

Antipasti / Entradas

Calamari Fritti \$210
Aros de calamar fritos

Carpaccio di Salmone \$220
Finas rebanadas de salmón marinadas
y acompañadas con alcaparras

Carpaccio di Manzo \$220
Finas rebanadas de filete de res marinadas
y acompañadas con arúgula y parmesano

Fungo Portobello Ripieno di Prosciutto \$220
Hongo portobello relleno de jamón serrano y
gratinado con queso

Fungo Portobello Ripieno di Gamberi \$220 **¡NUEVO!**
Hongo portobello relleno de camarón
y gratinado con queso

Arancini \$190
Croquetas de risotto con jamón serrano y queso

Arrosticini di Carne \$190
Brochetitas de carne de res, tocino y pimienta

Burrata e Pomodori \$220
Queso burrata fresco acompañado
de tomate y pesto

Melanzane Filanti \$190
Rodajas de berenjena capeadas, gratinadas con queso
y servidas sobre salsa cremosa de pimienta asado

Verdure alla Griglia \$180
Vegetales mixtos asados

Insalate / Ensaladas

Mista \$150
Lechugas, tomate y queso con
vinagreta de la casa

Anfora \$160
Lechugas, verduras asadas y queso con
vinagreta de la casa

Prosciutto \$190
Lechuga, espárragos, jamón serrano y parmesano
con vinagreta de balsámico

Caprese \$190
Rodajas de mozzarella fresca y tomate con
aceite de oliva y albahaca

Cesare \$160
Lechuga orejona, crotones y parmesano
con aderezo clásico

Crema / Cremas

Crema di Broccoli \$140
Crema de brócoli

Crema di Portobello \$160 **¡NUEVO!**
Crema de hongo portobello

Paste / Pastas

Penne all'Arrabiata \$160
Con salsa de tomate, ajo y chile

Spaghetti all'Amatriciana \$180
Con salsa de tomate, tocino y chile

Spaghetti alla Bolognese \$190
Con salsa a base de tomate y carne

Spaghetti alla Puttanesca \$180
Con tomate, aceitunas y alcaparras

Fettuccine Alfredo \$180
Con salsa de crema, mantequilla y parmesano

Fettuccine Rosa \$180
Con salsa de tomate, crema y chile

Penne ai Quattro Formaggi \$190
Con salsa cremosa de cuatro quesos

Fettuccine Alfonso \$190
Con champiñones, tocino y salsa de crema y parmesano

Spaghetti alla Carbonara \$190
Con tocino, parmesano y huevo en salsa cremosa

Penne alla Porcara \$190 **¡NUEVO!**
Con salchicha italiana hecha en casa y salsa cremosa

Penne ai Prosciutto \$240 **¡NUEVO!**
Con jamón serrano y salsa cremosa de pimienta asado

Fettuccine ai Gamberi \$240 **¡NUEVO!**
Con camarones en salsa de tomate, crema y chile

Fettuccine ai Salmone \$240
Con salmón en salsa cremosa

Spaghetti alla Carbonara di Mare \$220
Con mezcla de mariscos y huevo en salsa cremosa

Fettuccine ai Frutti di Mare \$220
Con mariscos mixtos al vino blanco

Linguine al Pesto \$210
Con salsa de albahaca, ajo, piñón y parmesano

Ravioli di Gamberi \$220 **¡NUEVO!**
Rellenos de camarón y servidos sobre salsa
cremosa al chipotle

Ravioli di Ricotta e Spinaci \$190 **¡NUEVO!**
Rellenos de espinacas y ricota y servidos sobre
salsa de mantequilla y salvia

Lasagne al Forno \$210
Con salsa de tomate y carne, bechamel, y queso

Risotti / Arroces

Risotto ai Quattro Formaggi \$210 **¡NUEVO!**
Arroz arborio con mezcla de cuatro quesos

Risotto ai Frutti di Mare \$230
Arroz arborio con mariscos mixtos

Pizza Rossa al Forno di Legna /
Pizza Roja al Horno de Leña

¡NUEVO!

