

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

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

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 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 o/y 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 o/y 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