

OLIVA

— PATIO —

ANTIPASTI

- OLIVE** Variedad de Aceitunas Marinadas, Aceite de Olivo, Romero, Chile de Árbol \$95
- BRUSCHETTA** Por Pieza a Elegir:
Tomate Cherry & Albahaca / Hongos Asados & Queso de Cabra / Prosciutto, Higos y Gorgonzola \$75
- PROVOLA** Queso Provolone Ahumado, Salsa de Tomate Casera, Albahaca \$130
- FUNGHI** Hongos Asados, Con Ajo, Chile de Arbol, Perejil Fresco, Vino Blanco, Servido con Polenta Suave \$150
- SAN DANIELE** Prosciutto San Daniele (80gr), Parmesano, Aceitunas, Bruschetta al Carbon \$320
- TARTAR** Tartar de Res, Mostaza Dijon, Pepinillos Encurtidos, Chips de Ajo, Alcaparras, Yema Curada \$320
- POLPO** Pulpo Local, Papas Cambray, Salsa Romesco, Aceite de Olivo Extra Virgen \$220
- FRITTO MISTO** Fritura de Calamares Baby & Camarones, Ejotes, Perejil, Limón, Aioli Ajo y Limón \$240
- DI MANZO** Carpaccio de Filete de Res, Ajo, Arugula, Aceite de Trufa Blanca, Reducción Balsámica \$190
- DI PESCE** Carpaccio de Pescado, Vinagreta de Limón, Alcaparras, Arugula \$210
- POLPETTE** Albondigas Estilo Italiano en Salsa de Tomate, Mozzarella, Parmesano \$190
- FONDUTA** Queso Fontina Fundido, con de Salchicha Italiana y Gremolata \$240

INSALATE & MOZZARELLE

Extras: Pechuga de Pollo \$110, Camarón al Ajo \$125

- CAMPAGNOLA** Ensalada de Lechugas Mixtas, Pera, Nueces Caramelizadas, Gorgonzola, Vinagreta de Vino Blanco \$150
- VERDE** Ensalada de Espinaca, Betabel Rostizado, Aguacate, Queso de Cabra, Tocino Crujiente, Vinagreta Balsámica \$160
- CESAR** Lechuga Orejona Baby, Aderezo Cesar Casero, Parmesano, Crutones, Pimienta \$160
- BURRATA ASPARAGGI** Burrata Cremosa, Espárragos, Cebolla Caramelizada, Mantequilla Cafe, Parmesano \$250
- BURRATA POMODORI** Burrata Cremosa, Tomates Rostizados, Pesto Genovese, Aceite Extra Virgen \$220
- BUFALA CAPRESE** Mozzarella di Bufala Importada, Tomate Heirloom, Pesto de Perjil, Balsamico Blanco \$290

PASTA

- SORRENTINA** Gnocchi Hechos en Casa, Salsa de Tomate Casera, Mozzarella, Albahaca, Parmesano \$190
- CARBONARA** Spaghetti, Huevo, Pancetta, Pimienta Negra, Pecorino Romano \$210
- DELLA NONNA** Fettuccine Hecho en Casa, Ragu alla Bolognese, Tomate, Parmesano \$220
- LASAGNA** Laminas de Pasta Hecha en Casa, Ragu de Res y Cerdo, Salsa Bechamel, Tomate, Parmigiano \$240
- TARTUFO** Tagliatelle Hechos en Casa, Crema de Pecorino Romano, Parmesano, Pasta de Trufa Negra \$320
- ROSMARINO** Fettucini Hecho en Casa, Salchicha Italiana, Pancetta, Portobello, Romero, Crema, Parmesano \$320
- DIAVOLA** Linguini, Ajo, Tomates Cherry, Chile de Árbol, Tomate Desidratado, Camarones al Carbón \$280
- MORA AL MARE** Mafaldine de Tinta de Calamar, Camarón, Callo, Pulpo, Tomate Cherry, Espárragos, Azafrán \$320
- CAPRETTO** Ravioli de Queso de Cabra, Salsa de Pimiento Morrón, Cebollín, Parmesano \$230
- CICCIOTELLA** Pappardelle con Mantequilla de Salvia, Ragú de Costilla de Res, Portobello, Parmesano \$390
- LIMONE** Risotto al Limón, Mascarpone & Espinaca, Servido con Salmon Sellado \$290

SECONDI

- PESCA DEL GIORNO** Filete de Pescado del Día (200 gr.), Papas Rostizadas, Espinacas, Salsa Picatta \$380
- RACK DE CORDERO** Rack de Cordero Local, Pure de Calabaza Mantequilla, \$520
- FILETTO DI MANZO** Filete de Res (220 gr.) Puré de Papa, Verduras Rostizadas \$690
- FIorentina** T-Bone de 1.2kg, Papas Rústicas & Arugula \$1,300
- BISTECCA** New York de Cordero, Peperonata de Pimientos y Chile Poblano, Polenta, Glace \$420

Estamos orgullosos de ofrecerle pastas hechas en casa y productos frescos, locales e importados de Italia para que disfrute su experiencia gastronómica.

Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con I.V.A. incluido