

DESAYUNOS

DESAYUNO CONTINENTAL \$95
(INCLUYE 2 REBANADAS DE PAN TOSTADO, CAFÉ O CAPPUCINO O TÉ CALIENTE
JUGO DE NARANJA, MANTEQUILLA, MERMELADA)

PLATO DE FRUTAS CON YOGURT Y GRANOLA \$95

CROISSANT JAMÓN Y QUESO \$55

CROISSANT JAMÓN Y QUESO (PRODUCTOS ITALIANOS) \$70

CROISSANT NATURAL \$40

CROISSANT CON MERMELADA \$45

CROISSANT CON NUTELLA \$50

CHOCOLATÍN \$35

PASTEL DEL DIA \$50



POSTRES

PASTEL DEL DÍA \$50

TIRAMISÚ \$65

PANNA COTA \$65

SBRICOLATA AL CAFÉ \$65

SBRICOLATA A LA NUTELLA \$65

PIZZAS

PIZZAS CLÁSICAS

MARGARITA	\$120
PEPPERONI	\$130
JAMÓN Y CHAMPIÑONES	\$145
CHAMPIÑONES	\$125
HAWAIANA	\$135

PIZZAS ESPECIALES

DIAVOLA (SALAME PICCANTE)	\$150
DIAVOLA CON CHAMPIÑONES (SALAME PICCANTE, CHAMPIÑONES)	\$160
LA PICOSITA (CEBOLLA, HABANEO, ACEITE DE HABANERO)	\$120
GOLOSA (CHAMPIÑÓN, TOCINO Y CEBOLLA)	\$170
4 QUESOS	\$175
CAMARONES	\$170

PIZZA ITALIANAS

PANCETTA Y PROVOLA HAUMADA	\$195
JAMON CERRANO, ARUGULA Y TOMATE CHERRY	\$220
SOPPRESSATA PICCANTE	\$205

INGREDIENTE EXTRA:

EXTRA VERDURA (CEBOLLA, TOMATE, PIMIENTO MORRON, CHAMPIÑÓN, ARUGULA)	\$15
EXTRA QUESO	\$20
EXTRA CARNES FRIAS	\$30
EXTRA CAMARON	\$35

ENTRADAS

BRUSCHETTA DE TOMATE	\$40
BRUSCHETTA DE CHAMPIÑONES	\$50
TRIS DE BRUSCHETTA	\$55
CAPRESE	\$120
PROSCIUTTO E MELONE	\$160
PLATO DE QUESO	\$190
PLATO DE EMBUTIDO	\$210
PLATO MIXTO	\$220
TABLA DE QUESO SY EMBUTIDOS (2/4 PA X)	\$420
CARPACCIO DE RES CON ARÚGULA Y GRANA	\$170

PASTAS

BOLOGNESE	\$170
(SALSA DE TOMATE, CARNE MOLIDA DE RES Y CERDO)	
RAGU SALCHICHA ARGENTINA	\$160
(SALSA DE TOMATE Y SALCHICHA ARGENTINA)	
POMODORO	\$110
(SALSA DE TOMATE)	
AMATRICIANA	\$160
(SALSA DE TOMATE, GUANCIALE SI HAY DISPONIBLE O TOCINO, CHILE DE ARBOL)	
ARRABBIATA	\$130
(SALSA DE TOMATE, AJO Y CHILE DE ARBOL)	
AGLIO OLIO E PEPERONCINO	\$110
(ACEITE DE OLIVO, AJO Y CHILE DE ARBOL)	
PESTO	\$150
(ACEITE DE OLIVO, AJO, QUESO PARMESANO Y ALBAHACA)	
CARBONARA	\$180
(QUESO PECORINO, GUANCIALE SI HAY DISPONIBLE O TOCINO, HUEVO)	
4 QUESOS	\$160
(QUESO PARMESANO, GORGONZOLA, 3 LECHES Y CREMA)	
MARI E MONTI	\$180
(CHAMPIÑONES, CAMARONES Y CREMA)	
ALLO SCOGLIO	\$240
(CAMARÓN, CALAMAR, ALMEJAS Y MEJILLONES)	
BOSCAIOLA	\$180
(CHAMPIÑONES, GUANCIALE SI HAY DISPONIBLE O TOCINO Y CREMA)	
ESPECIALIDAD DE LA CASA	
GNOCCHI PICCOLA ITALIA	\$180
(CREMA DE PIMIENTO MORRÓN Y CAMARONES)	

BEBIDAS Y JUGOS

BEBIDAS

COCA COLA	\$35
FANTA/SPRITE	\$35
AGUA NATURAL 600ML	\$25
AGUA MINERAL PEÑAFIEL 355ML	\$20
COCA COLA LIGHT	\$35
TE HELADO	\$30

