

Authentic Italian

LA PIAZZA

ITALIAN KITCHEN

SALUMI & FORMAGGI

GRANDE PIATTO MISTO DI FORMAGGI / \$23.900
Nuestra selección de 5 quesos artesanales y acompañamientos hecho en casa

GRANDE PIATTO MISTO DI SALUMI / \$26.900
Nuestra selección de 7 carnes crudas de nuestra salumeria

GRANDE PIATTO MISTO DI SALUMI & FORMAGGI / \$25.900
Un surtido de nuestros 7 salumi y 6 quesos favoritos y acompañamiento hecho en casa

SALUMI PICCOLO PIATTO

Algunos de los clásicos favoritos

- SALAME NAPOLI DOLCE / \$8.900
- PANCETTA AROTOLATA DI ZIBELLO / \$7.900
- SALAME NAPOLI PICANTE / \$8.900
- PROSCIUTTO COTTO I.G.P. / \$8.900
- MORTADELLA PRIMULA MONTORSI / \$8.900
- PROSCIUTTO DI PARMA / \$9.900
- PROSCIUTTO SAN DANIELE / \$10.900

ANTIPASTI

Nuestro antipastos se acompañan con focaccia de la casa

- OLIVE MARINATE / \$7.900
Aceitunas marinadas en casa
- POLPO ALLE OLIVE / \$16.900
Hecho al estilo casero
- FUNGHI MARINATI / \$10.900
Variedad de champiñones salteados en aceite de oliva
- PEPPERONI ARROSTTI / \$7.900
Pimentones asados en casa con espárrago y aceite de oliva
- CALAMARI LA PIAZZA / \$9.900
Calamares empanizados y servidos con nuestras salsas
- BRUSCHETON LA PIAZZA / \$10.900
Pan rústico de masa madre con base de oliva elige:
 - 1) Ricota condimentada, mortadella primula o pistachos naturales
 - 2) Palta, burrata, miel de abeja y peperoncino
 - 3) Mozzarella di bufala, prosciutto di parma e rucula
- GAMBERI CACIO E PEPE / \$11.900
Gamarones al ajo y peperoncino

INSALATE

- INSALATA LA PIAZZA / \$11.900
Atún sellado sobre, rúcula, lechugas mixtas, porotos verdes, tiras de pimiento morrón, cebolla morada, huevo mollet, todo servido con emulsión de limón
- INSALATA MISTA / \$10.900
Pechuga a la plancha marinada en mostaza antigua, lechugas mixtas, tomate cherry, gajos de naranja, palta, pepino, vinagreta de miel y mostaza
- INSALATA GAMBERI / \$12.900
Camarones al peperoncino y limón, sobre espinaca, rúcula, pepino y bocconcini
- INSALATA SALMONE AFUMICATTO / \$14.900
Salmón ahumado relleno con stracciatella, palta, lechuga romana grillada y de aceto balsámico y reducción de naranja
- INSALATA CAPRESE / \$11.900
Mozzarella fior di latte, tomates frescos, pesto y hojas de albahaca (Fresca o grillada)

SPECIALI

- RISOTTO FRUTI DI MARE / \$17.900
camarones, calamares y pulpo
- RISOTTO DI ZUCCA E FILETO / \$17.900
trozos de filete sobre un risotto de zapallo
- RISOTTO FUNGHI FUNGHI / \$15.900
funghi porcini, portobelo y champiñon ostra, en un cremoso risotto al vino blanco
- MILANESA NAPOLITANA / \$12.900
cubierta con salsa pomodoro y mozzarella

FORMAGGI

Algunos de los clásicos favoritos

- GORGONZOLA DOLCE / LOMBARDIA / \$7.900
- PECORINO ROMANO / \$7.900
- PARMIGIANO REGGIANO / QUATTROCENTO / \$7.900
- GRANA PADANO / \$6.900
- EMMENTAL / \$8.900
- CAMMERBERT / BRIE / \$8.900

CRUDO BAR

TÁRTARO SALMÓN / \$12.900
Con palta y alcárraras; todo marinado en aceite de oliva

TÁRTARO FILETE TRUFADO / \$14.900
Trozos de filete al aceite de trufa blanca, alcárraras, mostaza antigua, cebolla y fetas de parmesano

