

ENTRADAS



| | |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Antipasto italiano. <i>(Para 2 personas)</i> | ¢9.500 |
| Parmigiana de berenjena y zucchini..... | ¢5.550 |
| Sopa de mariscos. <i>(Auténtica receta italiana)</i> | ¢5.650 |
| Frito mixto..... | ¢5.750 |
| Calamares fritos..... | ¢5.650 |
| Carpaccio de salmón..... | ¢6.450 |
| Carpaccio de pulpo..... | ¢6.450 |
| Carpaccio de carne..... | ¢6.450 |
| Carpaccio mixto de pescados..... | ¢6.450 |
| <i>(Atún, salmón y marlín)</i> | |
| Ceviche de corvina al estilo peruano..... | ¢5.750 |
| Ensalada mediterránea..... | ¢5.950 |
| <i>(Arúgula, camarones y parmesano)</i> | |
| Ensalada Cesar con pollo..... | ¢5.750 |
| Ensalada de quínoa y salmón..... | ¢5.950 |
| Ensalada de pulpo..... | ¢5.950 |
| Ensalada Caprese..... | ¢5.550 |
| Ensalada de pollo tempura..... | ¢5.650 |
| Tartar de atún..... | ¢5.750 |

RISOTTI



| | |
|-------------------------------------------|--------|
| Risotto ai funghi..... | ¢8.750 |
| Risotto mare e terra..... | ¢9.500 |
| <i>(Mariscos y lomito)</i> | |
| Risotto nonna..... | ¢8.950 |
| <i>(Salmón, espárragos y tomate seco)</i> | |



FOCACCE

| | PEQ. | GDE. |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| BIANCA CON PROSCIUTTO | | ¢7.800 |
| <i>(Mozzarella y prosciutto).</i> | | |
| CAPRESE | ¢4.150 | ¢6.500 |
| <i>(Tomate fresco, mozzarella fresca y albahaca).</i> | | |
| DEL CHEF | | ¢8.250 |
| <i>(Carpaccio de carne, hongos, alcaparras, parmesano y arúgula).</i> | | |
| FUGAZZETA | | ¢6.950 |
| <i>(Mozzarella, cebolla, orégano y parmesano).</i> | | |
| GENOVESE | | ¢8.250 |
| <i>(Mozzarella, salmón ahumado y salsa pesto).</i> | | |
| PIZZAIOLA | ¢4.150 | ¢6.500 |
| <i>(Mozzarella, tomate cherry y orégano).</i> | | |
| 4 QUESOS | | ¢7.800 |
| <i>(Mozzarella, gorgonzola, parmesano y provolone).</i> | | |
| TRADIZIONALE | ¢2.950 | ¢4.150 |
| <i>(Con o sin ajo y romero).</i> | | |
| VALTELLINA | | ¢6.950 |
| <i>(Tomate natural, arúgula, parmesano y jamón cocido).</i> | | |
| SIN GLUTEN MEDIANA | | ¢4.900 |
| <i>(Con o sin ajo y romero).</i> | | |

CALZONI



| | | |
|-------------------------------------------------------------------------|--|--------|
| CLASSICO | | ¢6.500 |
| <i>(Tomate y mozzarella).</i> | | |
| DEL CHEF | | ¢7.250 |
| <i>(Tomate, mozzarella, carne molida, jamón, hongos y chile dulce).</i> | | |
| JAMÓN Y HONGOS | | ¢7.250 |
| <i>(Tomate, mozzarella, jamón cocido y hongos).</i> | | |
| PICCOLA ITALIA | | ¢8.500 |
| <i>(Tomate, mozzarella, camarones y espárragos).</i> | | |

PASTA FRESCA



| | |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Lasagna de carne..... | €5.950 |
| Ravioles de ricotta e higos con salsa gorgonzola..... | €6.500 |
| Ravioles de ossobuco..... | €6.500 |
| <i>(Con un exquisito fondo de carne y un toque de crema fresca)</i> | |
| Ravioles de pera y queso brie..... | €6.500 |
| <i>(Con salsa de mantequilla y praliné)</i> | |
| Ravioles de hongos con mantequilla, salvia Y parmigiano... | €5.950 |
| Ravioles de carne alla bolognesa..... | €5.950 |
| Ravioles de ricotta y espinacas en salsa rosada..... | €5.950 |
| Ravioles de mariscos en salsa arrabbiata..... | €6.500 |
| Ravioles de zucca y pecorino alla sorrentina..... | €5.950 |
| Ravioles de salmón al pesto..... | €6.500 |
| Fettuccine en salsa de hongos..... | €5.900 |
| Fettuccine con camarones gratinados..... | €7.500 |
| Fettuccine con salmón y hongos porcini..... | €7.500 |
| Gnocchi primavera..... | €6.500 |
| <i>(Vegetales y tomate natural)</i> | |
| Gnocchi alla gorgonzola..... | €7.250 |