Con su elección de salsa de tomate regular o
Arrabiata (tomate, ajo y chile)

Margherita \$160

Salsa de tomate y mozzarella

Funghi \$180

Salsa de tomate, mozzarella y champiñones

Parma \$220

Salsa de tomate, mozzarella y jamón serrano

Prosciutto e Funghi \$220

Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano y champiñones

Toscana \$190

Salsa de tomate, mozzarella y salchicha italiana hecha en casa

Boscaiola \$190

Salsa de tomate, mozzarella, salchicha italiana hecha en casa y champiñones

Peperoni \$190

Salsa de tomate, mozzarella y peperoni

Anfora \$220

Salsa de tomate, mozzarella y mezcla de carnes frías

Capricciosa \$220

Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano, champiñones, aceitunas y alcachofas

Messicana \$220

Salsa de tomate, mozzarella, carne, chorizo, cebolla, pimientos y jalapeños

Quattro Formaggi \$210

Salsa de tomate y mezcla de cuatro quesos

Pizza Bianca al Forno di Legna /
Pizza Blanca al Horno de Leña

¡NUEVO!

Sin salsa de tomate

Patate \$180

Con finas rodajas de papa y mozzarella

Spinaci \$180

Con espinacas, ricotta y mozzarella

Funghi \$180

Con champiñones y mozzarella

Prosciutto e Rucola \$220

Con jamón serrano, arúgula y mozzarella

Quattro Formaggi \$180

Con mezcla de cuatro quesos

Piatti Forti /
Plato Fuerte

Petto di Pollo alla Fiorentina \$210

Pechuga de pollo (250 g) con espinacas y parmesano

Petto de Pollo Alfonso \$220

Pechuga de pollo (250 g) con champiñones, tocino y salsa a base de crema y parmesano

Filetto Anfora \$340

Filete de res (250 g) con salsa de vino tinto y champiñones

Rib-Eye alla Griglia \$440

Rib-eye (450 g) asado

Salmone alla Griglia \$340

Salmón (250 g) asado con toque de vino blanco y alcaparras

Porchetta al Forno \$280

Rodaja de puerquito (300 g) al horno con hierbas aromáticas y especias

Menu Per Bambini
/ Menú para Niños

Pizza \$90

Fettuccine Alfredo \$90

Spaghetti alla Bolognese \$90

Nuggets de Pollo con Papas Fritas \$90

Extras

Pollo (100 g) \$80

Camarón (80 g) \$80

Salmón (80 g) \$80

Jamón Serrano (80 g) \$80

Parmesano (30 g) \$20

Bebidas /
Bevande

Refrescos (355 ml) \$30

Agua Embotellada (600 ml) \$30

Agua San Pellegrino (505 ml) \$70

Agua Mineral Topo Chico (355 ml) \$30

Agua de Piedra Mineral (650 ml) \$80

Limonada Natural (400 ml) \$30

Limonada Mineral (400 ml) \$35

Naranjada Natural (400 ml) \$35

Naranjada Mineral (400 ml) \$40

Jarra Limonada Natural (2 lt) \$150

Jarra Limonada Mineral (2 lt) \$175

Jarra Naranjada Natural (2 lt) \$175

Jarra Naranjada Mineral (2 lt) \$195

Café Espresso (30 ml) \$35

Café Americano (150 ml) \$40

Café Capuccino (100 ml) \$45

Té (150 ml) \$40

Precios incluyen IVA. Aceptamos efectivo y tarjetas de débito y crédito (Visa, Mastercard y American Express).

Indicación de gramos es peso antes de cocción. g=gramos / ml=mililitros / lt=litros.

Dolci / Postres

Tirami-sù \$140

Capas de pan dulce con crema,
café espresso y cocoa

Torta Padana \$140

Pastel de elote acompañado
de helado de cajeta

Torta Caprese \$150

Pastel de chocolate y almendra
acompañado de helado de vainilla

Strudel di Mele \$150 ¡NUEVO!

