

Entradas

Calamari Fritti Aros de calamar fritos acompañados con salsa de tomate y aderezo picante.	\$240
Carpaccio di Salmone Finas rebanadas de salmón marinadas y servidas con alcaparras y espinacas.	\$260
Carpaccio di Manzo Finas rebanadas de filete de res marinadas y servidas con alcaparras, parmesano y arúgula.	\$260
Fungo Portobello Prosciutto Hongo portobello relleno con prosciutto y queso.	\$240
Fungo Portobello Gamberi Hongo portobello relleno con camarón y queso.	\$240
Arancini Croquetas rellenas de risotto, prosciutto y queso.	\$200
Arrosticini di Carne Brochetitas de carne de res, tocino y pimientos.	\$240
Burrata e Pomodori Queso burrata fresco acompañado con rebanadas de tomate y pesto.	\$260
Melanzane Filanti Berenjenas capeadas, gratinadas con queso y servidas sobre salsa cremosa de pimiento asado.	\$220
Verdure alla Griglia Verduras asadas acompañadas con aderezo de queso gorgonzola.	\$240

Ensaladas

Mista Lechugas, tomate y queso con vinagreta de la casa.	\$190
Anfora Lechugas, verduras asadas, aceitunas y queso con vinagreta de la casa.	\$190
Prosciutto Lechugas, espárragos, prosciutto y parmesano con vinagreta de balsámico.	\$240
Fragola e Mela Lechugas, fresa, manzana, nuez y queso de cabra con vinagreta de balsámico.	\$240
Caprese Rodajas de mozzarella fresco y tomate con aceite de oliva y albahaca.	\$220
Cesare Lechuga romana, crotones y parmesano con aderezo clásico.	\$190

Cremas

Crema di Broccoli Crema de brócoli.	\$160
Crema di Portobello Crema de hongo portobello.	\$180



Pastas

Penne all'Arrabiata Salsa de tomate, ajo y chile.	\$200
Spaghetti all'Amatriciana Salsa de tomate, tocino y chile.	\$220
Spaghetti alla Bolognese Con el tradicional ragú de carne.	\$240
Fettuccine Alfredo Crema, mantequilla y parmesano.	\$240
Fettuccine Rosa Salsa de tomate, crema y chile.	\$240
Penne ai Quattro Formaggi Salsa de cuatro quesos.	\$240
Fettuccine Alfonso Salsa de crema, champiñones y tocino.	\$240
Spaghetti alla Carbonara Tocino, parmesano, pimienta y huevo.	\$240
Fettuccine ai Gamberi Con camarones en salsa de tomate, crema y chile.	\$280
Fettuccine ai Salmone Con salmón en salsa cremosa.	\$280
Fettuccine ai Frutti di Mare Con mezcla de mariscos al vino blanco.	\$280
Linguine al Pesto Albahaca, ajo, piñón y parmesano.	\$240
Ravioli di Gamberi Rellenos de camarón con salsa cremosa al chipotle.	\$240
Ravioli di Ricotta e Spinaci Rellenos de espinacas y queso ricotta con mantequilla y salvia.	\$220
Lasagne al Forno Ragú de carne, salsa bechamel y queso.	\$260

Arroces

Risotto ai Quattro Formaggi Arroz arborio con mezcla de cuatro quesos.	\$240
Risotto ai Frutti di Mare Arroz arborio con mariscos mixtos.	\$260

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

Indicación de gramos es peso antes de cocción.



Pizzas al Horno de Leña

Margherita Salsa de tomate y queso.	\$220
Funghi Salsa de tomate, queso y champiñones	\$240
Parma Salsa de tomate, queso y prosciutto.	\$260
Prosciutto e Funghi Salsa de tomate, queso, prosciutto y champiñones.	\$280
Toscana Salsa de tomate, queso y salchicha italiana.	\$240
Boscaiola Salsa de tomate, queso, salchicha italiana y champiñones.	\$260
Pepperoni Salsa de tomate, queso y pepperoni.	\$260
Anfora Salsa de tomate, queso y mezcla de carnes frías.	\$280
Capricciosa Salsa de tomate, queso, prosciutto, champiñones, aceitunas y alcachofas.	\$280
Quattro Formaggi Salsa de tomate y mezcla de cuatro quesos.	\$260
Messicana Salsa de tomate, queso, carne, chorizo, cebolla, pimientos y jalapeños.	\$280

