

P I A N O P I A N O

Tabla Toscana | \$18.000

Variedades de queso, jamón serrano, acompañado de frutos secos, verduras encurtidas, miel y baguette de masa madre.

Ensalada Mediterránea | \$7.000

Ensalada de lechuga con zanahoria y zucchini en salsa de yogurth de cabra de la casa, con apio y rabanitos encurtidos, cebollín asado y quinoa cocrante.

Pan Tumaca| \$4.000

Rebanadas de pan de masa madre con ajo, tomate, aceite de oliva y jamón serrano.

Insalata | \$7.000

Ensalada mix de hojas, queso de cabra, encurtidos, jamón serrano frito y alcaparras, aderezado con limoneta y ginger ale de la casa.

C A R N E S

Callos a la Asturiana | \$9.000

Guatas callos, pata de vaca, tocino ahumado, pimentón, cebolla y pan frito con polenta grillada.

Lomo liso /Entraña | \$17.500

Corte de vacuno cocinado en plancha de hierro . Entre 200 y 250 grs. **Con acompañamiento.**

P A S T A S Y A R R O Z

Lasagna ragú | \$10.000

Capas de pasta casera, estofado de carne de larga cocción con queso pecorino, vino, tomate y otros vegetales, salsa bechamel y queso mozzarella gratinado.

Ravioli| \$9.000

Pasta rellena con zapallo camote, mermelada de frambuesa, almendras, cilantro, hinojo, ceste de limón y queso pecorino, en salsa de mantequilla y nueces tostadas.

Tagliatelle Pesto ovallino|

\$9.000

Pasta fresca con salsa a base de cilantro, queso de cabra, almendras y AOVE de la zona.

Risotto de setas| \$10.500

Arroz cremoso con champiñones Ostras, callampas negras, queso pecorino y mantequilla.

S A N G U C H E S

Burger Limarí | \$7.500

Hamburguesa casera de vacuno, queso de cabra, tomate, lechuga cebolla y ají verde, acompañado de papas fritas.

New York | \$7.000

Hamburguesa casera de vacuno, tocino, queso cheddar, pepinillo y salsa gringa, acompañado de papas fritas.

Circular | \$9.500

Champiñon ostra producido en el Limarí bajo economía circular, asado, queso de cabra, mix de hojas, tomate y mayonesa de la casa.

Burger Toscana | \$8.000

Hamburguesa casera de vacuno, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa gringa y tocino, acompañado de papas fritas.

P I Z Z A S

Pizza Circular | \$10.000

Salsa de tomate, queso, setas ostras y pesto ovalino.

Pizza Entre Río Hurtado y Madrid | \$17.000

Salsa de tomate, queso de cabra, jamón serrano y alcaparras.

A P E R I T I V O D E 1 8 A 2 1 H R S

El aperitivo es una religión en Italia, es una oportunidad para estar juntos, para reunirse con amigos y socializar al mismo tiempo que disfrutan de un cóctel y de algunos tentempiés. Aquí podras disfrutar todos los dias del aperitivo.

- **1 pizza o Huevos quebrados+ 4 cócteles | \$20.000**
- **1 pizza o Huevos quebrados + 6 Cervezas Peroni | \$20.000**

D O L C E V I T A

Tira-mi-su | \$5.000

Receta original italiana. Capas de galletas remojadas en café espresso y amaretto con crema en base a azúcar, huevo y queso.

Crema Catalana| \$4.000

Crema a base de yema de huevo, canela, zeste de limón, con una capa de azúcar caramelizada.

Panna Cotta Antica | \$4.000

Receta original antigua (sin gelatina) crema cocida y vainilla, con salsa de fruta.

Turrón de vino | \$3.000

Merengue italiano de vino tinto de la zona con nueces.

Crepe de pisco| \$4.500

Masa de panqueque relleno con manjar y lúcuma, en salsa de naranja, flambeado con pisco con almendras confitadas.

Tarta de queso | \$4.500

Tarta horneada en base a queso crema, queso de cabra, crema de leche, huevos , harina y azúcar.

Corazón de café | \$3.000

Postre antiguo Ovallino de merengue de café flotando en salsa de vainilla y canela.

Torta Napoleón| \$3.000

Torta de manjar y nuez.

L I Q U I D I

Icemate | \$3.000

Agua mineral 500cc | \$3.500

Jugo natural | \$3.000

Café de grano Lavazza | \$1.500

Limonada | \$3.000

Té Dilmah | \$1.500

Bebidas | \$2.000