



ENTRADAS

PASTAS



LIMONADAS

CEVICHE\$

BAR

JUGOS

CREMAS

ENSALADAS

RISOTTOS



PIZZA

TÉ

CAFÉ

POSTRES



COCA COLA	\$2.400
COCA COLA ZERO	\$2.400
SPRITE	\$2.400
SPRITE ZERO	\$2.400
FANTA	\$2.400
GINGER ALE.....	\$2.400
AGUA CON GAS	\$2.400
AGUA SIN GAS	\$2.400

JUGOS

FRUTILLA	\$4.000
PIÑA	\$4.100
CHIRIMOYA	\$3.900
MANGO	\$4.200
FRAMBUESA.....	\$4.300

MIXTOS

MARACUYÁ-PIÑA- ALBAHACA Y DASH LIMÓN	\$4.600
MANGO-FRUTILLA Y CREMA DE COCO.....	\$4.800
FRUTILLA-FRAMBUESA Y ARÁNDANOS	\$4.700

LIMONADAS

TRADICIONAL	\$3.800
MENTA	\$3.900
ALBAHACA	\$3.900
MENTA-ALBAHACA	\$4.000
MENTA-JENGIBRE	\$4.200
FRUTILLA-ALBAHACA	\$4.200
MANGO-ALBAHACA	\$4.300
MARACUYÁ	\$4.300



EN TRA DAS

FRÍAS

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

NUESTROS CEVICHE

CEVICHE CLÁSICO\$12.500
LECHE DE TIGRE, CAMOTE GLASEADO, CEBOLLA MORADA Y PALTA.

DA GIARDINO\$13.500
CON LECHE DE TIGRE A BASE DE PESTO ACOMPAÑADO DE PALTA, CAMOTE GLASEADO Y CEBOLLA MORADA.

CEVICHE MIXTO **NUEVO**\$13.900
MIX DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO Y CALAMAR FRITO CON LECHE DE TIGRE CARRETELLERA, CEBOLLA MORADA Y CAMOTE GLASEADO.

HUMMO AL OLIVO **NUEVO**\$11.900
PULPO AL OLIVO CON NUESTRO HUMMUS DE LA CASA ACOMPAÑADO DE PALTA Y TOMATE CHERRY.

MONTADITO ROZZO **NUEVO**\$9.500
FILETE DE RES GRASSFED CON UN MIX DE ALCAPARRAS, PEPINILLO Y CEBOLLA MORADA, MÁS UN ALIÑO ESPECIAL DE LA CASA. AHORA MONTADO SOBRE TOSTADAS DE FOCACCIA.

TRIDENTE **NUEVA RECETA**\$21.900
CEVICHE CLÁSICO, PULPO GALLEGO Y CAMARONES AL PANKO, ACOMPAÑADO DE SALSAS Y TOSTADAS DE FOCACCIA.

TARTAR ROSATTO **NUEVA RECETA**\$12.500
MIX DE SALMÓN, PALTA, PEPINILLOS, ALCAPARRAS Y CEBOLLA MORADA CON UN ALIÑO A BASE DE LIMÓN Y MOSTAZA DIJON.

GRANTIPASTO\$16.900
ANTIPASTO CON MIX DE QUESOS (PARMESANO, GRANA PADANO Y FIOR DI LATTE), MIX CHARCUTERO (JAMÓN SERRANO Y PEPPERONI), VINAGRETA BALSÁMICA CON ACEITUNAS, TOMATES CHERRY CONFITADO Y DIP DE STRACCIATELLA.

CALIENTES

PULPO GALLEGO **NUEVO**\$9.900
TROZOS DE PULPO GRILLADO, PAPAS BIEN CROCANTES, Y TOMATES CHERRY CONFITADOS, MÁS UNA SALSA DE PIMIENTO MORRÓN ASADO.

BRAVISSIMAS  \$6.900/\$9.500
PAPAS CASERAS BIEN CRUJIENTES, BAÑADAS EN SU SALSA A BASE DE DEMIGLACE Y BECHAMEL CON GRANA PADANO DOP MÁS UN TOQUE DE MERKEN AHUMADO.

ARANCINI\$6.500/\$9.500
ARANCINI RELLENO CON TOCINO CRISPY Y SALSA MORNAY, ACOMPAÑADO DE SALSA CACCIO SECCHI.

FOCACCIA

DELICIOSA MASA AL HORNO.

- MANTEQUILLA AL AJO Y PARMESANO \$5.800

- 4 QUESOS Y CEBOLLA MORADA \$6.200

- MOZZARELLA, HONEY BBQ Y TOCINO CRISPY\$6.700

PROVOLETA CRISPY\$9.700
CON TOCINO CRISPY, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS Y DIP DE POMODORO.