PASTA SECA



| | |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Spaghetti frutti di mare..... | €7.950 |
| Spaghetti carbonara..... | €6.250 |
| Spaghetti amatriciana..... | €6.250 |
| Spaghetti alla checca..... | €6.250 |
| <i>(Con pomodoro y mozzarella fresca).</i> | |
| Spaghetti allo scoglio..... | €7.250 |
| <i>(Mejillones y almejas al vino blanco)</i> | |
| Spaghetti integral..... | €7.250 |
| <i>(Pollo, hongos, espinacas y tomate natural).</i> | |



PASTA SECA



- Penne alla boscaiola..... \$5.950
(Con un ligero toque de crema)
- Penne con camarones en salsa blanca..... \$7.950
- Penne antica..... \$6.250
(Salsa rosada con hongos)
- Penne 4 quesos..... \$7.250
- Penne alla arrabbiata..... \$5.950
(Ligeramente picante)
- Penne sin gluten** (Con salsa al gusto)..... \$

PLATOS FUERTES



- Pulpo a la Toscana (parrilla con salsa verde)..... \$9.950
(Acompañado con espaguetti alioli)
- Salmón a la parrilla con salsa pesto..... \$9.950
(Acompañado con ensalada de quínoa)
- Atún a la siciliana..... \$9.950
(Pomodoro, aceitunas y alcaparras, acompañado con spaghetti al pesto)
- Lomito Piccola Italia..... \$9.950
(Con salsa gorgonzola, acompañado con vegetales y puré de papas)
- Ossobuco..... \$9.950
(Acompañado con risotto a la milanese)
- Pollo a la parmigiana..... \$8.950
(En salsa pomodoro, gratinado con mozzarella, acompañado con vegetales y puré de papas)
- Corvina mediterránea..... \$9.950
(Con mariscos y salsa de tomate natural, acompañado con spaghetti alioli)
- New York Steak..... \$8.950
(Con salsa de hongos, acompañado con penne pomodoro y vegetales salteados)

PIZZE

| | PEQ. | GDE. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| ADRIATICA..... <i>(Tomate, mozzarella, mariscos y hongos).</i> | ¢5.450 | ¢8.600 |
| BACON..... <i>(Tomate, mozzarella y tocineta).</i> | ¢4.400 | ¢7.150 |
| BOSCAIOLA..... <i>(Tomate, mozzarella, tocineta y hongos porcini).</i> | ¢4.950 | ¢7.950 |
| BURRATA E PROSCIUTTO..... <i>(Tomate, burrata y prosciutto).</i> | ¢5.700 | ¢8.950 |
| CALAMARI..... <i>(Tomate, mozzarella y calamares fritos).</i> | ¢5.350 | ¢8.550 |
| CAPRICCIOSA..... <i>(Tomate, mozzarella, alcachofas, anchoas, aceitunas y orégano).</i> | ¢5.350 | ¢8.550 |
| DEL CHEF..... <i>(Tomate, mozzarella, carne molida, jamón y chile dulce).</i> | ¢4.700 | ¢7.550 |
| DIAVOLA..... <i>(Tomate, mozzarella y salame picante).</i> | ¢4.400 | ¢7.150 |
| FATTORIA..... <i>(Tomate, mozzarella, espárragos, hongos porcini y pollo).</i> | ¢5.450 | ¢8.600 |
| FRUTTI DI MARE..... <i>(Tomate, mozzarella y mariscos).</i> | ¢5.350 | ¢8.550 |
| GOLOSA..... <i>(Tomate, mozzarella, chorizo y arúgula).</i> | ¢4.700 | ¢7.550 |
| GORGONZOLA..... <i>(Tomate, mozzarella y queso gorgonzola).</i> | ¢4.700 | ¢7.550 |
| HAWAIANA..... <i>(Tomate, mozzarella, jamón y piña).</i> | ¢4.400 | ¢7.150 |
| HONGOS..... <i>(Tomate, mozzarella y hongos).</i> | ¢4.150 | ¢6.800 |
| JAMÓN..... <i>(Tomate, mozzarella y jamón cocido).</i> | ¢4.150 | ¢6.800 |



