

Cucina  italiana

FIORI DI ZUCCA

NUESTROS PRODUCTOS SON NATURALES FRESCOS Y PREPARADOS A LA MANERA
ARTESANAL ITALIANA Y A LA MINUTA

ENTRADAS

(ANTIPASTI)

BURRATA E BRUSCHETTE | \$50.000

Tostadas elaboradas con pan de la casa y delicada capa con sabores mediterráneos: paté de aceitunas negras, salsa pesto, tomate uvalina finamente picados con albacón, encurtidos de pimentón y berenjenas y, en el centro, una burrata de búfala sobre cama de rúgula fresca. Ideal para acompañar con vino espumoso Piccini, maridaje perfecto por sus sabores y cuerpo burbujeante.

CARPACCIO DI SALMONE | \$47.000

Finas tajadas de salmón, acompañado con alcaparras, sour cream, cebollín y aceite de oliva extra virgen de origen italiano.

CARPACCIO DI CARNE | \$42.000

Finas tajadas de carne magra de lomo de res, acompañado con alcaparras*, rúgula orgánica, queso parmesano y aceite de oliva extra virgen de origen italiano.

*se puede reemplazar por champiñones encurtidos preparados en casa.

ZUPPE

CREMA DI POMODORO | \$25.000

Crema de tomate de la casa, crema de leche, albahaca y crutones de pan de la casa

MINISTRONE | \$25.000

Sopa de verduras (zanahoria, habichuela, arveja, frijol verde, coliflor, ahuyama, espinaca) y pasta corta.

PASTE

(PRIMO PIATTO)

Nuestra salsa napolitana es elaborada en casa, con varias horas de cocción a fuego lento, con tomates naturales seleccionados de las mejores cosechas del campo nacional.

Las salsas son elaboradas artesanalmente y sus sabores potenciados con fondos de vegetales naturales sin ningún tipo de preservantes y preparadas a la minuta.

PASTA CON POLLO | \$36.000

Napolitana de la casa, pollo y crema de leche.

PASTA ALLA CARBONARA | \$45.000

Salsa emulsionada con huevo, con el característico sabor ahumado del guanciale, pimienta, aceite de oliva extra virgen, quesos madurados y con el toque mágico de nuestro chef.

PASTA ALLA PUTANESCA | \$42.000

Para los amantes de los sabores intensos y picantes, tenemos la salsa puttanesca típica italiana preparada con napolitana de la casa, tomates en cubos, aceitunas negras, alcaparras, anchoas, peperoncino (picante). Ideal para acompañarla con copa de vino fresco y cítrico como un Sauvignon Blanc.

PASTA ALLA BOLOGNESE | \$40.000

Potente salsa enriquecida con napolitana de la casa y la mezcla de diferentes carnes y hierbas aromatizantes en cocción lenta, generando una explosión de sabores que deja un agradable recuerdo en el paladar

PASTA ALLA PANCETA E PANNA | \$39.000

Tocineta, aceite de oliva extra virgen, crema de leche, cebolla, salsa de ajo, vino blanco y ques parmesano.

PASTA AI FRUTTI DI MARE | \$60.000

Expresión de sabores del mediterráneo en salsa napolitana de la casa, camarones, anillos de calamar, palmitos, almejas, vino blanco y cebollín.

PASTA AL SALMONE | \$56.000

Rica salsa blanca con base de crema de leche, salmón en cubos, sazonado con vino blanco.

PASTA ALLA VEGETARIANA | \$40.000

Mezcla de salsa napolitana de la casa con vegetales asados y encurtidos (berenjena, zucchini, pimentón y champiñones), trayendo a la memoria el recuerdo ahumado de la comida preparada con leña en las rústicas cocinas del campo.

PASTA AL FORNO DI RAGÚ | \$51.000

Sabores que transportan al sur de Italia, expresión exaltada de la salsa napolitana de la casa, con cocción a fuego lento (más de 12 horas) de diferentes carnes y vegetales para extraer lo mejor de sus jugos, acompañada de salsa bechamel de la casa, en pasta penne gratinada en horno de piedra tipo napolitano.

PASTA PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI | \$39.000

Champiñones salteados en aceite de oliva extra virgen y vino blanco, con jamón, crema de leche y quesos madurados, mezcla exótica y equilibrada de sabores y aromas con permanencia suave y elegante en el paladar. Experiencia que invita a volverlo a repetir

RISOTTI

Pasemos ahora al noreste de Italia, a la región de Véneto, origen del risotto, preparación gastronómica caracterizado por su cremosidad y textura húmeda. Nuestros risottos están preparados a la minuta (25 min. de cocción), con arroz arbóreo de origen italiano.