MONTADITOS\$8.100

BRUSCHETTA, 6 UNIDADES.
ELIGE HASTA 3 TIPOS:

- HUMMO CON PALTA Y TOMATE CHERRY CONFITADO. 
- JAMÓN SERRANO, POMODORO SECCHI Y STRACCIATELLA.
- PESTO SECCHI, ESPÁRRAGO, ALCAPARRAS Y QUESO AZUL. 
- FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, RÚCULA Y TOMATES CHERRY.
- MANTEQUILLA DE AJO, CAMARÓN Y PARMESANO.
- POMODORO, STRACCIATELLA, BERENJENA Y TOQUE DE PESTO. 
- SALSA 4 QUESOS, CHAMPIÑÓN, ESPINACA BABY Y QUESO AZUL. 

SOPA & CREMA

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

SOPA DE CEBOLLA \$8.100
CEBOLLA CARAMELIZADA CON UN TOQUE LIGERO DE MANTEQUILLA Y CREMA DE LECHE, ACOMPAÑADO DE QUESO PROVOLONE GRATINADO EN NUESTRO HORNO NAPOLITANO.

CREMA DE ZAPALLO \$8.900
ZAPALLO CAMOTE, ZANAHORIA Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN HORNEADOS EN BAJA TEMPERATURA.

PIZZAS

LA CARBONARA NUEVO\$12.900
BASE CREMA Y FIOR DI LATTE, AL SALIR, CHIPS DE GUANCIALE,
REDUCCIÓN DE CARBONARA, GRANA PADANO Y PIMENTA NEGRA.

LA CAPRICHUDA NUEVO\$12.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES
A LA PROVENZAL, CEBOLLA MORADA, PEPPERONI
Y GUANCIALE.

GALLO HONEY NUEVO\$11.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, TOCINO CRISPY,
CEBOLLA MORADA Y SALSA HONEY BBQ.

5K NUEVA RECETA\$12.200
POMODORO, QUESO AZUL, PROVOLA, FIOR DI LATTE, GRANA
PADANO Y PARMESANO RALLADO EN LOS BORDES.

DANTESCA 2.0 NUEVA RECETA\$11.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, PEPPERONI,
AJÍ AMARILLO ENCURTIDO Y MIEL DE MERKÉN.

CAPRESE\$10.500
POMODORO, FIOR DI LATTE Y TOMATES CHERRY, AL SALIR,
STRACCIATELLA, PARMESANO Y ALBAHACA.

PRATO VERDE\$11.200
SALSA PESTO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA,
ESPÁRRAGOS, RÚCULA Y POMODORO SECCHI.

GALLO VERDE\$11.400
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO,
CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Y SALSA PESTO.

NAPOLETANA\$10.400
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN AHUMADO,
TOMATE CHERRY, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA.

EL BOSCO\$11.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL,
CEBOLLA CARAMELIZADA, ACEITUNA VERDE Y SALSA PESTO.

LA COSA NOSTRA\$12.300
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO,
RÚCULA, POMODORO SECCHI Y PARMESANO.

TUTTI PEPPE\$12.300
POMODORO, FIOR DI LATTE, DOBLE PEPPERONI
Y PARMESANO GRATINADO.

CARAMEL SERRANO\$11.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO,
PIMENTÓN CARAMELIZADO Y ACEITUNAS NEGRAS.

TROPICANA\$12.000
POMODORO, FIOR DI LATTE, PIÑA ASADA,
JAMÓN SERRANO Y CHUTNEY DE MANGO SPICY.

CAMPESSANA\$11.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA,
ACEITUNAS NEGRAS, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL
Y POMODORO SECCHI.

BOCAMAR\$11.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES SALTEADOS,
CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, ESPINACA BABY
Y ALCAPARRAS.

GRAND TONY\$13.000
POMODORO, FIOR DI LATTE, PEPPERONI, GUANCIALE
Y SALSA CARBONARA.

PIL-PIL\$11.300
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES AL PIL PIL,
TOMATE CHERRY ASADO Y CEBOLLA MORADA, AL SALIR,
PEREJIL FRESCO.

MARGARET\$9.600
POMODORO, FIOR DI LATTE, TOMATES CHERRY, ALBAHACA,
PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.

