



Pizze

Todas las Pizzas llevan salsa de tomate y extra mozzarella.



Personal
(4)

Mediana
(6)

Grande
(8)

Americana (Jamón, pimientos y aceitunas.)	24.00	34.00	43.00
Siciliana (Jamón, chorizo ahumado, salami, pimientos y aceitunas.)	24.00	34.00	43.00
Veneciana (Jamón, tocino ahumado, champiñones, pimientos y aceitunas.)	27.00	37.00	47.00
Hawaiana (Jamón, pollo, piña, pimientos y aceitunas.)	24.00	34.00	43.00
Tropicalísima (Jamón, piña, durazno, pimientos y aceitunas.)	24.00	34.00	44.00
Genovesa (Tocino ahumado, carne de res, cebolla blanca, pimientos y aceitunas.)	24.00	36.00	46.00
Margarita (Rodajas Tomate, Albahaca, Aceite de olivo, pimientos y aceitunas)	23.00	33.00	42.00
Florentina (Jamón, tocino, pollo, champiñones rodajas de tomate y pimientos.)	27.00	37.00	47.00
Cuatro Estaciones (Jamón con piña, champiñones, tocino, chorizo, pimientos y aceitunas.)	27.00	37.00	47.00
Natura (Champiñones, espárragos, alcachofas, cebolla blanca, pimientos y aceitunas.)	27.00	36.00	47.00
Carnivora (Carne de res, pollo, jamón, salame y tocino ahumado.)	25.00	36.00	46.00
“Don Sancho” (Jamón, cabanossi, chorizo, salame, champiñones, espárragos, pimientos y aceitunas.)	28.00	38.00	48.00
Prosciutto e Funghi Clásica Italiana Jamón crudo, champiñones, arúgula, vinagre balsámico y aceite de oliva	31.00	41.00	51.00
Marinara (Langostinos, conchas de abanico y parmesano.)	33.00	43.00	53.00



Pasión por la Pasta
COCINA ITALO - PERUANA



INGREDIENTES ADICIONALES

Jamón Ingles, Tocino ahumado,
Cabanossi, Chorizo Español, Salami,
Carne de res, pollo, Champiñones,
Espárragos, Alcachofas, Piña, Anchoas
Mozarella.

Rodajas de tomate, Aros de cebolla blanca:

Cortesía de la casa

Antipasti

PANE ALL' AGLIO (Tajadas de pan al ajo 8 Unidades)

Simple 9.00

Speciale (adicional mozzarella, pimienta y/o aceituna) 15.00

Prosciutto e arúgula 21.00

BRUSCHETTA (8 Unidades)

Simple (Pan al ajo con tomate, albahaca y aceite de oliva) 15.00

Speciale (adicional mozzarella) 17.00

ANTIPASTO DE EMBUTIDOS

(Jamón Ingles, Chorizo español, Salame, Tocino ahumado y Cabanossi.) 23.00

PORCION DE PROSCIUTTO

(Laminas de jamón crudo 100 gr.) 30.00

CHAMPIGNON ALLA GRIGLIA

(salteados en aceite de oliva, ajos y orégano) 27.00

CHAMPIGNON MARE E TERRA

(Champiñones, langostinos y conchas salteados a la plancha) 47.00

CONCHAS ALLA PARMIGIANA (8 Unidades)

(Conchas de abanico gratinadas en salsa blanca y queso parmesano) 42.00

ENSALADA CAPRESSE

(Rodajas de tomate, hojas de albahaca, queso mozzarella con aliño de aceite de oliva y vinagre balsámico) 19.00





Pasta

SPAGHETTI

<i>Aglio e Olio (Con ajos, aceite de oliva y un toque picante)</i>	23.00
<i>Alla Bolognesa (En salsa de carne) Todo un clásico</i>	26.00
<i>Al Pesto (albahaca, ajos, aceite de oliva y pecanas)</i>	29.00
<i>Alla Carbonara (Tocino, crema de leche, perejil y huevo)</i>	33.00
<i>Pesto con Gamberi all'aglio (Pesto con langostino al ajo)</i>	44.00
<i>Aglio, Olio e Gamberi (Ajos, Aceite de oliva y langostinos)</i>	44.00

FETTUCCINI

<i>Burro e Salvia (En mantequilla y salvia)</i>	23.00
<i>En Salsa de Carne</i>	26.00
<i>A lo Alfredo</i>	29.00
<i>A lo Alfredo con Prosciutto</i>	34.00
<i>Al Pesto (albahaca, ajos, aceite de oliva y pecanas)</i>	29.00
<i>Alla Parisienne (Crema de leche, champiñones, jamón inglés y trozos de pollo al panko)</i>	37.00
<i>Alla Carbonara (Tocino crocante, crema de leche, perejil y huevo)</i>	33.00
<i>Alla Puttanesca (Salsa de Tomate, anchoas, aceitunas, y aji limo)</i>	30.00

PAPARDELLE (fideo plano elaborado al huevo, más ancho que el fettuccine)

<i>Papardelle Fruti di Mare (langostinos, conchas de abanico y calamares en suave salsa de aji amarillo y crema de leche)</i>	46.00
<i>Papardelle Alla Carbonara (Mantequilla, tocino, crema de leche, perejil y huevo)</i>	34.00

LASAGNE (al forno)

<i>Simple (Salsa de Carne y Salsa Blanca)</i>	30.00
<i>Speciale (Salsa de Carne, Salsa Blanca y Jamón Inglés)</i>	31.00
<i>Súper Speciale (Salsa de Carne, Salsa Blanca, Jamón y Tocino)</i>	32.00
<i>De la Casa (Salsa de Alcachofas, Champiñones y Jamón Inglés)</i>	36.00

