



## Cena a la italiana

Precio: \$130.000

### Antipasti

Entradas al centro de la mesa

Berenjenas a la parmesana

Berenjenas horneadas en salsa pomodoro del chef, gratinadas con mozzarella y parmigiano.

### Carpaccio de lomo

Láminas de lomo de res con aceite de oliva y limón servida con rúgula, hongos, mayonesa cipriani y parmigiano

### Fritto di mare

Calamares, camarones, pescado blanco y calabacines fritos con salsa tártara.

### Primi

Fuerte a elección

Pasta alfredo con camarones

Creмосa salsa alfredo, con camarones salteados al ajillo y un toque de vino blanco.

### Pollo alla fiorentina

Pechuga de pollo con jamón cotto, gratinada con queso mozzarella, en salsa bechamel y espinaca, servida con pasta pomodoro.

### Pollo de la casa

Pechuga de pollo en salsa de vino dulce y hongos, gratinada con queso mozzarella, servido con puré de papa.

Fettuccine al parmigiano reggianop

Reparado sobre rueda de tradicional de queso parmigiano reggiano + adición de tocineta

## **Lomo ai funghi**

Lomo de res en salsa de hongos, acompañado de cremoso puré de papa.

## **Salmón a la parrilla**

Salmón encostrado a la finas hierbas, acompañado con puré de papa y ensalada fresca.

## **Postre**

Torta entera a elección

Red velvet, selva negra, chocolate

## **Bebidas**

Sodas italianas a elección

Lychee fresa, maracuya o frutos rojos

## **Brindis**

Para familia bisol brut, prosecco docg valdobbiadene (véneto, italia) glera, pinor bianco, verdiso

Para invitados moët & chandon brut imperial, aoc champagne (champagne, francia) chardonnay,  
pinot noir, pinot meunier