

ENTRADA

"Antipasti"

Rabas crocantes

Calamares fritos, servidos con una suave salsa alioli.

Tostón caprese de mar

Tostón de pan de campo, tomate, queso en escamas, pesto de albahaca y langostino.

Provoleta intervenida

Con chutney de tomates secos.

Gran fritto misto di pesce

Con gambas, calamares, mejillones, pescado blanco, cornalito y papas fritas.
(Porción para compartir)

Ensalada siciliana

"Siciliana alla Salvatore Giuliano"

Hojas de rucula, champignones, olivas negras, tomates, gambas al ajillo y parmesano

Ensalada de la nonna

"Insalata della nonna"

Trozos de pollo grillado y panceta, sobre colchón de lechuga con aderezo caesar y triángulos de parmesano

Tortilla de papa italiana

Con salsa de chorizo colorado, tomates secos y hojas de albahaca.

PRINCIPALES

Risotto con camarones y langostinos

"Risotto Gamberi"

Risotto al parmesano con camarones y langostinos.

Risotto funghi

Risotto con hongos del bosque, champignones y formaggio croccante.

Polenta con albondigas

"Polenta con polpettini alla Mónica Bellucci"

Polenta con variedad de quesos, albóndigas de carne bovina y porcina y salsa de tomate.

Wok de solomillo de cerdo y vegetales

Salteado de arroz, solomillo de cerdo, vegetales, mascabo y salsa de soja

Lomo al funghi

"Lomo ai funghi di Cariló"

Lomo con salsa de hongos del bosque y pure rústico.

Milanesa Gourmet

Milanesa de ternera napolitana con huevos fritos, panceta con papas fritas o puré.

Pechuga de pollo al limón

"Pechuga Coca Sarli"

Pechuga de pollo al limón con ensalada de vegetales asados, hojas verdes y aderezo.

Matambrito Tiramisú

Matambrito de cerdo con cebollita de verdeo, hinojos asados y pure rústico.

Hamburguesa

Con queso cheddar, cebolla caramelizada, barbacoa, huevo frito y panceta con papas fritas.



Valor del cubierto \$1.800 - Mayores de 10 años





PASTAS

Agnolotti mediterraneos

Pasta casera rellena de berenjena y mozzarella con salsa siciliana y topping de berenjena ahumada.

Raviolini Piemontesi

“alla Libera”

Raviolitos rellenos de carne de lomo con salsa de tomate concentrado y pesto de albahaca.

Pappardelle con gamberi

“alla Rafaella C.”

Pasta casera con gambas y un pícaro sabor al ajillo.

Gnocchi + piú, ... “Delizia”

Ñoquis de papa rellenos con mozzarella y cebolla caramelizada con salsa tres quesos.

Ravioli de calabaza

“ravioli di zucca”

Pasta rellena con pura pulpa de calabaza y crema de remolacha

Ñoquis “della Nonna”

Ñoquis de papas caseras con cuarto de pollo a la cazadora.

Pasta infantil: Penne rigate

Pasta corta con salsa fileto, rosa o crema.

POSTRE

“dolci”

Tiramisú della casa

Con un toque de mousse de café amargo.

Ciocolato Supremo

Mousse de chocolate negro con nube de crema.

Flan cítrico

Con crema y dulce de leche.



ESCANEA NUESTRO MENÚ

Cheesecake

Con frutos rojos.

La ambición del Tiramisú

Copa de tiramisú con americana, crema batida y crema de licor.

Americana del bosque

Helado de americana con frutos del bosque.

Crumble de manzana

Con bocha de helado de americana.

*25 años con Sabor
& Identidad Cariló!*