CANNELLONI (al forno)

<i>RELLENO DE ASADO PICADO A CUCHILLO</i>	33.00
<i>RELLENO ALCACHOFAS, ESPINACA Y RICOTTA</i>	36.00
<i>En dos Salsas (Salsa de carne y Salsa blanca), A lo Alfredo, Salsa de Carne, Al Pesto o Salsa de Champiñones</i>	



Pasión por la Pasta
COCINA ITALO - PERUANA

GNOCCHI (de papa)

En Salsa de Carne, A lo Alfredo, o Al Pesto

29.00

RAVIOLI

RELLENO DE CARNE

30.00

RELLENO QUESO RICOTTA Y ESPINACA

32.00

RELLENO ALCACHOFA, ESPINACA Y RICOTTA

33.00

En Salsa de Carne, A lo Alfredo, Al Pesto, en Salsa de Champiñones o Alla Puttanesca

A lo Alfredo con Prosciutto + 6 Soles

RAVIOLI VERDI RELLENO DE ALCACHOFA Y RICOTTA

36.00

En Crema de leche, queso azul, tocino y pecanas

GRATINADOS (al forno)

Ravioles o Gnocchi (Salsa de Carne, A lo Alfredo o Salsa de champiñones) gratinados con queso mozzarella y parmesano

37.00

Gnocchi o Ravioles en Salsa de Mariscos y Alcachofas gratinados con queso mozzarella y parmesano

48.00

Carne e Pollo

MILANESE DI POLLO

Con Fettuccini A La Crema, Alfredo o Salsa de champiñones

Spaguetti Al Pesto, o Al Pomodoro

CLASSICA

40.00

NAPOLITANA (Salsa de tomate, queso mozzarella)

42.00

LOMO FINO (En trozos salteado)

Con Fettuccini a la Huancaína O Spaguetti Al Pesto

46.00

....Como para compartir

OSSOBUCCO (300 gr. de suave rodaja de canilla de res deshuesada y cocida a fuego lento por mas de 6 horas)

Con Fettuccini o Gnochi al burro e salvia (en mantequilla y salvia)

47.00

ASADO DE TIRA (generoso corte de costillar de res deshuesado y cocido en nuestro aderezo especial por mas de 6 horas)

Con Fettuccini A La Crema o Spaguetti Al Pesto

49.00



Bevande

El Pisco es Peruano... si Señor

Café espresso	5.00
Café espresso doble	7.00
Café Americano	7.00
Tetera de manzanilla, hierba luisa, Te negro	8.00
Gaseosa 400 ml. (Coca Cola, Fanta, Inca Kola zero, San Mateo)	6.00
Gaseosa 1½ Lit. (Coca Cola, Inca Kola)	13.00
Limonada de hierba luisa o Maracuya sin helar, helada o frozen (½ Litro)	9.00
Limonada de hierba luisa o Maracuya sin helar, helada o frozen (1 Litro)	18.00
Cerveza Cuzqueña	10.00
(Tenemos 4 distintos sabores : Dorada, Doble malta, Trigo y Negra)	

SANGRIA

Jarra de Medio Litro	25.00
Jarra de Litro	50.00
Especial (Tacama u Ocucaje - 1 ½ Lit.)	70.00
Tinto de Verano (Vino tinto seco, gaseosa de limón y hielo)	18.00

APERITIVO ITALIANO

Aperol spritz (Licor Aperol, Prosecco, agua con gas y hielo)	24.00
Negroni (Gin, Campari, Vermout rojo y hielo)	24.00

APERITIVO CON PISCO

Pisco Sour (Cuatro Gallos - Italia)	22.00
Pisco Sour (Cuatro Gallos- Italia) Doble	26.00
Maracuyá Sour (Cuatro Gallos - Italia)	22.00
De Algarrobina (Cuatro Gallos - Italia)	22.00
Chilcano Clásico (con limón, ginger ale y amargo de angostura.)	22.00
Chilcano de Maracuyá (con maracuyá, ginger ale y amargo de angostura.)	22.00
Capitan (mezcla especial de vermut rojo, pisco y hielo)	22.00





VINO

Copa

Vino de la Casa (Lopez - Traful) Cabernet Sauvignon (Argentina)	15.00
Santiago Queirolo - Magdalena Semiseco (Nacional)	15.00

Botella

NACIONAL

Santiago Queirolo - Magdalena Semiseco	40.00
Tacama - Gran Tinto o Rose	50.00
Tacama - Selección Especial Alicante Bouchet	70.00
Ocucaje - Fond de Cave	45.00

CHILE

Concha y Toro - Frontera Cabernet Sauvignon	40.00
Concha y Toro - Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon	70.00
Cousiño Macul - Don Matias - Malbec	70.00
Montes - Alpha Cabernet Sauvignon	110.00

ARGENTINA

Vino de la Casa (Lopez - Traful) Cabernet Sauvignon	40.00
Navarro Correas - Los Arboles Cabernet Sauvignon	50.00
El Enemigo - Malbec	120.00
Navarro Correas - Colección Privada blend o malbec	80.00
Las Moras - Reserva Malbec	70.00
Trapiche - Malbec	50.00
Trivento - Reserve Malbec	60.00

ESPAÑA

Marques de Riscal Reserva Rioja Tempranillo	120.00
Marques de Riscal Rioja Tempranillo	70.00
Arienzo Rioja Crianza	65.00
Marques de Caceres Crianza Rioja Tempranillo	80.00

ITALIA

Montepulciano D' Abruzzo DOC Fantini Farnese	80.00
Ruffino, Chianti DOC	90.00

Derecho de descorche Vino o Champagne S/. 20.00 por botella
Otras bebidas alcoholicas S/. 30.00