RISOTTO AI FUNGHI | \$44.000

Cremoso arroz arbóreo y un sabor profundo, conquista tu paladar con el primer bocado en salsa blanca, con base de crema de leche, champiñones y sazonado en vino en blanco.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE | \$66.000

Cremoso arroz arbóreo en salsa napolitana de la casa, mezclado con frutos del mar (camarones, anillos de calamar, palmitos y almejas), sazonado con vino blanco y marinado con cebollín. .

PASTE ARTIGIANALI

Pastas frescas elaboradas en casa, con trigo de sémola de grano duro, siguiendo los protocolos de la culinaria italiana.

LASAGNA CON POLLO E FUNGHI | \$45.000

Salsa napolitana de la casa, pollo, champiñones orgánicos y queso mozzarella, gratinada en horno de piedra tipo napolitano.

LASAGNA MISTA | \$47.000

Salsa napolitana y boloñesa de la casa con pollo, champiñones orgánicos y queso mozzarella, gratinada en horno de piedra tipo napolitano.

LASAGNA ALL 'ITALIANA | \$45.000

Potente salsa enriquecida con salsa napolitana de la casa y la mezcla de diferentes carnes y hierbas aromatizantes, con jamón y queso mozzarella en cocción lenta, una explosión de sabores que deja un agradable recuerdo en el paladar.

RAVIOLI DI CARNI | \$47.000

Pasta elaborada en casa rellena con dos tipos de carnes y se puede solicitar con alguna de las siguientes salsas artesanales: Salsa napolitana, Salsa tres quesos, Salsa pesto, Salsa blanca

SECONDO PIATTO

Acompañados con pasta al burro o ensalada verde fresca, preparadas con productos orgánicos cuidadosamente seleccionados.

POLLO AI PEPERONI AL FORNO | \$47.000

Jugosa pechuga de pollo, bañada en salsa napolitana de la casa, encurtidos de pimentones ahumados y gratinada con queso parmesano en horno de piedra.

VITELLO ALLA NAPOLITANA E OLIVA | \$51.000

Escalope de ternera, enriquecido con salsa napolitana de la casa y aceitunas verdes, gratinado con queso parmesano en horno de piedra.

VITELLO AI FUNGHI | \$51.000

Escalope de ternera, en potente salsa de champiñones y queso azul.

OSSOBUCCO ALLA MILANESA | \$65.000

Ternera tierna y jugosa, cocida a base de vino y de vegetales y servida con Risotto alla parmigiana.

SALMONE ALLA FINAS HIERBAS | \$63.000

Crocante filete de salmón, enriquecido con suntuosa salsa blanca, aderezado con finas hierbas aromatizantes y acompañado con pasta Alfredo.

PIZZE ARTIGIANALI (30 cm)

HORNO DE PIEDRA ESTILO ITALIANO

Nuestra pizza está elaborada con masa madre, maduración mínima de 48 horas y apertura con los dedos de manera delicada, cocción en horno de piedra tipo napolitano, que le aporta suavidad, sabor diferenciador, la hace más ligera en el proceso de digestión y difícilmente comparable con otras masas con seguridad, una diferencia agradable con grata recordación en el paladar.

PIZZE TRADIZIONALI ITALIANI

MARGHERITA | \$34.000

Cuenta la leyenda, que en honor a la reina Margarita, el cocinero Raffaele Esposito realizó esta preparación, queriendo resaltar los colores de la bandera italiana: el rojo en la salsa napolitana, el blanco con el queso mozzarella y el verde en las hojas de albahaca.

MARGHERITA E PROSCIUTTO

CRUDO | \$51.000

Salsa napolitana de la casa, queso mozzarella, albacón y el toque especial que le da el prosciutto italiano (DO), con 12 meses de maduración.

PROSCIUTTO COTTO E

FUNGHI | \$40.000

Salsa napolitana de la casa, queso mozzarella, champiñones y jamón cocinado.

NAPOLI | \$46.000

Tradicional pizza italiana con salsa napolitana de la casa, tomate uvalina orgánicos, queso mozzarella, orégano y anchoas, ideal para aquellas personas que gustan de los sabores fuertes.

VEGETARIANA | \$46.000

Con salsa napolitana de la casa, queso mozzarella y el característico sabor ahumado de los vegetales asados y encurtidos: berenjenas, zucchini, pimentones, champiñones y aceitunas negras: una elección exquisita y saludable.

TRE FORMAGGI | \$45.000

Salsa napolitana de la casa, quesos madurados (azul y manchego), equilibrado con la suavidad del queso mozzarella.

