



Menú Comida

L'inizio



ANTIPASTI DE LA CASA

Berenjena Brava

Lámina de berenjena crunchy con un toque agridulce

\$7.900

Mozza Bomb

Mozzarella fior di latte frita sobre cama de salsa al pesto rosso y pan de focaccia tostado.

\$12.900

Arancini

Bolitas rellenas de risotto cremoso y mozzarella rebosadas en panko frito.

\$9.900

Prosciutto e Mozzarella

Mozzarella fior di latte, rebosada en pesto, acompañada de Prosciutto o Mortadella al Pistacho, con focaccia tostada.

\$13.900

Provoleta Brava

Provoleta con toques de tomate cherry montada bajo una fina capa de masa de focaccia.

\$10.900

Queen Palta Brava

Palta asada a la parrilla acompañada de camarones con ricotta y especias.

\$9.900

Empanaditas Bravas

2 empanadas rellenas de queso de cabra y dulce de membrillo

2 empanadas rellenas de queso de cabra, ricotta y queso mantecoso.

\$8.900

Conchiglia Gratinata

Ostiones gratinados con un toque vino, cebolla, queso pecorino, grana padano y crocante de choritos.

\$12.900

Tabla Maestra

Salame, Milano, Mortadella, Prosciutto, aceitunas y cebollitas encurtidas, Mozzarella fresca, láminas de Grana padano, almendras y Focaccia tostada.

\$21.900

MONTADITOS BRAVOS

Nuestro Pan tipo focacia es la base de los montaditos o bruschettas, lo servimos en rebanadas finamente tostadas en aceite de oliva extra virgen.

Mortadella e Pesto Rosso

Mortadella al pistacho, sobre base de queso crema con un toque de pesto rosso.

\$8.900

Stracciatella e Prosciutto

Mozarella cremosa acompañada de jamón crudo y un toque de pesto.

\$8.900

Cipolla nel Vino

Base de Ricotta fresca acompañada de Reducción de cebolla al vino tinto y nueces

\$8.900

Pomodoro all'aglio

Tomate cortado en finos dados, rebosados en una mix de ajo y albahaca.

\$6.900

Curado de Salmón

Laminas de salmón sopleteado a la trufa sobre stracciatella y especias bravas.

\$9.900

Salamino

Salame milano sobre base de tomate seco a la mantequilla y pimienta.

\$8.900

Los Frescolines

Cesare di Pollo

Clásica cesare con lechugas frescas, crutones, tocino ahumado, Pollo grillado, un toque de Grana Padano y aderezo bravo.

\$11.900

Cesare Gamberetti

Clásica cesare con lechugas frescas, crutones, tocino ahumado, Camarones grillados, un toque de Grana Padano y aderezo bravo.

\$13.900

Tonno Tai

Dados de Atún fresco, rebosados en sésamo, sobre una base de hojas verdes, queso de cabra, cubos de palta, choclo, mix de encurtidos y aliños bravos.

\$14.900

Capresse

Clásica ensalada a base de tomates, pesto verde y mozzarella fresca acompañados de tostadas de la casa.

\$10.900

Tártaro del Mar

Finos dados de Atún o Salmón en timbal de palta, cebolla cilantro, pepinillo, con un toque de Mostaza de Dijon

\$13.900

Tártaro de la Tierra

Filete de Res cortado en cubos, cebolla morada, cilantro, pepinillo, con un toque de Mostaza de Dijon, alcaprras y salsa inglesa, sobre base de lechugas.

\$13.900

FUGAZZETTA

Nuestra versión criolla de la clásica Fugazzetta Porteña hecha a partir de masa tipo focaccia horneada directo en la sartén de hierro fundido.

Bianca Madonna

Salsa bechamel, cebolla caramelizada, queso azul un toque de albahaca y mozzarella.

\$8.900

Cherry Pop

Tomatito Cherry, mozzarella, pomodoro, aceituna y un toque de ciboulette.

\$8.900

Testarossa

Pesto rosso, pomodoro, queso mozzarella Fior di Latte y prosciutto.

\$9.900

A lo que vinimos...



PASTAS BRAVAS

Triangolino Capresse

Pasta rellena de tomate deshidratado, albahaca y mozzarella acompañada de Pesto a la Genovesa.

\$14.900

Ravioli Osobucco

Pasta rellena de Osobucco acompañada de salsa de zetas a la bechamel y vino tinto.

\$14.900

Ravioli Gamberetti

Pasta rellena de camarón, ricotta y ciboulette acompañada de salsa de camarones a la parmesana.

\$14.900

Fetuccini di Mare *

Fetuccini a la sepia acompañados de mix de mariscos frescos toques de vino blanco y especias secretas.

\$15.400

Fetuccini, Gnocchi o Penne al pesto

Pasta fresca acompañada de pesto a la italiana, hecho con quesos pecorino romano y grana padano.

\$13.900

Fetuccini a la Carbonara *

Pasta fresca casera hecha al estilo romano, con salsa huevo, tocino y queso pecorino romano.

\$13.900

Fetuccini, Gnocchi o Penne a la Bolognesa *

Pasta fresca casera acompañada de la clásica salsa bolognesa y un toque de queso grana padano.

\$13.900

Fetuccini, Gnocchi o Penne al Formagio

Pasta fresca acompañado de salsa a los 4 quesos.