Masa de hojaldre rellena de manzana
acompañada de helado de vainilla

Budino Anfora \$120

Flan de tres leches

Gelato \$80

Helado de vainilla, chocolate,
fresa, cajeta, nutella

Bebidas

Cocteles

Margarita (400 ml) \$90
Piña Colada (400 ml) \$90
Vampiro (250 ml) \$90
Clamato (400 ml) \$90
Sangría (350 ml) \$90
Clericot (350 ml) \$95
Jarra Sangría (2 lt) \$450
Jarra Clericot (2 lt) \$475

Ginebra

Tanqueray \$110

Vodka

Absolut Blue \$90

Ron

Bacardí Blanco \$85
Matusalem Platino \$85
Matusalem Gran Reserva 15 Años \$95

Brandy

Torres 10 Años \$95

Whisky

Jack Daniels \$110
Chivas Regal 12 \$120
Buchanans 12 \$125
Johnnie Walker Black Label \$130
Macallan 12 \$190

Licores

Frangelico \$90
Amaretto Disaronno \$95
Sambuca Vaccari \$90
Sambuca Vaccari Nero \$90
Limoncello \$90
Baileys Original \$90
Licor 43 \$95

Cerveza

Nacional

Carta Blanca (325 ml) \$42
Tecate Light (325 ml) \$42
Indio (325 ml) \$42
XX Lager / Ambar (325 ml) \$46
Bohemia Clara (355 ml) \$48
Bohemia Oscura (355 ml) \$48
Negra Modelo (355 ml) \$46
Modelo Especial (355 ml) \$46
Corona Extra (355 ml) \$48
Finísima (355 ml) \$100

Importada

Heineken (355 ml) \$52
Heineken de Barril (350 ml) \$52
Heineken de Barril (450 ml) \$62
Heineken Light (355 ml) \$52
Amstel Ultra (355 ml) \$48
Michelob Ultra (355 ml) \$52
Stella Artois (330 ml) \$62

Tequila

Cuervo Tradicional \$90
Herradura Blanco \$100
Herradura Reposado \$110
Don Julio Blanco \$110
Don Julio Reposado \$120
Don Julio Añejo \$130
Don Julio 70 \$130
Maestro Tequilero Dobel Diamante \$120

Mezcal

400 Conejos Joven \$95
400 Conejos Reposado \$110

Varios

Chelada / Michelada (30 ml) +\$15
Clamato (1/2 vaso-225 ml) +\$30

Vinos

	Copa	Botella
Espumosos:		
Lambrusco (Italia)	\$90	\$390
Fragolino (Italia)	\$90	\$490
Martini Asti (Italia)	---	\$790
Champagne Moët & Chandon Imperial (Francia)	---	\$2,250
Blancos:		
Casa Madero 2V (México)	\$95	\$560
Monte Xanic Calixa Chardonnay (México)	---	\$610
Rosados:		
Beringer White Zinfandel (Estados Unidos)	\$90	\$450
Casa Madero V Cabernet (México)	---	\$560
Tintos:		
Tinto de la Casa (Italia)	\$90	---
Banfi Placido Chianti (Italia)	\$90	\$460
Banfi Collepino (Italia)	---	\$650
Marques de Cáceres Crianza (España)	---	\$580
Emilio Moro Finca Resalso (España)	---	\$690
LA Cetto Cabernet Sauvignon (México)	---	\$360
LA Cetto Nebbiolo Reserva Privada (México)	\$90	\$450
Rivero González Scielo Tinto (México)	---	\$530
Casa Madero 3V (México)	---	\$760
Finca las Moras Malbec (Argentina)	---	\$360
Los Árboles Tinto (Argentina)	---	\$410
Álamos Malbec (Argentina)	---	\$510
Navarro Correas Colección Privada Blend (Argentina)	---	\$660
Descorche	---	\$250

*Precios incluyen IVA. Aceptamos efectivo y tarjetas de débito y crédito (Visa, Mastercard y American Express).
Copa de 125 ml / Botella de 750 ml.*

Liquores / Licores

Frangelico \$90
Amaretto Disaronno \$95
Sambuca Vaccari \$90
Sambuca Vaccari Nero \$90
Limoncello \$90
Baileys Original \$90
Licor 43 \$95
Carajillo \$130

Brandy

Torres 10 Años \$95

Ron

Bacardí Blanco \$85
Matusalém Platino \$85
Matusalém Gran Reserva 15 Años \$95

Whisky

Jack Daniels \$110
Chivas Regal 12 \$120
Buchanans 12 \$125
Johnnie Walker Black Label \$130
Macallan 12 \$190

Caffè / Café

Tè / Té

Espresso (30 ml) \$35
Americano (150 ml) \$40
Capuccino (100 ml) \$45
Té (150 ml) \$40