Platos Fuertes

Petto di Pollo alla Fiorentina Pechuga de pollo (250 g) con espinacas y parmesano, acompañada con fettuccine alfredo y verduras a la mantequilla.	\$280
Petto de Pollo Alfonso Pechuga de pollo (250 g) en salsa cremosa con champiñones y tocino, acompañada de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla.	\$280
Filetto Anfora Filete de res (250 g) en salsa de champiñones y vino tinto, acompañado de fettuccine alfredo y verduras a la mantequilla.	\$460
Filetto al Pepe Verde Filete de res (250 g) en salsa cremosa con pimienta verde, acompañado de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla.	\$460
Arrachera alla Griglia Arrachera (300 g) asada acompañada de papas al romero.	\$390
Rib-Eye alla Griglia Rib-eye (400 g) asado acompañado de papas al romero.	\$590
Salmone alla Griglia Salmón (250 g) asado, servido con salsa de vino blanco y alcaparras y acompañado de spaghetti al pomodoro y verduras a la mantequilla.	\$390
Porchetta al Forno Rodaja de puerquito (300 g) al horno con hierbas y especias, acompañado de papas al romero.	\$390

Extras

Pollo (100 g)	\$80
Camarón (80 g)	\$100
Salmón (80 g)	\$100
Jamón Serrano (80 g)	\$100

Menú para Niños

Pizza	\$150
Fettuccine Alfredo	\$150
Spaghetti alla Bolognese	\$150
Nuggets de Pollo con Papas Fritas	\$150

Postres

Tirami-sù Pastel en capas de pan con café espresso y crema a base de mascarpone.	\$160
Torta Padana Pan de elote con cajeta acompañado con helado de vainilla.	\$160
Torta Caprese Pastel de chocolate y almendra acompañado con helado de vainilla.	\$170
Strudel di Mele Masa de hojaldre rellena de manzana acompañada con helado de vainilla.	\$170
Budino Anfora Flan de tres leches.	\$150
Gelato Helado de vainilla.	\$110

BEBIDAS

Refrescos (355 ml)	\$40
Agua Embotellada (500 ml)	\$40
Agua San Pellegrino (505 ml)	\$130
Agua Mineral Topo Chico (355 ml)	\$40
Agua de Piedra Mineral (650 ml)	\$130
Limonada Natural (400 ml)	\$40
Limonada Mineral (400 ml)	\$45
Naranjada Natural (400 ml)	\$45
Naranjada Mineral (400 ml)	\$50
Jarra Limonada Natural (2 lt)	\$200
Jarra Limonada Mineral (2 lt)	\$225
Jarra Naranjada Natural (2 lt)	\$225
Jarra Naranjada Mineral (2 lt)	\$250
Café Espresso (30 ml)	\$40
Café Americano (150 ml)	\$45
Café Capuccino (100 ml)	\$50
Té (150 ml)	\$45

COCTELES

Margarita (400 ml)	\$110
Margarita de fresa (400 ml)	\$130
Piña Colada (400 ml)	\$110
Vampiro (250 ml)	\$110
Paloma (250 ml)	\$110
Clamato con Vodka (400 ml)	\$110
Clamato sin alcohol (400 ml)	\$80
Sangría (350 ml)	\$110
Clericot (350 ml)	\$120
Jarra Sangría (2 lt)	\$550
Jarra Clericot (2 lt)	\$575
Carajillo (75 ml)	\$150

GINEBRA

Tanqueray	\$150
-----------	-------

VODKA

Absolut Blue	\$120
--------------	-------

RON

Bacardí Blanco	\$120
Matusalem Gran Reserva 15 Años	\$140

BRANDY

Torres 10 Años	\$120
----------------	-------

WHISKY

Chivas Regal 12	\$180
Chivas Regal 18	\$280
Buchanans 12	\$180
Johnnie Walker Black Label	\$180

LICORES

Frangelico	\$130
Amaretto Disaronno	\$130
Sambuca Vaccari Nero	\$130
Limoncello	\$130
Baileys Original	\$130
Licor 43	\$130
Fernet Branca	\$130
Strega	\$160