CALABRESE | \$44.000

Clásica pizza italiana picante, con salsa napolitana de la casa, queso mozzarella, peperoncini y salame Selva Negra.

FRUTTI DI MARE | \$67.000

Salsa napolitana de la casa con queso mozzarella, con jugosos frutos del mar (camarones, anillos de calamar y palmitos)

BURRATA | \$56.000

Potente salsa pesto preparada en casa, queso mozzarella, con un toque dulzón aportado por el tomate uvalina, adornada con jamón ahumado italiano y el queso Burrata.

SFIZIOSA | \$41.000

Deliciosa combinación de sensaciones expresadas con la salsa napolitana de la casa, ajo, orégano, rúgula fresca, marinada con queso mozzarella di bufala, tomate uvalina orgánico y aceite de oliva extra virgen.

PROSCIUTTO CRUDO E RUCULA | \$61.000

Excelente maridaje por contraste, de sensaciones fuertes y suaves, sobre salsa napolitana de la casa, queso mozzarella, queso azul, rúgula fresca, prosciutto italiano (DO) con doce meses de maduración y, al final, el toque perfecto del queso parmesano en lonjas.

CARNI | \$50.000

Mezcla de sensaciones, aportada por la salsa napolitana de la casa, el queso mozzarella, jamón ahumado, pepperoni y el prosciutto Italiano (DO) con 12 meses de maduración.

CALZONE DI CARNE | \$50.000

Pizza cerrada, al estilo panzerotto. Concentración de sabores sobre salsa napolitana de la casa, queso mozzarella, jamón ahumado, pepperoni y prosciutto Italiano (DO) con 12 meses de maduración.

PIZZE COLOMBIANE

HAWAIANA | \$41.000

Salsa napolitana de la casa, queso mozzarella, jamón y piña caramelizada artesanal preparada en casa.

POLLO E FUNGHI | \$43.000

Salsa napolitana de la casa, pollo, champiñones orgánicos y queso mozzarella

PEPPERONI | \$43.000

Salsa napolitana de la casa, queso mozzarella y pepperoni importado.

DOLCI POSTRES

Nuestros postres son elaborados en casa, con los mejores ingredientes nacionales e importados

PANNA COTTA | \$15.000

Delicado postre típico del Piamonte italiano, preparado con crema de leche cocinada y esencia de vainilla, con textura tan suave que se derrite en el paladar y bañada en salsa de frutos rojos.

TIRAMISÚ | \$25.000

Clásico postre italiano preparado con la receta original: queso mascarpone, deditos savoiardi Italianos, sumergidos en café expreso, espolvoreado con cacao. Después del primer bocado querrá seguir repitiendo la tentación.

TORTA DI MELE E MASCARPONE | \$25.000

Esponjosa y húmeda torta de manzana y queso mascarpone, espolvoreada con canela. Ideal para culminar una rica comida o para complacer los antojos de la tarde.

TORTINO DI CIOCCOLATTO CON CUORE FONDENTE | \$20.000

Exquisita torta de chocolate, con una capa externa crocante y fundida en su interior y acompañada con gelato de vainilla artesanal. Se recomienda acompañar con café americano o expreso sin azúcar. Maridaje perfecto por similitud de sabores: el chocolate semiamargo del tortino y el componente amargo del café, ofrecen una explosión agradable de sensaciones en la boca.

BEVANDE

KEFIR NINFA | \$15.000

Bebida fermentada por bacterias y levaduras, a base de agua, azúcar y pulpa de fruta, sin conservantes ni pasteurización y gasificada naturalmente.

GASEOSAS \$7.000

Cocacola, coca cola zero, Sprite, Quattro, Ginger.

AGUA ITALIANA \$18.000

Natural panna, Carbonatada san pellegrino

AGUA NACIONAL \$7.000

Natural Manantial, Gas Manantial

LIMONADA NATURAL \$8.000

LIMONADAS \$12.000

Hierbabuena, Cerezada, Coco

SODAS DE FRUTOS AMARILLOS \$16.000

SODAS DE FRUTOS ROJOS \$16.000

JUGO NATURAL EN AGUA | \$10.000

Mora, Lulo, Maracuyá, Guanábana

JUGO NATURAL EN LECHE | \$12.000

Mora, Lulo, Maracuyá, Guanábana

BATIDO DE FIORI DI ZUCCA | \$12.000

Maracuyá, mango, piña

BIRRAS

CERVEZA PERONI 330 ML \$16.000

CERVEZA STELLA 330 ML \$14.000

CERVEZA CORONA 330 ML \$14.000

CERVEZA CLUB \$10.000