con vinagreta de la casa

Anfora \$160
Lechugas, verduras asadas y queso con
vinagreta de la casa

Prosciutto \$190
Lechuga, espárragos, jamón serrano y parmesano
con vinagreta de balsámico

Caprese \$190
Rodajas de mozzarella fresca y tomate con
aceite de oliva y albahaca

Cesare \$160
Lechuga orejona, crotones y parmesano
con aderezo clásico

Creme / Cremas

Crema di Broccoli \$140
Crema de brócoli

Crema di Portobello \$160 **¡NUEVO!**
Crema de hongo portobello

Paste / Pastas

Penne all'Arrabiata \$160
Con salsa de tomate, ajo y chile

Spaghetti all'Amatriciana \$180
Con salsa de tomate, tocino y chile

Spaghetti alla Bolognese \$190
Con salsa a base de tomate y carne

Spaghetti alla Puttanesca \$180
Con tomate, aceitunas y alcaparras

Fettuccine Alfredo \$180
Con salsa de crema, mantequilla y parmesano

Fettuccine Rosa \$180
Con salsa de tomate, crema y chile

Penne ai Quattro Formaggi \$190
Con salsa cremosa de cuatro quesos

Fettuccine Alfonso \$190
Con champiñones, tocino y salsa de crema y parmesano

Spaghetti alla Carbonara \$190
Con tocino, parmesano y huevo en salsa cremosa

Penne alla Porcara \$190 **¡NUEVO!**
Con salchicha italiana hecha en casa y salsa cremosa

Penne ai Prosciutto \$240 **¡NUEVO!**
Con jamón serrano y salsa cremosa de pimienta asado

Fettuccine ai Gamberi \$240 **¡NUEVO!**
Con camarones en salsa de tomate, crema y chile

Fettuccine ai Salmone \$240
Con salmón en salsa cremosa

Spaghetti alla Carbonara di Mare \$220
Con mezcla de mariscos y huevo en salsa cremosa

Fettuccine ai Frutti di Mare \$220
Con mariscos mixtos al vino blanco

Linguine al Pesto \$210
Con salsa de albahaca, ajo, piñón y parmesano

Ravioli di Gamberi \$220 **¡NUEVO!**
Rellenos de camarón con salsa cremosa al chipotle

Ravioli di Ricotta e Spinaci \$190 **¡NUEVO!**
Rellenos de espinacas y ricota con mantequilla y salvia

Lasagne al Forno \$210
Con salsa de tomate y carne, bechamel, y queso

Risotti / Arroces

Risotto ai Quattro Formaggi \$210 **¡NUEVO!**
Arroz arborio con mezcla de cuatro quesos

Risotto ai Frutti di Mare \$230
Arroz arborio con mariscos mixtos

Pizza Rossa al Forno di Legna /
Pizza Roja al Horno de Leña

¡NUEVO!

Con su elección de salsa de tomate regular o
Arrabiata (tomate, ajo y chile)

Margherita \$160

Salsa de tomate y mozzarella

Funghi \$180

Salsa de tomate, mozzarella y champiñones

Parma \$220

Salsa de tomate, mozzarella y jamón serrano

Prosciutto e Funghi \$220

Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano y champiñones

Toscana \$190

Salsa de tomate, mozzarella y
salchicha italiana hecha en casa

Boscaiola \$190

Salsa de tomate, mozzarella, salchicha
italiana hecha en casa y champiñones

Pepperoni \$190

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni

Anfora \$220

Salsa de tomate, mozzarella y mezcla de carnes frías

Capricciosa \$220

Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano,
champiñones, aceitunas y alcachofas

Messicana \$220

Salsa de tomate, mozzarella, carne, chorizo,
cebolla, pimientos y jalapeños

Quattro Formaggi \$210

Salsa de tomate y mezcla de cuatro quesos

Pizza Bianca al Forno di Legna /
Pizza Blanca al Horno de Leña

¡NUEVO!

Sin salsa de tomate

Patate \$180

Con finas rodajas de papa y mozzarella

Spinaci \$180

Con espinacas, ricotta y mozzarella

Funghi \$180

Con champiñones y mozzarella

Prosciutto e Rucola \$220

Con jamón serrano, arúgula y mozzarella

Quattro Formaggi \$180

Con mezcla de cuatro quesos

Piatti Forti /
Plato Fuerte

Petto di Pollo alla Fiorentina \$210

Pechuga de pollo (250 g) con espinacas y parmesano

Petto de Pollo Alfonso \$220

Pechuga de pollo (250 g) con champiñones, tocino
y salsa a base de crema y parmesano

Filetto Anfora \$340

Filete de res (250 g) con salsa de
vino tinto y champiñones

Rib-Eye alla Griglia \$440

Rib-eye (450 g) asado

Salmone alla Griglia \$340

Salmón (250 g) asado con toque de
vino blanco y alcaparras

Porchetta al Forno \$280

Rodaja de puerquito (300 g) al horno
con hierbas aromáticas y especias

Menu Per Bambini
/ Menú para Niños

Pizza \$90

Fettuccine Alfredo \$90

Spaghetti alla Bolognese \$90

Nuggets de Pollo con Papas Fritas \$90

Extras

Pollo (100 g) \$80

Camarón (80 g) \$80

Salmón (80 g) \$80

Jamón Serrano (80 g) \$80

Parmesano (30 g) \$20

Bevande /
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) \$110

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

Bebidas

Cocteles

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

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

Nacional

- 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

Importada

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

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

Vinos

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
<u>Espumosos:</u>		
Lambrusco (Italia)	\$100	\$390
Fragolino (Italia)	\$100	\$490
Champagne Moët & Chandon Imperial (Francia)	---	\$2650
<u>Blancos:</u>		
Blanco de la Casa (Chile)	\$100	---
Beringer MV Chardonnay (Estados Unidos)	\$120	\$530
Casa Madero 2V (México)	---	\$640
<u>Rosados:</u>		
Beringer White Zinfandel (Estados Unidos)	\$120	\$530
Casa Madero V Cabernet (México)	---	\$640
<u>Tintos:</u>		
Tinto de la Casa (Italia)	\$100	---
Baron Maxime Merlot (Francia)	\$110	\$420
Marqués de Cáceres Crianza (España)	---	\$690
Emilio Moro Finca Resalso (España)	---	\$790
LA Cetto Cabernet Sauvignon (México)	---	\$390
LA Cetto Nebbiolo Reserva Privada (México)	\$120	\$550
Rivero González Scielo Tinto (México)	---	\$690
Casa Madero 3V (México)	---	\$840
Linde Don Leo Cabernet (México)	---	\$840
Beringer MV Merlot (Estados Unidos)	---	\$530
Finca las Moras Malbec (Argentina)	---	\$390
Navarro Correas Colección Privada Blend (Argentina)	---	\$740
Casillero del Diablo Cabernet (Chile)	---	\$460
Descorche	---	\$250

Dolci / Postres

Tirami-sù \$140

Capas de pan dulce con crema,
café espresso y cocoa

Torta Padana \$140

Pastel de elote acompañado
de helado de cajeta

Torta Caprese \$150

Pastel de chocolate y almendra
acompañado de helado de vainilla

Strudel di Mele \$150 ¡NUEVO!

Masa de hojaldre rellena de manzana
acompañada de helado de vainilla

Budino Anfora \$120

Flan de tres leches

Gelato \$80

Helado de vainilla, chocolate,
fresa, cajeta, nutella