

ENTRADA

Queso provolone con tomates
asados y albahaca. \$ 6.200

SOPAS Y CREMAS

LUNES	Crema de arveja y hierbabuena.	\$6.000
	Sopa de minestrone y pesto.	\$6.000
MARTES	Crema de ahuyama al curry.	\$6.000
MIÉRCOLES	Crema de espinaca il Posto.	\$6.000
	Sopa de pescado.	\$8.500
JUEVES	Crema de zanahoria y naranja.	\$6.000
	Sopa de minestrone y pesto.	\$6.000
VIERNES	Sopa de tomate con crutones.	\$6.000
	Crema de arveja y hierbabuena.	\$6.000

SÁNDWICHES

Atún con con lechuga de Salanova, huevo, Mostaza de Dijon y mayonesa.	\$8.500
• Bocconcini y tomate con albahaca.	\$12.000
Salami y pepperoni con vegetales.	\$13.200
Jamón serrano y vegetales asados.	\$13.700
Jamón serrano y queso provolone.	\$13.700
Pechuga de pavo con mostaza de Dijon, mayonesa y cebolla cabezona.	\$15.000

PIZZAS

• Mediterránea	\$10.200
(Zucchini amarillo y verde, berenjena, pimentón rojo, champiñones, alcachofa).	
Bocconcini e pomodoro	\$11.200
(Tomate, queso bocconcini y albahaca).	
Salami y pepperoni	\$11.800
(Salami, pepperoni, aceitunas negras).	
Del huerto	\$11.800
(Lechuga rúgula, champiñones, jamón, aderezo César).	

PASTAS

- Fettuccini.
- Spaghetti.
- Pasta de colores.
- Penne Rigate.

PIDE POR \$2.000 ADICIONALES
PASTA CORTA O LARGA
**INTEGRAL (HARINA INTEGRAL) O
LIBRE DE GLUTEN (HARINA DE QUINOA).**

Salsas

Arrabbiata.	\$10.500
Pomodoro.	\$10.500
• Pesto con almendras.	\$11.900
Pollo con champiñones.	\$12.400
• Vegetariana.	\$14.400
Tres quesos.	\$15.500
Bolognesa.	\$15.500
Frutos del mar.	\$18.000

PASTAS ESPECIALES

Ravioli de carne o pollo en salsa pomodoro.	\$18.200
Ravioli de carne o pollo al pesto.	\$19.800
• Ravioli verde de ricotta y espinaca (pídela con alguna de nuestras salsas).	\$20.900
• Fagotino de queso con champiñones (pídela con alguna de nuestras salsas).	\$21.800

POSTRES

Tiramisú.	\$6.000
Pannacota de fresa.	\$6.000

FRUTA

Copa de fruta especial.	\$ 5.100
----------------------------	----------

PANADERÍA & PASTELERÍA*

Panzerotti de salami.	\$3.200
Panzerotti de jamón y queso.	\$3.200
• Panzerotti vegetariano.	\$3.200
Cake lingote vainilla con frutos rojos.	\$3.700
Cake lingote chocolate con frutos rojos.	\$3.700
Pie de frutos rojos.	\$3.700
Tartaleta de piña.	\$3.700
Tartaleta de manzana.	\$3.700
Muffin chocolate con crumble de nueces.	\$4.100
Muffin chocolate belga.	\$4.100
Muffin de vainilla oreo.	\$4.100

BEBIDAS FRÍAS

Jugos naturales (fresa, guanábana, lulo, mango, maracuyá).

En agua.	\$2.900
En leche.	\$3.500

Limonadas

Natural.	\$2.700
De coco.	\$5.200
De mango.	\$5.200

Otras bebidas

Fuze Tea.	\$3.100
Gaseosa 10 oz.	\$3.300
Agua botella.	\$3.300

Batidos de frutas

Tormenta tropical (mango, fresa, piña).	\$5.100
Fresa morada (leche, fresa, mora y banano).	\$5.100
Lulo intenso (lulo, mango y yogur).	\$5.100
Rayo de sol (piña, papaya, naranja).	\$5.100

BEBIDAS CALIENTES

Café Americano.	\$1.700
Té en Agua.	\$1.800
Espresso.	\$1.900
Aromática (frutalia).	\$2.200
Té en Leche.	\$2.400
Espresso Macchiato.	\$2.900
Capuccino.	\$3.000
Café Latte.	\$3.000
Café Moca.	\$3.200

VINOS

Vino blanco	\$29.000
Michel Torino Torrentes 375 C.c.	
Vino tinto	\$29.000
Michel Torino Malbec 375 C.c.	

Nuestros productos de pastelería y panadería son elaborados a base de trigo y pueden contener trazas de leche, huevos, soya, maní y frutos secos como almendras y nueces.