

il Piattino®



MENÚ

ANTIPASTO

CALAMARI FRITTI \$240.00

Dorados a la perfección al estilo romano, acompañados de salsa marinara artesanal.

FONDUTA DI FORMAGGIO CON GAMBERI \$184.00

E SPINACI 🍴

Fundición cremosa de cuatro quesos con camarones, espinaca y vino blanco.

MELANZANA AL FORNO CON PARMIGIANO \$138.00

Finas láminas de berenjena horneadas con aceite de oliva, marinara y queso parmesano.

CARPACCIO DI MANZO 🍴 \$248.00

Con parmesano, aceitunas y aderezo de la casa.

CARPACCIO DI SALMONE \$270.00

Con aceitunas, alcaparras y parmesano con aderezo cítrico al pepperoncino.

CARPACCIO DI GAMBERI \$254.00

Con aderezo de chiles tatemados, jícama y cilantro.

COZZE AI VINO BIANCO \$240.00

Mejillones salteados en vino blanco, burro y especias con un toque de pepperoncino.

BRUSCHETTE SAPORI MISTI \$135.00

4 piezas de bruschetta: Pomodoro, Quattro Formaggi, Prosciutto e funghi y Genovese

INSALATA

CÉSAR CON POLLO ALLA GRIGLIA \$165.00

Clásica italiana con parmesano, aderezo de la casa, croutones de pan y pollo a la parrilla.

SPINACI E GAMBERI \$205.00

Espinacas con aderezo de mango, queso de cabra, camarones caramelizados en balsámico y miel, nuez y crocante de parmesano.

PIATTINO \$170.00

Combinación de lechuga y espinaca, tocino, champiñones, pollo a la parrilla, queso de cabra y aguacate con vinagreta de balsámico.

CARPACCIO DI AGNELLO (CORDERO) \$310.00

Carne de cordero, queso feta, aceite de oliva y aderezo de la casa.

INSALATA MEDITERRÁNEA \$175.00

Tomate fresco, pepino, cebolla morada, orégano y aceitunas con dados de queso feta, vinagreta de oliva y limón.

PASTAS

PENNE AL TARTUFO E PARMIGIANO \$240.00

Crema ligera con hongos, pasta de trufa y queso parmesano.

PENNE ALLA ARRABIATTA 🌶️ \$155.00

Dados de tomate fresco salteados con aceite de oliva, pepperoncino y especias.

FUSSILI ALLA BOSCAIOLA 🍷 \$195.00

Salsa cremosa con prosciutto, champiñones, especias y aceite de oliva.

FETUCCINE GAMBERI & ALFREDO \$255.00

Camarones a la mantequilla con alfredo, perejil y tocino dorado.

LINGUINE ALLE QUATTRO FORMAGGIO \$195.00

Salsa cremosa de cuatro quesos y vino blanco.

SPAGHETTI ALLE FRUTTI DI MARE \$280.00

Camarones, calamar y mejillones en crema ligera de vino blanco.

SPAGHETTI AI AGLIO E OLIO E PEPPERONCINO 🌶️ \$155.00

Aceite de oliva, ajo, especias y hojuelas de pepperoncino.

FETUCCINE ALFREDO \$155.00

Salsa cremosa de queso parmesano.

SPAGHETTI AGLI SCAMPI CON SPINACI 🍷 \$240.00

Camarones salteados con mantequilla, pimienta y limón, espinacas salteadas con un toque de salsa pomodoro.

RAVIOLI ALLE QUATTRO FORMAGGIO CON POMODORO PICANTE 🌶️ \$185.00

Rellenos de cuatro quesos bañados con tomate picante y gratinados con parmesano (20 - 25 min).

TORTELLONI DI GAMBERI \$240.00

Rellenos de camarones y parmesano, bañados con salsa cremosa de tomate y vino blanco.

LASAGNA BOLOGNESE \$210.00

Al horno, gratinada con queso parmesano.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE \$185.00

Salsa pomodoro y carne con un toque de vino tinto.

