
ANTIPASTO

| | |
|---|-------|
| FOCACCIA FATTA IN CASA romero, ajo | \$ 8 |
| FOCACCIA FATTA IN CASA + PROSCIUTTO CRUDO romero, ajo + prosciutto crudo di Parma estacionado 17 meses | \$ 16 |
| BRUSCHETTA CLASSICA tomate, ajo, orégano, aceite de oliva extra virgen | \$ 10 |
| BRUSCHETTA AL TARTUFO trufa negra, aceite de trufa, parmigiano reggiano | \$ 20 |
| BURRATA + PROSCIUTTO CRUDO burata hecha en casa, prosciutto crudo di Parma estacionado 17 meses | \$ 26 |
| FORMAGGI + SALUMI selección de quesos italianos, carnes italianas + aceitunas | \$ 22 |
| CARPACCIO DI CARNE carne de res angus orgánica, cebolla morada, alcaparas, rúcula, parmigiano reggiano, aceite de oliva extra virgen, jugo de limón | \$ 20 |
| CARPPACCIO DI POLIPO pulpo fresco, alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva extra virgen, jugo de limón | \$ 20 |
| CARPPACCIO DI TONNO atún fresco, alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva extra virgen, jugo de limón | \$ 20 |
| CAPRESE mozzarella hecha en casa, tomate, albahaca, pesto genovese, aceite de oliva extra virgen | \$ 14 |
| MISTA lechuga, tomates de nuestra huerta, zanahoria, pepino, cebolla morada, aceitunas, vinagre balsámico, aceite oliva extra virgen | \$ 12 |
| RUCOLA rúcula, nueces de nogal caramelizados, queso de cabra, remolacha curada en sal de romero, cebolla morada en una reducción de balsámico | \$ 18 |

PASTA FRESCA – HECHA EN CASA

| | |
|---|-------|
| LASAGNE DI CARNE mozzarella hecha en casa, salsa de boloñesa tradicional, parmigiano reggiano | \$ 16 |
| TORTELLONI DI CARNE boloñesa hecha en casa a fuego lento, parmigiano reggiano | \$ 20 |
| | \$ 18 |
| GNOCCHI salsa pomodoro de la casa, albahaca, parmigiano reggiano | \$ 16 |
| | \$ 18 |
| | \$ 20 |
| GF opción disponible +\$3 | |
| RAVIOLI cuatro quesos, salsa pomodoro de la casa, parmigiano reggiano | \$ 18 |
| | \$ 20 |
| | \$ 18 |
| | \$ 20 |

Cibo

Costa Rica

M E N U

PASTA

- SPAGHETTI AL POMODORO E POLPETTE** \$ 20
salsa pomodoro de la casa picante, albóndigas caseras, parmigiano reggiano
GF opción disponible+\$3
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** \$ 24
spaghetti, almejas, ajo, vino blanco, tomate uva, perejil
GF opción disponible +\$3
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** \$ 18
boloñesa hecha en casa a fuego lento, parmigiano reggiano
- PENNE AL POMODORO** \$ 16
salsa pomodoro de la casa, ajo, albahaca, parmigiano reggiano
GF opción disponible +\$3
- BUCCATINI QUATTRO FORMAGGI + GAMBERI** \$ 30
cuatro quesos, camarones jumbo, ajo, perejil italiano
- TAGLIATELLE CON TARTUFO + PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA** \$ 36
trufa negra, prosciutto crudo de Parma estacionado 17 meses, hongos portobello, pecorino romano
- RIGATONI AL FORNO A LEGNA** \$ 18
salsa pomodoro de la casa, albahaca, mozzarella casera, gratinado en nuestro horno a la leña

SECONDI

- POLLO PARMIGIANA** \$ 24
pechuga de pollo orgánico empanizado, mozzarella gratinada, salsa pomodoro de la casa, parmigiano reggiano + spaghetti pomodoro
- PARMIGIANA DI MELANZANE** \$ 18
berenjena empanizada, salsa pomodoro, mozzarella hecha en casa, albahaca
- GAMBERONI ALL'AGLIO E VINO BIANCO** \$ 32
camarones jumbo a la parrilla, ajo, vino blanco, limón, aceite de oliva extra virgen + ensalada mixta + pure de papas con ajo rostizado y parmigiano reggiano
- TONNO ALLA BRACE** \$ 28
atún fresco sellado en nuestro ajo mantequilla casero y jengibre + ensalada mixta + pure de papas con ajo rostizado y parmigiano reggiano