PIZZA

Le Rosse: becha con tomates de origen italiano

MARGHERITA salsa de tomate, hojas de albahaca y mozzarella fior di latte	\$8.800	\$11.800
CAPRICCIOSA salsa de tomate, mozzarella fior di latte, jamón cocido, champiñones, alcachofas, salame y aceitunas	\$9.800	\$14.800
PROSCIUTTO COTO E FUNGHI salsa de tomate, mozzarella fior di latte, jamón cocido y champiñones	\$8.800	\$11.800
GAMBERI E FUNGHI salsa de tomate, mozzarella fior di latte, camarones, champiñones y aceite de trufa	\$9.800	\$14.800
SALAME salsa de tomate, mozzarella fior di latte y salame napolí dulce	\$8.800	\$14.800
PROSCIUTTO E RUCULA salsa de tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto san danielle, rúcula y aceite de oliva extra virgen	\$9.800	\$14.800
FORZA ITALIA salsa de tomate, gorgonzola, mozzarella fior di latte, pecorino romano, parmigiano y salame napolí picante	\$8.800	\$14.800
DIAVOLA salsa de tomate, mozzarella fior di latte, salame napolí picante y aceite de oliva extra virgen	\$8.800	\$11.800
PECORINA salsa de tomate, mozzarella fior di latte, ricotta fresca y trozos de speck	\$8.800	\$11.800
BUFALINA salsa de tomate y mozzarella di búfala	\$9.800	\$14.800
MECHADA Y PALTA salsa de tomate, mozzarella fior di latte, carne mechada, palta y aceite de oliva extra virgen	\$11.800	\$16.800
MORTADELLA PISTACHO salsa de tomate, mozzarella fior di latte, mortadella primula, pesto, burrata, pistacho y aceite de oliva extra virgen	\$11.800	\$17.800

PASTA

Pasta al forno: Pasta artesanal hecha en casa

- LASAGNA BOLOÑESA / \$9.900
La clásica de siempre
- LASAGNA DE CARCIOFI / \$11.900
lasagna de alcachofas, champiñones, prosciutto cotto I.G.P., salsa bechamel, queso parmesano y mozzarella
- CANELONNI / \$11.900
rellenos con ricota y espinaca, cubiertos con salsa bechamel y pomodoro

MOZZARELLA BAR

Todo servido con aceite de oliva extra virge y sal de mar, elija cualquiera de las siguientes opciones

- MOZZARELLA FIOR DI LATTE / \$9.900
- MOZZARELLA DI BUFALA / \$10.900
- BOCCONCINI / \$10.900
- BURRATA / \$11.900

ACOMPANALOS CON

- PROSCIUTTO DI PARMA / \$4.900
- PROSCIUTTO SAN DANIELE / \$5.900
- TOMATES DESHIDRATADOS / \$3.900
- PESTO DE ALBAHACA / \$3.900

PIZZA

Le Bianche: Sin salsa de tomate

4 FORMAGGI gorgonzola, mozzarella, pecorino romano y parmigiano	\$8.800	\$11.800
ESTIVA mozzarella fior di latte, rúcula, prosciutto di parma y trozos de parmigiano	\$9.800	\$14.800
BIANCANIEVE burrata italiana, aceite de trufa negra, tomates cherrys asados	\$9.800	\$14.800
TARTUFINA mozzarella fior di latte, funghi portobelo, aceite de trufa negra y trocitos de speck	\$14.900	\$18.900
CALABRESE mozzarella fior di latte, cebolla y salame napolí picante	\$8.800	\$11.800
ZUCCA Y SPECK mozzarella fior di latte, base de zapallo, gorgonzola, aceite de trufas, almendras tostadas y speck	\$11.800	\$15.800

PASTA

Pasta Secca: Pasta italiana hecha en Nápoles servida al dente
SPAGUETTI / PASTA PENNE / ORECCHIETTE

- ALLO SCOGLIO / \$15.900
- POMODORO / \$11.900
- BOLOGNESE / \$12.900
- PANNA E PROSCIUTTO / \$13.900
- PESTO / \$13.900
- QUATTRO FORMAGGI / \$13.900
- PUTANESCA / \$14.900

Todos los días comienza el proceso para crear distintas formas de pastas inspiradas en las ricas tradiciones de cada región de Italia, usando simples ingredientes de alta calidad, agua, harina y huevos

Pasta Fresca: hechas a diario en nuestra area de pasta fresca
TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA AL FRÚTTI DI MARE / \$17.900
Camarones, calamares y pomodorinni y peperoncino

TAGLIATELLE DE SPINACI AL FILETTO E FUNGHI / \$17.900
Tagliatelle de espinaca con trozos de filete y champiñones salteados

PAPPARDELLE AL HUOVO E GAMBERI / \$16.900
Tagliatelle de la casa con camarones salteados al aceite de oliva y peperoncino

RAVIOL DI ZUCCA E TARTUFO / \$17.900
Rellenos de zapallo, con aciete de trufa y almnedrastostadas

RAVIOL DE RICOTA E PROSCIUTTO / \$15.900
Servido con crema y salsa pomodoro de la casa

RAVIOL DE RICOTTA Y SPINACI / \$13.900
Servido con nuestra pomodoro casera

GNOCCIS / \$12.900
Elaborados artesanalmente, servidos con nuestras mejores salsas (pomodoro, bolognesa, pesto y quattro formaggi)

TORTELINI / \$13.900
Crema de leche, cebolla, prosciutto cotto, coboulette y parmesano