CERVEZAS (Importadas)

Amstel Ultra (355 ml)	\$65
Michelob Ultra (355 ml)	\$65
Stella Artois (330 ml)	\$65
Heineken 0.0 (355 ml)	\$50

CERVEZAS (Nacionales)

Carta Blanca (325 ml)	\$50
Tecate Light (325 ml)	\$50
Indio (325 ml)	\$50
XX Lager (325 ml)	\$50
Bohemia Clara (355 ml)	\$60

Bohemia Oscura (355 ml)	\$60
Corona Extra (355 ml)	\$50
Negra Modelo (355 ml)	\$60
Modelo Especial (355 ml)	\$60

TEQUILA

Cuervo Tradicional	\$120
Herradura Blanco	\$160
Herradura Reposado	\$160
Don Julio Blanco	\$160
Don Julio Reposado	\$160
Don Julio 70	\$180
Maestro Tequilero Dobel Diamante	\$160

MEZCAL

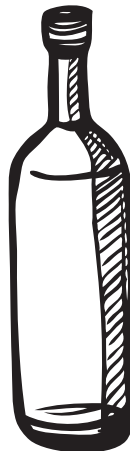
400 Conejos Joven	\$130
400 Conejos Reposado	\$160
Santo Gusano Joven	\$150

VARIOS

Chelada (30 ml)	+ \$20
Michelada (30 ml)	+ \$25
Clamato (1/2 vaso-225 ml)	+ \$50

BEBIDAS

Refrescos (355 ml)	\$40
Agua Embotellada (500 ml)	\$40
Agua San Pellegrino (505 ml)	\$130
Agua Mineral Topo Chico (355 ml)	\$40
Agua de Piedra Mineral (650 ml)	\$130
Limonada Natural (400 ml)	\$40
Limonada Mineral (400 ml)	\$45
Naranja Natural (400 ml)	\$45
Naranja Mineral (400 ml)	\$50
Jarra Limonada Natural (2 lt)	\$200
Jarra Limonada Mineral (2 lt)	\$225
Jarra Naranja Natural (2 lt)	\$225
Jarra Naranja Mineral (2 lt)	\$250
Café Espresso (30 ml)	\$40
Café Americano (150 ml)	\$45
Café Capuccino (100 ml)	\$50
Té (150 ml)	\$45



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

Medida de Ginebra, Vodka, Ron, Brandy, Whisky, Tequila, Mezcal y Licores es de 45 ml. ml=mililitros / lt=litros.



VINOS



ESPUMOSOS

Lambrusco (Italia)
 Fragolino (Italia)
 Champagne Moët & Chandon
 Imperial (Francia)

COPA

\$120
 \$120
 -

BOTELLA

\$450
 \$590
 \$2,650

BLANCOS

Blanco de la Casa (Chile)
 Beringer MV Chardonnay
 (Estados Unidos)
 Casa Madero 2V (México)

\$130
 \$140
 -

-
 \$590
 \$750

ROSADOS

Beringer White Zinfandel
 (Estados Unidos)
 Casa Madero V Cabernet
 (México)

\$140
 -

\$590
 \$750



TINTOS

Tinto de la Casa
 (Italia)
 Vernaiolo Chianti
 (Italia)
 Baron Maxime Merlot
 (Francia)
 Marqués de Cáceres Crianza
 (España)
 Emilio Moro Finca Resalso
 (España)
 LA Cetto Cabernet Sauvignon
 (México)
 LA Cetto Nebbiolo Reserva Privada
 (México)
 Rivero González Scielo Tinto
 (México)
 Casa Madero 3V
 (México)
 Linde Don Leo Cabernet
 (México)
 Mariátinto
 (México)
 Beringer MV Merlot
 (Estados Unidos)
 Finca las Moras Malbec
 (Argentina)
 Navarro Correas Colección Privada
 Blend (Argentina)
 Descorche

\$120
 -
 \$130
 -
 -
 -
 \$150
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -
 -

-
 \$790
 \$490
 \$690
 \$790
 \$450
 \$750
 \$790
 \$980
 \$980
 \$1,500
 \$590
 \$450
 \$890
 \$250