Los precios no incluyen el 13 % de IVA ni el 10 % de cargo por servicio

PIZZA

| | |
|---|-------|
| MARGHERITA | \$ 15 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, albahaca | |
| VEGETARIANA | \$ 20 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, zucchini, cebolla morada, hongos, chile dulce | |
| QUATTRO FORMAGGI | \$ 18 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, asiago, gorgonzola, parmigiano reggiano | |
| Di CHIEPPA | \$ 25 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, burrata casera, tomate en rodajas, pesto genovese | |
| CIBO | \$ 38 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, burrata casera con crema de trufa negra, prosciutto crudo di Parma estacionado 17 meses, tomate en rodajas, aceite de trufa | |
| CAPRICCIOSA | \$ 18 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, prosciutto cotto, hongos | |
| SAN MATTEO | \$ 20 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, prosciutto crudo di Parma estacionado 17 meses, rúcula | |
| DIAVOLA | \$ 21 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, salami picante italiano, una pisca de aceite infusionado con carolina reaper de nuestra huerta | |
| AMERICANA | \$ 18 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, pepperoni | |
| CETARA | \$ 20 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, aceitunas, anchoas, orégano | |

CALZONE

| | |
|--|-------|
| NAPOLI | \$ 23 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, prosciutto cotto | |
| CAPRESE | \$ 19 |
| pomodoro, mozzarella hecha en casa, albahaca | |

DOLCI

| | |
|--|------|
| TIRAMISU | \$ 9 |
| clásico veneciano casero | |
| GELATO | \$ 6 |
| por favor pregunte a su mesero por nuestros sabores de temporada | |
| ESPECIAL DE LA SEMANA | |
| por favor preguntar el mesero por los postres de la casa | |

DRINK MENU

BEVERAGES

| | |
|--|-----|
| Bottled Water - Sparkling & Natural | \$6 |
| San Pellegrino- aranciata, aranciata rossa, limonata, chinotto, pompelo, limon & menta | \$4 |
| Snapple- apple, kiwi strawberry, lemon tea, green tea, peach tea | \$4 |
| Fever Tree Tonic Water | \$4 |
| Fever Tree Ginger Beer | \$4 |
| Fever Tree Soda Water | \$4 |
| Coke, Coke Zero, Ginger ale, Fanta | \$3 |
| Fresh pineapple & basil smoothie | \$4 |
| Fresh pineapple, papaya & banana smoothie | \$4 |

COCKTAILS

| | |
|---|------|
| Negroni | \$10 |
| Gin & Tonic, Vodka Tonic, Vodka Soda | \$8 |
| Aperol Spritz, Amaretto Spritz, Limoncello Spritz | \$8 |

BEER

IMPORT

| | |
|------------------|-----|
| Peroni | \$5 |
| Moretti | \$5 |
| Menabrea bionda | \$6 |
| Menabrea ambrata | \$6 |
| Heineken | \$4 |
| Corona | \$6 |

DOMESTIC

| | |
|-------------------|-----|
| Passion Fruit Ale | \$6 |
| Beach Lager | \$6 |
| Imperial | \$4 |
| Imperial Light | \$4 |
| Imperial Silver | \$4 |

Add \$1.50 for a glass 'michelado'

SPIRITS

BLENDED SCOTCH

| | |
|----------------------------|------|
| WHISKEY 1.5 OZ | |
| Johnnie Walker Red Label | \$8 |
| Johnnie Walker Black Label | \$10 |
| Johnnie Walker Blue Label | \$35 |
| Jack Daniels | \$10 |
| Old Parr 12 | \$10 |

RUM 1.5 OZ

| | |
|----------------|------|
| Flor de Cana | \$7 |
| Ron Zacapa | \$23 |
| Botran Reserva | \$15 |

TEQUILA - MEZCAL 1.5 OZ

| | |
|---------------------|------|
| Don Julio Blanco | \$9 |
| Don Julio Anejo | \$14 |
| Noble Coyote Mezcal | \$12 |

AMARO 1.5 OZ

| | |
|------------------------|-----|
| Averna, Jägermeister | \$7 |
| Fernet Branca, Vecchio | \$7 |
| Amaro del Capo | \$7 |
| Amaro Montenegro | \$9 |

GRAPPA 1.5 OZ

| | |
|---------------|------|
| Poli Elegante | \$14 |
| Libarna | \$9 |

APERITIVO & DIGESTIVO 1.5 OZ

| | |
|---------------------------|-----|
| Amaretto, Campari, Aperol | \$8 |
| Baileys, Sambuca Molinari | \$7 |
| Limoncello, Mandarino | \$7 |

VODKA 1.5 OZ

| | |
|--------------|------|
| Crystal Head | \$20 |
| Stolichnaya | \$12 |
| Grey Goose | \$12 |
| Ciroc | \$16 |
| Smirnoff | \$10 |

GIN 1.5 OZ

| | |
|------------|------|
| Tanqueray | \$7 |
| Hendrick's | \$10 |

VERMOUTH 1.5 OZ

| | |
|----------------|-----|
| Cinzano | \$8 |
| Carpano bianco | \$8 |

COFFEE

| | |
|-----------------|-----|
| Espresso | \$3 |
| Double Espresso | \$5 |
| Cortado | \$4 |
| Americano | \$3 |
| Cappuccino | \$4 |
| Green Tea | \$3 |

Add 1.5oz Baileys + \$5