

insieme

TRATTORIA

Nuestra sazón de cocina italiana utiliza solamente aceite de oliva extra virgen.

Entradas

 **CARPACCIO DE RES**

Ensalada de rúcula y rábano, vinagreta de mostaza

 **ENSALADA VERDE**

Hinojo, panceta caramelizada, queso gorgonzola

ARRANCINI

Con carne y queso mozzarella

Pasta y Arroz

PENNE

Pasta penne con salsa amatriciana

LASAÑA DE ESPINACA Y BRÓCOLI

 **RISOTTO DE MARISCOS**

Aceite de cítricos, parmesano

 **RISOTTO DE CHAMPIÑONES**

Con hierbas frescas, aceite de trufa blanca

PASTA LIBRE DE GLUTEN DISPONIBLE

Sopa y Crema

 **MINISTRONE**

 **CREMA TOSCANA**

Con salchicha y tocino ahumado

Pizzas

PIZZA DE PEPPERONI

Champiñones y cebolla asada

VEGGIE

Con pimientos, aceitunas, cebolla, tomate marinado y albahaca



PIZZA MARGARITA



PIZZA DE CUATRO QUESOS

Con mozzarella, queso azul, brie y cabra

PIZZA DE CARNES

Con salchicha, pepperoni, salami, lomo canadiense

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

 Son platillos picantes
 Son platillos libres de gluten

Carnes

🍷 OSOBUCO DE CORDERO

Risotto de azafrán, gremolata

🍷 SUPREMA DE POLLO

Al romero, puré de papa, chícharos al vino blanco

MILANESA DE RES

Con salsa de limón y albahaca, arroz al vino blanco

Pescado

🍷 LOMO DE MERO ROSTIZADO

Salsa de tomate y albahaca, polenta cremosa

🍷 ATÚN ROJO AL SARTÉN

Marinado en orégano, estofado de papas y ajo crocante

🍷 CAMARONES

Con salsa putanesca con pasta capellini y queso parmesano

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Postres

🍫 TARTA DE CHOCOLATE

Cremoso, sorbete de frutos rojos

🍷 CANNOLI

De ricota y cítricos

🍰 TIRAMISÚ

🍏 TARTA DE PERA

Asada con helado de canela

🍏🍏 FRUTA FRESCA

Con sorbete de limón y menta

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
🍷 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌾 Son platillos libres de gluten
🌿 Opción de origen vegetal

MENÚ DE Origen Vegetal

Ensaladas

🍏 ENSALADA ROMANA CON SALSA
CREMOSA DE QUESO PADANO

Entradas

🍏 TOMATE Y QUESO MOZZARELLA
A NUESTRA MANERA

🍏🍏🍏 ANTIPASTO DE VERDURAS
Champiñones marinados al pesto,
pimientos asados y calabacín
a la parrilla con limón

Platos fuertes

🍷 ESPAGUETI
Con salsa de azafrán

🍷 CARNAROLI
Risotto de arroz "carnaroli"
con crema de chícharos

🍏 Son platillos saludables que ayudan a
manterner una dieta equilibrada
🍷 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

Pizzas

🍷🍏 SICILIANA
Salsa de tomate picante, anchoas,
alcachofas y doble queso mozzarella

🍷 DEL CAMPO
Salsa de tomate, tomate fresco,
verduras a la parrilla, aceitunas negras,
queso mozzarella y orégano

Postres

🍷 TIRAMISÚ DE PISTACHE
Y CHOCOLATE
Con almendras caramelizadas

🍷🍷 CREMOSO DE LIMONCELLO
Con merengue de limón confitado

🍷 Son platillos picantes
🍷 Son platillos son libres de gluten
🍏 Opción de origen vegetal

MENÚ DE NIÑOS

Entradas

FOCACCIA

Club sándwich de pechuga de pollo

🍅 TOMATE Y QUESO MOZZARELLA

🍏 ENSALADA DE FUSILLI

Con queso fresco y aceitunas en olivada de hierbas

Pastas

LASAGNA TRADICIONAL DE RES

Con verduras y queso mozzarella

ESPAGUETI, PENNE RIGATE, FARFALLE O FETTUCCINE

Salsa de pesto verde, salsa de pesto rojo, napolitano de tomate, boloñesa de res o salsa Alfredo con champiñones y pollo

Pizzas

MARGARITA

Salsa de tomate, tomate fresco, queso mozzarella y orégano

REINA

Salsa de tomate, tomate fresco, mezcla de champiñones, jamón dulce, queso mozzarella y orégano

Platos Fuertes

🍏 PECHUGA DE POLLO

Acompañado con arroz blanco

FILETE DE SALMÓN

A la plancha con arroz pilaf