PIZZA

| | PEQ. | GDE. |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| JAMÓN Y HONGOS..... | 4.150 | ¢6.800 |
| <i>(Tomate, mozzarella, jamón y hongos).</i> | | |
| MARGHERITA..... | ¢3.950 | ¢6.500 |
| <i>(Tomate, mozzarella y rebanadas de tomate natural).</i> | | |
| MARE E MONTI..... | ¢5.300 | ¢8.550 |
| <i>(Tomate, mozzarella, camarones y hongos).</i> | | |
| MARE E TERRA..... | ¢5.700 | ¢8.950 |
| <i>(Tomate, mozzarella, mariscos y lomo de res).</i> | | |
| MEAT LOVER..... | ¢5.700 | ¢8.950 |
| <i>(Tomate, mozzarella, pepperoni, boloñesa, chorizo y pollo).</i> | | |
| NAPOLETANA..... | ¢4.400 | ¢7.150 |
| <i>(Tomate, mozzarella y anchoas).</i> | | |
| ORTOLANA..... | ¢4.150 | ¢6.800 |
| <i>(Tomate, mozzarella, berenjena, chile dulce y zucchini).</i> | | |
| PARMIGIANA..... | ¢4.700 | ¢7.550 |
| <i>(Tomate, mozzarella, berenjena, jamón cocido y parmesano).</i> | | |
| PEPPERONI..... | ¢4.400 | ¢7.150 |
| <i>(Tomate, mozzarella y pepperoni).</i> | | |
| PERUVIANA..... | ¢5.700 | ¢8.950 |
| <i>(Tomate, mozzarella, pulpo, aguacate y salsa de aceitunas).</i> | | |
| PERA E BRIE..... | ¢5.450 | ¢8.600 |
| <i>(Tomate, mozzarella, pera, queso brie y praliné).</i> | | |
| PIEMONTESE..... | ¢4.950 | ¢7.950 |
| <i>(Tomate, mozzarella, gorgonzola y almendras).</i> | | |
| PICCOLA ITALIA..... | ¢5.350 | ¢8.550 |
| <i>(Tomate, mozzarella, prosciutto, arúgula y parmesano).</i> | | |
| PORTOFINO..... | ¢5.450 | ¢8.600 |
| <i>(Tomate, mozzarella, camarones, arúgula y parmesano).</i> | | |
| PRIMAVERA..... | ¢4.700 | ¢7.550 |
| <i>(Tomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas, hongos y chile dulce).</i> | | |


PIZZA



| | PEQ. | GDE. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| PROSCIUTTO..... <i>(Tomate, mozzarella y prosciutto).</i> | ¢4.700 | ¢7.550 |
| PROSCIUTTO Y GRANA..... <i>(Tomate, mozzarella, prosciutto y parmesano).</i> | ¢5.350 | ¢8.550 |
| PUGLIESE..... <i>(Tomate, mozzarella, cebolla y parmesano).</i> | ¢4.400 | ¢7.150 |
| 4 QUESOS..... <i>(Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano y provolone.</i> | ¢4.950 | ¢7.950 |
| RAGÚ E PROVOLONE..... <i>(Tomate, mozzarella, bolognesa y queso provolone).</i> | ¢5.350 | ¢8.550 |
| ROMANA..... <i>(Tomate, mozzarella, chile dulce, pollo, cebolla y orégano).</i> | ¢4.700 | ¢7.550 |
| RUCULA..... <i>(Tomate, mozzarella y arúgula).</i> | ¢4.150 | ¢6.800 |
| RUSTICA..... <i>(Tomate, mozzarella, chorizo, aguacate y chile dulce).</i> | ¢5.350 | ¢8.550 |
| RUSTICHELLA..... <i>(Tomate, papas fritas y queso cheddar).</i> | ¢4.700 | ¢7.550 |
| SICILIANA..... <i>(Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas y alcaparras).</i> | ¢4.700 | ¢7.550 |
| SPECK..... <i>(Tomate, mozzarella y speck).</i> | ¢4.700 | ¢7.550 |
| 4 STAGIONI..... <i>Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas y hongos.</i> | ¢4.950 | ¢7.950 |
| STRAMPALATA..... <i>(Tomate, mozzarella, alcaparras, hongos, jamón, parmesano y albahaca).</i> | ¢5.350 | ¢8.550 |
| ZOLA E FICHI..... <i>(Tomate, mozzarella, gorgonzola, higos y un toque de picante).</i> | ¢5.450 | ¢8.600 |
| ZOLA E SPECK..... <i>(Tomate, mozzarella, gorgonzola y speck).</i> | ¢5.350 | ¢8.550 |
| MARGHERITA SIN GLUTEN..... | | ¢7.500 |
| VEGETARIANA SIN GLUTEN..... | | ¢7.500 |