JUGOS

NARANJA NATURAL	\$35
TORONJA NATURAL	\$35
LIMONADA NATURAL	\$30
LIMONADA MINERAL	\$35
NARANJADA NATURAL	\$35
NARANJADA MINERAL	\$40
AGUA DE FRUTA	\$30
JUGO EN BOTELLA	\$40

CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO	\$30
CAFÉ AMERICANO	\$35
CAFÉ SHEKERATO FRIO	\$50
CAFÉ MACCHIATO	\$35
CAPPUCCINO	\$40
CAPPUCCIINO FRIO (CON CREMA BATIDA Y CHOCOLATE)	\$55
LATTE MACCHIATO	\$40
TE CALIENTE	\$30
CHOCOMILK	\$40
NUTELLINO	\$90
CAFÉ DESCAFEINADO (EXTRA)	\$10
SHOT DE LECHE EXTRA	\$10

CARTA DE VINOS

VINO TINTO

POR COPA/ BOTELLA

OLADIA MERLOT

\$90 / \$410

CHILE

VERDADES CABERNET SAUVIGNON

\$110 / \$460

MEXICO

CHIARO PRIMITIVO

\$490

ITALIA

PHEBUS MALBEC

\$580

ARGENTINA

CHIANTI CAMPO ELISO

\$680

ITALIA

UMANI RONCHI MONTEPULCIANO

\$730

ITALIA

LA CAPPUCINA MERLOT

\$640

ITALIA

NERO D'AVOLA MIRAL

\$650

ITALIA

Piccola Italia

RISTORANTE + CAFÉ

VINO BLANCO

PUERTO NUEVO SAUVIGNON BLANC

\$90/\$410

MEXICO

OLADIA CHARDONNAY

\$410

CHILE

CHIARO PINOT GRIGIO

\$120/\$460

ITALIA

SOAVE GREGORIS

\$610

ITALIA

VINO ESPUMOSO

IVON LESCOMPTE BRUT

\$510

MEXICO

IL FOLLO PROSECCO EXTRA DRY

\$770

ITALIA

DESCORCHE

\$150

COCKTAILS

CUBA LIBRE (RON BACARDI, COCA)	\$ 110
GIN TONIC (GIN OSO NEGRO, SCHWEEPS)	\$ 110
VODKA LEMON (VODKA SMIRNOFF, LEMONADA MIN.)	\$ 110
MOJITO (MENTA, RON BACARDI, AZUCAR CAÑA, LIMON, AGUA MIN.)	\$ 115
CAIPIRIÑA (LIMON, AZUCAR CAÑA, TEQUILA JOSE CUERVO, AGUA MIN.)	\$ 105
CAIPIROSKA (VODKA SMIRNOFF, LIMON, AZUCAR CAÑA, FRESAS)	\$ 110
MARGARITA CLASICA (TEQUILA JOSE CUERVO, LIMON, CONTROY, JARABE)	\$ 120
MARGARITA DE FRESA (TEQUILA JOSE CUERVO, FRESA, CONTROY, JARABE)	\$ 130
MARGARITA CON FRUTA DE TEMPORADA (TEQUILA JOSE CUERVO, FRUTA DE TEMPORADA, CONTROY, JARABE)	\$ 135
SPRITZ (APEROL, VINO ESPUMOSO, AGUA MIN.)	\$ 120
NEGRONI (CINZANO ROJO, CAMPARI, GIN OSO NEGRO)	\$ 130
SBAGLIATO (CINZANO ROJO, CAMPARI, VINO ESPUMOSO)	\$ 140
AMERICANO (CINZANO ROJO, CAMPARI, AGUA MIN.)	\$ 120
CARAJILLO (LICOR 43, ESPRESSO)	\$ 125

LICORES

	SHOT (1 OZ)/ VASO (2 OZ)
HAVANA 7	\$90 / \$120
JACK DANIEL'S	\$85 / \$115
RED LABEL	\$75 / \$105
VODKA SMIRNOFF	\$70 / \$95
BACARDI BLANCO	\$70 / \$95
SAMBUCA VACCARI	\$70 / \$120
SAMBUCA VACCARI NEGRO	\$70 / \$120
FERNET BRANCA	\$70 / \$120
TEQUILA DON JULIO REPOSADO	\$120
TEQUILA JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$90
LIMONCELLO	\$85
GRAPPA ITALIANA	\$90
BAILEYS	\$90
MEZCAL ARTESANAL AVERSOS	
ESPADÍN JOVEN	\$70
ESPADÍN REPOSADO CON GUSANO	\$90
ESPADÍN AÑEJO	\$130
SILVESTRE TOBALÁ	\$130
ENSAMBLE <i>(ESPECIAL)</i>	\$150
SILVESTRE CUISHE	\$130

CERVEZAS

BARRILITO	\$35
DOS XX	\$45
ULTRA	\$50
BOHEMIA OSCURA	\$50
VASO CHELADA	\$30