\$13.900

Fetuccini, Gnocchi o Penne al Pecatore

Pasta corta acompañada de una salsa tipo puttanesca con un toque de picante bravo.

\$13.900

Lasagna Spinaci e Ricotta

Láminas de pasta artesanal, rellenas de espinacas, nuez ricotta, salsa bechamel y un toque de mozzarella.

\$13.900

Lasagna Bolognesa

Láminas de pasta artesanal rellenas del clásico relleno boloñés.

\$13.900

Canelloni di Carne

Pasta de forma tubular rellena de carne mechada adobada con especias, acompañada de salsa al Queso Azul.

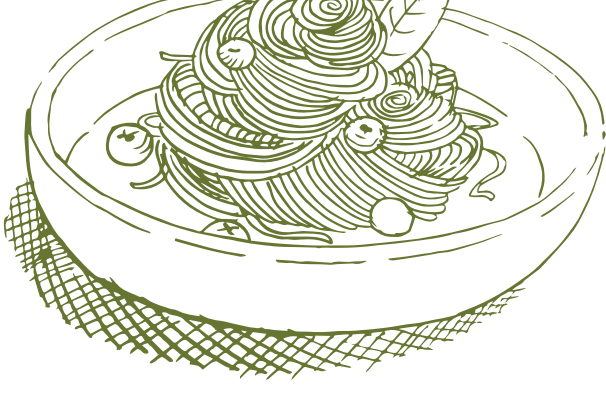
\$15.900

Bambini

(Hasta 10 años)

Pasta a elección (Fetuccini, Gnocchi, Penne) Jugo natural, bebida o Agua Mineral

\$10.900



*

Puedes pedir opción sin gluten de Fetuccini o Penne.

LOS FONDOS

Asado de Tira

400 Grs de Asado de Tira en cocción lenta

\$19.900

Il Filetto di Manzo

El rey de los cortes en medallón de 250 grs, asado a la plancha.

\$15.900

Bife Porteño

Bife de lomo vetado de res a la plancha acompañado de papas fritas con un toque trufado.

\$19.900

Il Pesce

Distintas opciones de pescados, preparados a la grilla con un toque de mantequilla al ajo y especias bravas.

\$13.900

Il Merluzzo

Deliciosa merluza austral rebosada en panko frita, sobre una cama de espinacas a la crema coronado con aros de cebolla.

\$16.900

Suprema de Pollo al limón

Pechuga de pollo asada a la grilla, acompañada de salsa de mantequilla al ajo.

\$10.900

Pulpo de Bravo

Clásica receta gallega de pulpo a la grilla con adobos bravos, acompañado de papitas doradas en su punto.

\$16.900

Risotto al Funghi

Risotto cocinado en una reducción de hongos, con un toque de vino blanco, y mix de quesos pecorino y grana padano.

\$13.900

Milanese a la Pizza

Milanese de cerdo, rebosada de queso mozzarella y pomodoro.

\$13.900

Acompañamientos Adicionales

\$3.900

Papas fritas / Verdura asada / Fetuccini con salsa Mix verde / Ensalada de la casa / Pastelera Choclo Espinacas a la crema y ricotta

Celestino Bravo

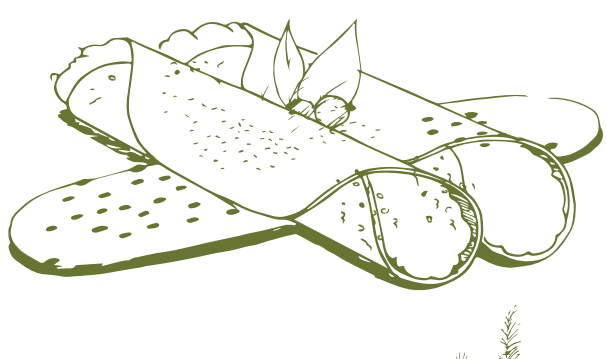
Clásico panqueque celestino, flambeado al Amaretto y mantequilla, relleno de dulce de leche o nutella, acompañado de una bolita de helado artesanal y garnish de nuez

\$5.900

Cafe /Cioccolateria

Café Spresso / Macchiato	\$2.900
Café Capuccino / Latte	\$3.600
Café Spresso Doppio	\$3.900
Tea Quiero variedades	\$2.400

Choconella	\$3.400
Choco Nutella	\$3.900
Choco Viena	\$3.900



IlDolce

Tiramisú Bravo

Tiramisú hecho con base de mascarpone, galleta, café, toques de caramelo, nuez y chocolate en polvo.

\$5.900

Chocomisú

Tiramisú hecho con base de mascarpone, galleta, café, chocolate en trozo, almendra y chocolate en polvo.

\$5.900

Pannacotta Tropicalia

Clásica receta italiana a base de crema, azúcar acompañada de una salsa al maracujá.

\$5.400

Pannacotta Rossa

Clásica receta italiana a base de crema, azúcar acompañada de una salsa de frutos rojos.

\$5.400

Volcán de Ciok

Volcán de chocolate acompañado de helado a elección.

\$6.400

Cannolini

Cuatro cannolis pequeños rellenos de queso mascarpone con topping de nueces y chocolate y salsa de berries.

\$6.900

Copa Cioccolatissima

Helado de chocolate, con trozos de almendra y salsa de chocolate.

\$5.900

Torta Genovesa

Trozo de torta de láminas de chocolate y dulce de leche con un toque de dulce de frutos rojos.

\$5.900