BEBIDAS



| VINO DE LA CASA | Copa  | ½ litro | 1litro |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Pasqua Montepulciano D'Abruzzo..... | ¢2.500 | ¢5.800 | ¢11.200 |
| Pinot Grigio delle Venezie (Veneto)..... | ¢2.500 | ¢5.800 | ¢11.200 |

| VINOS BLANCOS | Botella |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pinot Grigio Vigneti del Sol (Italia)..... | ¢13.900 |
| Vermentino di Sardegna (Italia)..... | ¢15.900 |
| Saurus (Chardonnay) Argentina..... | ¢15.500 |
| Tocornal Cono Sur (Sauv. Blanc) Chile..... | ¢3.000  ¢13.200 |

| VINOS TINTOS | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tocornal Cono Sur (Carmenére) Chile..... | ¢13.500 |
| Chianti La Cacciatora Toscana..... | ¢3.000  ¢13.500 |
| Merlot Della Venezie Veneto..... | ¢13.900 |
| Folonari (Cabernet Sauvignon) Veneto..... | ¢14.500 |
| Altos Las Hormigas (Malbec) Argentina..... | ¢18.000 |
| Muga Reserva (Tempranillo) España..... | ¢26.000 |
| Rosso de Montalcino (Sangiovese) Toscana..... | ¢26.000 |

| VINO ROSADO | |
|---------------------------------|---------|
| Bardolino Chiaretto Veneto..... | ¢13.500 |

| SANGRIA | Copa | 1/2litro | 1litro |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|---------|
|  | ¢3.500 | ¢7.500 | ¢14.000 |

| | |
|-----------------------|--------|
| Cerveza Nacional..... | ¢1.800 |
| Refresco Gaseoso..... | ¢1.200 |
| Refresco Natural..... | ¢1.400 |



Incluye el 13% de impuesto de ventas. No incluye el 10% de impuesto de servicio.

Menú Ejecutivo

ENTRADA + PLATO FUERTE

₡5950 i.v.i

PLATO FUERTE

₡5000 i.v.i

Incluye refresco natural



Entradas

Berenjena a la parmigiana.

Carpaccio de Carne.

Carpaccio de Salmón.

Ensalada Mixta. (G)

Hongos al ajillo. (G)

Bruschetta Caprese.

Ensalada Caprese. (G)

Platos Fuertes

Lasagna de carne

-Spaguetti con pulpo y hongos. (G)
(con tomate natural).

Fettuccine a la romana.
(Salsa rosada, hongos y queso parmesano).

Penne Nonna (G)
(salmón y espárragos en salsa blanca)

Penne sin gluten. (Elija su salsa) (G)

Platos Fuertes

Entraña al chimichurri.

Acompañada con pasta torchetti
a la mantequilla y ensalada mixta.

Salmón a la Menier. (G)

Acompañado con vegetales
salteados y papas fritas.

Lomo en salsa de Hongos.

Acompañado con vegetales salteados
y papas fritas.

Atún sellado a la parrilla.

Acompañado con ensalada y papas fritas.

Corvina al jugo de Camarón. (G)

(A la plancha con trocitos de camarón).
Acompañado con vegetales salteados
y papas fritas.

Spiedini Mar y Tierra. (G)

(Brochetas de lomito y camarones).
Acompañado con vegetales salteados
y papas fritas.

Pollo a la Parmigiana. (G)

Acompañado con ensalada mixta
y papas fritas.

Pollo a la Mafiosa.

(Pechuga rellena con salsa jalapeña).
Acompañado con spaghetti alioli
y ensalada mixta.

-Puntas de lomo a la Jalapeña. (G)

Acompañado con penne pomodoro
y ensalada mixta.

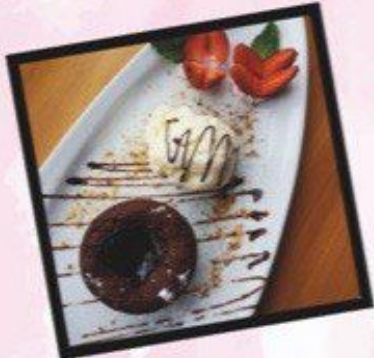
Pechuga de pollo Empanizada
sin gluten.

Acompañado con puré de papas
y ensalada mixta.





Copa de helado
\$2.500



Tortino de chocolate
\$3.500



Tiramisú
\$3.250



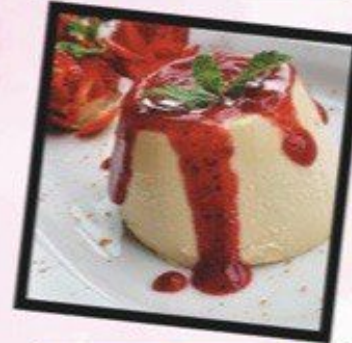
Bacio perugina
\$3.500



Mousse de maracuyá
\$3.250



Focaccia de nutella
y fresas
\$3.500



Panna cotta al Café
\$3.500



Crepa con nutella
\$2.500



Cannoli siciliani
\$3.250