Agregue pechuga de pollo a la parrilla \$45.00

Agregue pollo empanizado o búfalo \$55.00

Agregue camarones salteados \$80.00

CANELONI SPINACCI \$185.00

Rellenos de espinaca y queso de cabra en salsa cremosa de tomate y vino blanco con un toque de pepperoncino.

SPAGHETTI AI PESTO E FUNGHI \$195.00

Aceite de oliva, albahaca, piñones y parmesano con champiñones salteados.



Sugerencia del Chef



Picante



SECONDI PIATTI

SALMONE AI BALSÁMICO \$340.00

En reducción de balsámico y miel con puré de papa y ensalada spinaci.

FILETTO ALLA PEPPE \$340.00

Al grill acompañado de salsa de 4 pimientos y spaghetti al pesto.

PESCE CON OLIVE \$290.00

A la plancha con aceitunas y penne alle quattro formaggio.

RISOTTO DI TARTUFFO E FUNGHI \$365.00

Con vino blanco, pasta de trufa, champiñones y queso parmesano.

RISOTTO DI FRUTI DI MARE \$390.00

Elaborado al momento con camarones, calamar y mejillones.

POLLO ALLA PARMIGIANA \$220.00

Empanizado con migas y parmesano, bañado en salsa marinara y gratinado de queso arriba.

POLLO MARSALA \$220.00

En salsa cremosa de champiñones con reducción de vino tinto y brandy.

SALMONE ALLA GRIGLIA \$340.00

A la parrilla con aceite de alcaparras, gajos de papa y brócoli al burro.

PESCE ALLA CAPONATA \$290.00

A la plancha cubierto por un salteado de berenjenas, olivas, pimientos y pomodoro.

PIZZA ARTEGINALE

GAMBERI 🦞 \$390.00

Camarones marinados en mantequilla, cebolla, philadelphia y vino blanco con salsa alfredo y pomodoro.

QUATTRO FORMAGGI \$270.00

Salsa quattro formaggi, dados de provolone, queso philadelphia, parmesano y albahaca.

VINTAGE \$270.00

Clásica de jamón, salame y champiñones frescos marinados en aceite de oliva y especias.

MARGHERITA \$225.00

Dados de tomate fresco, albahaca, aceite de oliva y salsa pomodoro.

PROSCIUTTO E PROVOLONE \$370.00

Dados de provolone, láminas de prosciutto y salsa alfredo.

BISTECCA ALLA FIORENTINA 1KG \$920.00

Porterhouse de 2" al grill acompañado de puré de papas rústico y espinacas a la crema.

* No se ofrece en cocción mayor a 3/4" *

PIZZA EXTRAVAGANZA \$335.00

Combinación de salsas marinara y 4 quesos, jamón, salami, pepperoni, champiñones, cebolla, pimienta, aceitunas negras y queso crema.

DOLCI

Espresso Affogato	\$75.00
Brownie alla Moda	\$95.00
Tiramisú	\$85.00
Tarta de Manzana con Helado de Vainilla	\$120.00
Crepe di Dolce di Latte con Noce	\$110.00
Agregue Helado +\$30.00	

CAFÉ

Americano	\$50.00
Capuccino	\$60.00
Espresso	\$45.00

BEBIDAS

Refresco	\$45.00
Limonada o Naranjada Natural	\$40.00
Limonada o Naranjada Mineral	\$45.00
Sangría	\$110.00
Tinto de Verano	\$120.00
Daiquiri Mango o Fresa	\$110.00
Margarita	\$110.00

CERVEZAS

Indio, Tecate Light	\$54.00
XX Lager, XX Ámbar	\$58.00
Bohemia Clara, Bohemia Oscura, Amstel Ultra	\$64.00
Heineken	\$68.00

SCAN ME

para acceder
al menú digital



SERVICIO A DOMICILIO Y PICK UP

☎ 999.740.0464

☎ 999.196.1515

*Sujeto a disponibilidad. Exclusivo alimentos.

¡Síguenos en nuestras redes
para conocer más de nuestros platillos!

📷 @il_piattino

📺 @RestauranteilPiattino