



IL PIEMONTE

ITALIAN CUISINE

ANTIPASTI

Ensalada Caprese

Mozzarella, albahaca fresca, tomate y pesto. 

Carpaccio de Res Curado

Pimienta negra, mayonesa, láminas de parmesano y alcaparra. 

Ensalada César

Tradicional con anchoas, crutones de ajo y texturas de queso parmesano.

Caprese Salad

Mozzarella, tomatoes, fresh basil dirzzled and basil pesto 

Cured Beef Carpaccio

Black pepper, mayonnaise, onions and capers. 

Caesar Salad

Traditional with anchovies, garlic croutons and parmesan cheese testures.

ZUPPE / SOUPS

Minestrone Clásica

Consomé de pollo con verduras en juliana y pasta troceada. 

Crema de Salmón Ahumado y Cebollín
Velouté de pescado, papa, callo de hacha y zanahoria. 

Classic Minestrone

Chicken consomme with julienne vegetables and chopped pasta 

Cream Soup of Smoked Salmon and Chives
Fish velouute, potato, scallops and carrot 

PASTA

Lasagna Bolognese

Salsa de carne y especias, bechamel y tres quesos. 

Ravioli di carne

Ravioles rellenos de carne, servidos en salsa pomodoro, albahaca fresca y queso parmesano. 

Risotto alla Marinara

Risotto con tinta de calamar, camarones, callo de hacha, calamar y mejillones. 

Espaguetti al Gusto

Pomodoro, Alfredo, pesto, arrabiata, carbonara. 

Lasagna Bolognese

Meat sauce, bechamel and three cheeses 

Meat ravioli

Ravioli stuffed with meat, served in pomodoro sauce, fresh basil and Parmesan cheese. 

Marinara Risotto

Risotto with squid ink, shrimp, scallops, calamari and mussels. 

Spaguetti at your choice

Pomodoro, Alfredo, pesto, Arrabiata, carbonara. 



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUATES



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFATO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)

* El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida.



PIATTO PRINCIPALE

Pollo Parmesano

Gratinado con salsa pomodoro. Servido con puré de papa y verduras salteadas.

Filete de Salmón al Vino Blanco

Servido con papa duquesa y vegetales.   

Pulpo a la Parrilla

Servido sobre ñoquis al pesto. 

Tagliata di manzo

Rebanadas de Nueva York, acompañadas de arúgula, láminas de queso parmesano y aceite de olivo.

Parmesan Chicken

Pomodoro sauce, gratin. Served with mashed potatoes ,and sauteed vegetables

Salmon Steak With White Wine

Served with duchess potatoes and vegetables   

Grilled Octopus

Served over pesto gnocchi 

DOLCI

Cannoli al mascarpone

Tradicional cannoli relleno de crema de mascarpone y limón , frutos rojos y salsa de fruta tropical.   

Tiramisú

Biscocho bañado en café, con crema de mascarpone y cocoa.   

Tartina de Chocolate

Biscocho de chocolate con ganache de chocolate oscuro.   

Panna cota de frutos rojos

Panacota de vainilla y frutos rojos, salsa de frutos rojos. 

Cannoli with Mascarpone Cream

Traditional cannoli filled with mascarpone and lemon cream, red fruits, and tropical fruit sauce.   

Tiramisu

Biscuit bathed in coffee with mascarpone cream and cocoa.   

Chocolate Tart

Chocolate cake with dark chocolate ganache.   

Red Fruit Panna Cotta

Vanilla and red fruit panna cotta with a red fruit sauce. 



Opciones Veganas
Vegans options



Libre de Gluten
Gluten Free



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVOS



PESCADO



CACAHUATES



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFATO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)

** Eating raw or partially cooked meat or seafood could increase the risk of foodborne illness.*