

“Perú de mis amores”

ENSALADA DE PULPO S/35.00

“Tomate, Vainitas, Palta, Pulpo, Alcaparras, y Mix de lechugas orgánicas”

TEQUEÑOS DE QUESO S/25.00

“Fina Masa de Harina de Maíz, Relleno de queso fresco acompañado con guacamole”

TIRADITO TRICOLOR S/35.00

“Finas láminas de pescado blanco en salsa de ají amarillo”

CARPACCIO DE ATUN S/38.00

“Finas láminas de Atún Rojo, arugula, Aceto Balsámico, Aceite de Oliva y Parmesano”

CEVICHE SUNSET S/38.00

“Clásico ceviche Peruano al estilo norteño de pescado blanco”

TARTARE DE ATUN S/35.00

“Trozos de Atún Rojo, Palta, Ajonjolí, Mostaza de Dijon, Alcaparras y Aceite de Ajonjolí”

CEVICHE MIXTO S/42.00

“Langostino, Calamar y Pulpo”

LECHE DE TIGRE S/30.00

“Pescado Blanco del Día, Zumo de Limón y Cebolla Morada”

PULPO AL OLIVO S/40.00

“Pulpo en salsa de Aceitunas negras”

Los Precios incluyen IGV
Opcional: Aceite de Oliva extra S/10.00
Queso Parmesano Extra S/10.00
Pan Extra S/10.00

“Perú de mis amores”

MEDALLON DE PESCADO BLANCO EN GUSTOSA SALSA S/45.00

“Acompañado con Puré de Zarandaja (Frijol)”

PARIHUELA DE MARISCOS S/60.00

“Cazuela de pescado, langosta y mariscos”

CORDON – BLEU SUNSET S/55.00

“Arrollado de pollo relleno con jamón, gorgonzola acompañado con puré de papas al perfume de trufas”

LOMO SALTADO S/55.00

Trozos de Carne de Res, Tomate, Cebolla Morada, Ají amarillo, Arroz y Papas Fritas”

CHICHARRON DE PESCADO S/42.00

“Acompañado con salsa criolla y Yuca Frita”

PULPO GRILL CON TIMBALLO DE TUBERCULOS S/45.00

“Pulpo a la parrilla acompañado con papas, paltas y quinua”

ARROZ NORTEÑO S/38.00

“Arroz Verde con Mariscos”

ATÚN EN COSTRA DE SESAMOS CON ARROZ THAI S/45.00

“Medallón de Atún en costra de Sésamo con arroz, Langostinos y vegetales”

ARROZ CON MARISCOS S/38.00

“Arroz, Calamar, Pulpo, Langostinos y Ají Amarillo”

MEDALLON DE PESCADO BLANCO S/42.00

“En salsa de mantequilla, alcaparras y puré de mandioca (Yuca)”

ANTIPASTI

FREDDI

Entradas Frías

INSALATA CAPRESE S/28.00

“Mozzarella, Tomate, Albahaca y Orégano”

BURRATA S/32

“Burrata, Tomate, Albahaca y Orégano”

INSALATA MEDITERRANEA S/26.00

“Lechuga, Tomate, Queso Ricotta y Olivas Negras”

VITELO TONNATO DE LA CASA S/38.00

“Tiernas láminas de carne en salsa de Atún con mayonesa y Alcaparras”

ANTIPASTO ITALIANO S/48.00

“Quesos, Prosciutto, Salame, Aceitunas y verduras encurtidas”

TARTARE DI TONNO AL SUNSET S/35.00

“Trozos de Atún, ajonjolí, aceite de oliva, palta, limón, sobre cama de arugula orgánica”

CARPACCIO DI TONNO AL SUNSET S/38.00

“Láminas de Atún con alcaparras, Queso Parmesano, sobre cama de arugula orgánica”

CALDI

Entradas calientes

PROVOLONE DERRETIDO S/25.00

“Queso provolone derretido acompañado con pan tostado”

MELANZANE PARMEGIANA S/32.00

“Berenjenas asadas al horno con tomate y queso”

PULPO ALLA LUCIANA S/35.00

“Pulpo saltado en aceite de Oliva y Ajo más salsa de tomate y salsa inglesa”

Los Precios incluyen IGV
Opcional: Aceite de Oliva extra S/10.00
Queso Parmesano Extra S/10.00
Pan Extra S/10.00

ESPECIALIDA DE LA CASA

CALZONE CLASICO S/32.00

“Mozzarella y Jamón”

CALZONE LOMO SALTADO S/45.00

“Trozos de Carne de Res, Cebolla Roja, Tomate y Ají Amarillo”

CALZONE FARGITO S/35.00

“Pimiento, Champignones, Aceitunas y Huevo”

CALZONE CARBONARA S/35.00

Huevo y tocino

CALZONE GAMBERETTI S/40.00

Langostinos Flambeados con ajo y perejil

Adicionales:

Tocino, Jamón, Huevo, Doble Mozzarella, Aceitunas S/7.00

Prosciutto, Salame o Mortadella S/8.00

Para Acompañar:

S/55.00 Jarra de Sangría S/10.00 Cervezas (Pilsen, Cuzqueñas) S/5.00 gaseosas

CARNE E PESCE

(Carnes y Pescados)

FILETTO AI FUNGHI PORCINI S/55.00

“Medallón de Lomo en salsa de hongos con Papas Doradas”

FILETTO AL PEPE MULTICOLORE S/55.00

“Lomo tres pimientos con soufflé Vegetariano”