GOODFELLAS\$12.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, PLATEADA DESHILACHADA,
TOMATES CHERRY, PALTA ASADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

PIZZAS

CAMBIA TU
SALSA

PESTO O 4 QUESOS

+\$2.900

CAMBIA A
**QUESO
VEGANO**
+\$1.500

TOPPINGS

PISTACHO	\$2.000
ALCAPARRA	\$1.700
ESPÁRRAGO	\$2.600
ALCACHOFA	\$2.600
TOMATE CHERRY	\$2.400
POMODORO SECCHI	\$3.100
ESPINACA BABY O RÚCULA	\$2.000
ACEITUNA VERDE O NEGRA	\$1.800
CHAMPIÑÓN	\$2.800
JAMÓN AHUMADO	\$2.800
POLLO	\$3.000
TOCINO CRISPY	\$3.200
CAMARÓN	\$3.600
JAMÓN SERRANO	\$3.300
CARNE MECHADA	\$3.600
PEPPERONI	\$3.300
PIÑA ASADA	\$3.000



armatu pasta



1

ELIGE TU PASTA

CONCHIGLIONI.....	\$5.700
MACCHERONI RIGATI.....	\$5.700
SPAGUETTI.....	\$6.200
FETUCCINNI	\$6.200
RAVIOLI	
RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACA 🍋.....	\$8.200
RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA	\$8.200
TORTELLONI 🍋.....	\$8.200
RELLENOS DE CAMOTE Y QUESO AZUL.	
GNOCCHIS 🍋.....	\$8.700

ELIGE TU SALSA

ARRABBIATA - POMODORO -
PESTO - ALIOLI O PESTO ROSSO

AMATRICIANA - ALFREDO -
5 QUESOS O BOLOGNESE
+\$2.000

2

ELIGE TUS

TOPPINGS

POMODORO SECCHI	\$2.600
PISTACHO	\$1.800
ALCAPARRA	\$1.400
ESPÁRRAGO	\$2.400
ALCACHOFA	\$2.400
TOMATE CHERRY CONFITADO.....	\$2.200
ESPINACA BABY O RÚCULA.....	\$1.600
ACEITUNA VERDE O NEGRA	\$1.400
CHAMPIÑÓN ASADO.....	\$2.600
JAMÓN AHUMADO	\$2.600
POLLO GRILLADO	\$2.800
TOCINO CRISPY.....	\$2.700
CAMARÓN AL AJILLO	\$3.300
LOMO AL WOK	\$3.300
JAMÓN SERRANO	\$3.100
CARNE MECHADA	\$3.300

PASTA

LASAGNA ROSA **NUEVO**\$12.500

BASE DE NUESTRA SALSA 4 QUESOS Y POMODORO
CON SALMÓN AUSTRAL, ESPINACA, FIOR DI LATTE
Y GRATINADO DE PARMESANO.

PAPPARDELLE RIPIENE **NUEVO** ..\$12.500

CON CREMOSO RELLENO DE PLATEADA MECHADA, DEMI-GLASE
Y SALSA 4 QUESOS. ACOMPAÑADO DE SALSA FUNKY FUNGHI Y
CHERRY DESHIDRATADO.

RAVIOLI DI MARE.....\$13.200

RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA CON UNA RENOVADA
SALSA DE MARISCOS, CAMARONES, CHERRY CONFITADO,
TOCINO CRISPY Y ESPINACA A LA MANTEQUILLA.

SPAGUETTI FRUTO DI MAR 🍋 \$11.900

MIX DE MARISCOS Y PISTACHOS CON UNA NUEVA SALSA
A BASE DE TOMATE CONCENTRADO, LIMÓN Y SALSA BISQUE,
MÁS TOQUES DE MERKÉN Y PEREJIL.

CONCHIGLIONI CACCIO

E PEPPE 🍋.....\$12.200

NUEVA PASTA EN SALSA A BASE DE GRANA PADANO Y PIMIENTA,
GRATINADO CON MIX DE QUESOS, PISTACHO MOLIDO Y TOPPING A
ELECCIÓN ENTRE TOCINO CRISPY O CHAMPIÑONES PROVENZAL.

MACCHERONI RIGATI\$12.100

DESMECHADO DE NUESTRO ASADO DE TIRA
CON CHAMPIÑONES PORTOBELLO.

LA CARBONARA\$12.900

YEMA DE HUEVO, PIMIENTA RECÉN MOLIDA, QUESO GRANA
PADANO DOP Y GUANCIALE STAGIONATO. (FETUCCINNI,
SPAGHETTI, CONCHIGLIONI O MACCHERONI RIGATI).

LASAGNA SICILIANA 🍋.....\$11.100

LASAGNA FORMADA POR CAPAS DE RATATOUILLE,
SALSA A BASE DE POMODORO SECCHI, BECHAMEL,
FIOR DI LATTE Y GRATINADO DE PARMESANO Y
GRANA PADANO.

LASAGNA BOLOGNESE\$12.500

4 CAPAS DE PASTA CON RELLENO DE POMODORO,
BOLOGNESE, PARMESANO Y FIOR DI LATTE, TODO
GRATINADO EN HORNO DE LEÑA.

DEL
CHEF

SPECIALI

AVE MILANESE NUEVO\$11.200
CON NUEVA SALSA CACCIO&SECCHI, FIOR DI LATTE
GRATINADO, TOCINO CRISPY Y CHERRY DESHIDRATADO.

