



Pie Tra

CUCINA ITALIANA

El distraído, tropezó con ella.
El violento, la usó como proyectil.
El emprendedor, construyó con ella.
El caminante cansado, la usó como asiento.
Para los niños, fue un juguete.
David mató a Goliat, y Miguel ángel
le sacó la más bella escultura.

En todos los casos la diferencia
no estaba en la piedra, sino en la persona.
No existe piedra en tu camino que no puedas
aprovechar para tu propio crecimiento.

ANTONIO PEREIRA

LA PIEDRA

LA PIETRA

*L'uomo distratto inciampò su di essa.
Il violento la utilizzò come un'arma.
L'imprenditore contriì.
Il contadino stanco ci si sedeva sopra.
per i bambini era un giocattolo
Davice uccise golia e Michelangelo
creò la scultura più bella.*

*in tutti i casi, la differenza non stava
nella pietra, ma nella persona.*

*non esiste pietra sul tuo percorso che
non potrai sfruttare per la tua
crescita.*

ANTONIO PEREIRA

Pie Tra

CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

- GIARDINO DI POMODORO 192**
Tomates en diferentes texturas sobre un espejo de salsa de almendras.
- "LA VITA GUSTOSA" 320**
Fuente de mariscos con un toque mediterráneo, para compartir.
- TARTA DE BETABEL Y QUESO DE CABRA 187**
Horneada lentamente con miel y tomillo.
- ANTIPASTO DE ACEITUNAS 177**
Perfumadas con ralladura de naranja, romero y olivo virgen.
- PROVOLETA ASADA 230**
Servida con pesto di pistaccio y tomates secados al sol.
- DEGUSTAZIONE DE QUESOS 230**
Grana padano, parmigiano reggiano, provolone ahumado, mozzarella.
- DEGUSTAZIONE DE CARNES FRÍAS ITALIANAS 280**
Mortadela, capocollo, salame milano, prosciutto.
- CARPACCIO DE RES ESTILO VENECIA 207**
Caviar de aceitunas, arugula y lajas de parmesano.
- PROSCIUTTO E GELATO DE PARMIGGIANO REGGIANO 222**
Contraste de la tierra al cielo.
- COL ASADA EN SALSA DE QUESOS Y TOCINO AHUMADO 197**
Suave y deliciosa.
- GAMBERETTI E PANCETTA 217**
Bañados en una salsa cremosa.

INSALATA

- ENSALADA DE HOJAS TIERNAS, PERA ROSTIZADA Y QUESO GORGONZOLA 170**
Crisól de sabores.
- ENSALADA DE FONDOS DE ALCACHOFA Y PEPINO CON EMULSIÓN DE LIMÓN 168**
Servido con un toque cítrico y nuez de la india.
- LECHUGA BABY CON PAN RÚSTICO Y QUESO TOSTADO 155**
Textura crujiente con aroma a romero.
- ENSALADA DE ARUGULA Y ALBAHACA CON DURAZNOS ASADOS Y GLACÉ DE BALSÁMICO 150**
Hojas frescas y frutos secos.

ZUPPE

- CIOPINNO 230**
Esencia del mar.
- SOPA DE PARMESANO Y CEBOLLA CON CROQUETA DE CAMARÓN 194**
Clásica e innovadora.
- CREMA DE TUBÉRCULOS, PROSCIUTTO TOSTADO Y ACEITE DE HIERBABUENA 194**
Del huerto a la mesa.
- CAPPUCCINO DI BOLETUS Y ESPARRAGO 184**
Aromas del bosque y otoño.

PASTA Y RISOTTI

LINGUINI CON EMULSIÓN DE MANTEQUILLA, PARMESANO Y TRUFA RALLADA 220

CON TRUFA NEGRA (PM)

RAVIOLES RELLENOS 260

En salsa de tomate y limón

AROMAS DEL MAR Y QUESO RICOTA CANNELLONI ALLA BOLOGNESE 180

Servidos al gratin.

PENNE RIGATE ALLA CARBONARA 195

Emulsión de quesos y huevo.

FETTUCCINE ALLA BOSCAIOLA 187

Perfume del bosque.

RISOTTO DE PERA Y TRUFA 282

Texturas y sabores complementarios.

RISOTTO NERO Y CAMARONES ESPECIADOS 267

Ensamble de tinta de calamar.

PIZZA

MARGHERITA 240

La mas buscada

CON TRUFA (PM)

SEI FORMAGGI 360

Seis quesos italianos.

4 STAGIONNI 280

Pancetta marinada con la receta especial de la casa.

SALAME MILANO 260

Ligeramente picante.

PROSCIUTTO E RUCOLA 270

Prosciutto y arugula.

SALMONE AFFUMICATO E FORMAGGIO DI CAPRA 280

Salmón ahumado y queso de cabra

MARE E MONTI 290

Mar y tierra.

PISTACCIO E PROVOLA 290

Pistache y queso provolone ahumado

BOSCAIOLA 280

Aromas del bosque

PESCA E BRIE 290

Chutney de mango y durazno asado.

SECONDI DI PESCE

GAMBERI ALLA FLORENTINA 320

Cama de espinacas y queso tostado.

SALMON EN SALSA ROSSA 312

Creemosidad y suavidad en un plato.

ATÚN EN CAPONATA 290

Complemento de verduras soleadas y olio d' oliva virgen

INVOLTINI DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO CON SALSA MARINARA 318

Delicia del mar

POLPO ALLA GRIGLIA 310

Condimento de aceite y chile.

SECONDI DI CARNE

POLLO TIERNO CON PORTOBELLO ASADO Y PESTO DE HIERBAS FRESCAS 280

Sabor mediterráneo.

ANATRA ALL'ARANCIA 380

Especialidad toscana de pato.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 340

Ternera con salsa de marsala.

RACK DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA CON GREMOLATA 420

Carne de libre pastoreo.

TOURNEDOS ESTILO "ROSSINI" 320

Bañado en salsa Madeira.

OSSOBUCO DI MANZO ALLA MILANESA (PARA COMPARTIR) 420

Servido con risotto azafranado.

BOCCATO DI CARDINALE 170 GR 1090

Bites de "Waygu A5" cubierto de nuestra salsa de queso gorgonzola

CONTORNI

ESPINACAS A LA CREMA 120

PIMIENTOS BABY ROSTIZADOS O

PEPERONATA 140

ESPÁRRAGOS CON MANTEQUILLA

DE HIERBAS 150

POLENTA AL ROMERO 120

NAPOLEÓN DE CREMA DIPLOMAT 320

Miel y trufa fresca.

FERRERO ROCHER FRITOS 160

Complemento de espuma de maracuyá.

BUDINO DI RISO 192

Aromas de vainilla y mascarpone

TEXTURAS DE QUESOS ITALIANOS 220

Un postre diverso y original.

GELATO AI SAPORI 140

Pistacchio, cioccolato, nocciola.

DOLCI