HONEY SMOKE\$13.900
COSTILLAR DE CERDO AHUMADO CON SALSA
HONEY BBQ Y COLESLAW.

LOMO MILANESE\$11.200
FINO BISTEC DE LOMO LISO EMPANIZADO EN UNA MEZCLA
ESPECIAL DE PANKO, PAN RALLADO Y FINAS HIERBAS.

TIRA DE ASADO\$14.900
COCCIÓN LENTA Y A T° BAJA CON VINO, HIERBAS
Y ESPECIAS AROMÁTICAS. PARA COMERLO
CON CUCHARA.

SALMÓN FIORENTINA\$12.200
TIERNO SALMÓN A LA PARRILLA CON UNA SABOROSA
SALSA BLANCA, CAMARONES Y ESPINACA BABY.

LOMO 4 PIMIENTAS\$12.200
BIFE DE LOMO LISO, CON UNA SALSA DEMIGLACE,
A BASE DE MIX DE PIMIENTAS.

MAR Y TIERRA\$12.900
BIFE DE LOMO LISO NACIONAL CON SALSA A BASE
DE BISQUET Y CAMARONES A LA PARRILLA.

AGREGADOS

PURÉ RÚSTICO\$2.690
PAPAS A LA PROVENZAL\$2.690
ENSALADA MEDITERRÁNEA\$2.550
ENSALADA FRESCA\$2.550
ENSALADA CAPRESE\$2.800
FETUCCINNI\$2.600
GNOCCHIS\$3.000

COMBO BAMBINI

INCLUYE HELADO

\$7.900

MINI PIZZA
QUESO FIOR DI LATTE, SALSA POMODORO Y
TOPPING A ELECCIÓN.

TOPPINGS
JAMÓN AHUMADO, TOCINO, TOMATES CHERRY,
CHAMPIÑONES, ACEITUNA O POLLO.

PASTA
ACOMPAÑADA DE SALSA Y TOPPING A ELECCIÓN.

SALSAS
PESTO, POMODORO, ALFREDO O MANTEQUILLA.

TOPPINGS
JAMÓN AHUMADO, TOCINO, TOMATES CHERRY,
CHAMPIÑONES, ACEITUNA O POLLO.

RISOTTOS

CHICKEN WINNER NUEVO\$12.200
RISOTTO 4 QUESOS, TOCINO CRISPY, FILETE DE POLLO
Y SALSA AMATRICIANA.

MELOSO NUEVO\$14.200
CON CALDO MARINO, SOFRITO, PULPO A LA PARRILLA,
CHERRY CONFITADO Y PIMIENTO MORRÓN.

FUNKY FUNGHI 2.0 NUEVA RECETA\$11.900
RISOTTO AL VINO BLANCO, SALSA FUNKY FUNGHI,
PARMESANO, CHAMPIÑÓN PORTOBELLO RELLENO,
ESPÁRRAGO Y CHERRY DESHIDRATADO.

VENECIANO\$13.500
RISOTTO ESTILO PAELLA HECHO CON CALDO BISQUE,
DADOS DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR
Y SALSICCIA ITALIANA.

PESTO AUSTRALIS\$13.500
RISOTTO AL PESTO CON SALMÓN GRILLADO
A LA MANTEQUILLA DE AJO Y ESPÁRRAGOS ASADOS.

VENDIMMIA ROSSA\$13.100
RISOTTO AL VINO TINTO CON FILETE DE RES
(TERMINO A ELECCIÓN).

ZAMBO CAVERO\$12.900
RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON PLATEADA AL JUGO
Y CHAMPIÑONES ASADOS.

COBB MILANESE NUEVO\$9.900
MIX DE LECHUGAS, MILANESA DE AVE, TOCINO CRISPY,
CHERRY DESHIDRATADO, PALTA Y QUESO AZUL.
CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.

SALVE CÉSAR\$9.900
MIX DE LECHUGAS, POLLO GRILLADO, CRUTONES,
PALTA, ESCAMAS DE PARMESANO Y SALSA CÉSAR.
OPCIÓN CAMARÓN APANADO + 2.000

GALLEGA\$9.100
MIX DE LECHUGAS, JAMÓN SERRANO, QUESO AZUL,
TOMATE CHERRY Y ACEITUNAS NEGRAS.

SUREÑA\$9.900
MIX DE LECHUGAS, SALMÓN GRILLADO, ACEITUNAS NEGRAS
Y ESPÁRRAGOS CON VINAGRETA DE ALBAHACA.

MIX DEL HUERTO ✓\$7.900
MIX DE LECHUGAS, TOMATES CHERRY, PALTA,
ALCACHOFA Y CEBOLLA MORADA.

FRESCA ✓\$7.900
MIX DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY, PALTA,
PEPINO Y RABANITO.

ENSALADAS