OSSOBUCO ALLA ROBERTA S/45.00

“Con Polenta o Puré Y Parmesano”

MEDAGLIONE DI PESCE DEL GIORNO S/55.00

“Con Ensalada o Ratatouille”

POLENTA CON FUNGHI PORCINI S/39.00

Polenta de Maíz tradicional, hongos italianos y Aromas Naturales”

PASTA FRESCA

“Fatta Mano E Ripiena Tradicionalmente Come In Italia”
“Hecha A Mano Y Rellena Tradicionalmente Como En Italia”

TAGLIATELLE MARE E MONTI S/45.00

“Langostinos y Funghi Porcini”

GNOCCHI ALL FUNGHI PORCINI S/45.00

“Bolitas de Papa con salsa de Funghi Porcini con crema de leche”

TORTELLONI DI GANBERETTI ALLA PROVENZALE S/45.00

“Pasta a la tinta negra de Calamar, Relleno de Langostinos en salsa Provenzal”

AGNOLOTTONI DI ZUCCA S/40.00

“Agnolotti relleno de zapallo y Ricotta en salsa de mantequilla, salvia y parmesano”

RAVIOLI ITALIA S/42.00

“Rellenos de carne seleccionadas, en salsa de tomate y pesto Genovés”

TAGLIATELLE ALLA MEDITERRANEA S/38.00

“Tomate, Albahaca y Parmesano”

TORTELLONI DI RICOTTA E RUCOLA SELVATICA S/40

“Relleno de Ricotta y Arugula Orgánica”

LASAGNA CLASICA S/39.00

“La mejor carne, Tomate, Salsa Blanca y Parmesano”

TAGLIATELL BOLOGNESA S/40.00

“Carnes de Res Seleccionadas, Zanahoria y Tomate”

“Unas de las Salsas italianas más reconocidas del mundo”

GNOCCHI AL GORGONZOLA S/42.00

Bolitas de Papa en salsa de Queso Gorgonzola”

TORTELLINI IN BORDO S/42.00

“Tortellini Rellenos De Mortadella”

Los Precios incluyen IGV
Aceite de Oliva Extra S/10.00
Queso Parmesano Extra S/10.00
Pan Extra S/10.00

PASTA ASCIUTTA QUALITA ITALIANA

(Spaguetti, Penne, Fusilli, Rigatoni)

“Elija su pasta con su salsa preferida”

MEDITERRANEA S/28.00

“Tomate, Albahaca y parmesano”

SPAGUETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO s/28.00

“Aceite de Oliva, Ajo y Aji rojo”

SPAGUETTI PUTANESCA S/38.00

“Anchoas, Alcaparras, Aceitunas Negras y salsa de Tomate”

SPAGUETTI CARBONARA S/30.00

“Huevo y Tocino”

SPAGUETTI FRUTI DI MARE S/38.00

“Nuestros deliciosos Mariscos del Mar del Norte”

SPAGUETTI ALLA BOTTARGA S/42.00

“Caviar de Atún, Aceite de Oliva”

FUSILLI AL PESTO S/32.00

“Aceite de Oliva, Albahaca, Nueces, Ajo y Parmesano”

RIGATONI ALL 'AMATRICIANA S/32.00

“Cebolla, Tocino y Tomate”

SPAGUETTI ALFREDO S/28.00

“Crema de Leche, Jamón Cocido y Parmesano”

PENNE BOSCAIOLA S/38.00

“Jamón, Arvejas, o Champignones y Crema de Leche”

**Usamos Aceite de Oliva, Funghi Porcini, Capperi, Prosciutto, Salame y Formaggi.
Todos nuestros ingredientes son importados de Italia.**

PIZZERIA

MARGARITA S/38.00

“Tomate Mozzarella y Albahaca”

VEGETARIANA S/42.00

“Tomate, Mozzarella, Cebolla, Pimientos y Champignones”

CARBONARA S/42.00

“Tomate, Mozzarella, Tocino, Huevo y Parmesano”

DIAVOLA S/45.00

“Tomate, Mozzarella, Salame y Ají Rocoto”

CUATRO QUESOS S/45.00

“Tomate, Mozzarella, Quesos Mixtos”

HAWAIANA S/45.00

“Tomate, Mozzarella, Jamón Cocido y Piña

BOLOGNESE S/45.00

“Tomate, Mozzarella y Carne Molida”

RICOTTA S/47.00

“Tomate, Mozzarella, Ricotta, Jamón y Champignones”

BLANCA S/49.00

“Mozzarella, jamón Crudo, Champignones y Perejil”

FRUTI DI MARE S/49.00

“Tomate, Mozzarella, Calamar, Langostinos, Pulpo y Perejil”

SUNSET S/49.00

“Tomate, Mozzarella, Hongo Porcini, Jamón Crudo y Parmesano”

LOMO SALTADO S/55.00

“Trozos de Carne de Res, Cebolla Roja, Tomate y ají Amarillo

PROSCIUTTO Y ARUGULA S/52.00

“Tomate, Mozzarella, Arugula orgánica, Prosciutto y Parmesano”

Adicionales:

Tocino, Jamón, Huevo, Doble Mozzarella, Aceitunas S/7.00

Prosciutto, Salame o Mortadella S/8.00

Para Acompañar:

S/55.00 Jarra de Sangría S/10.00 Cervezas (Pilsen, Cuzqueñas) S/5.00 gaseosas

DOLCI

(Postres)

TIRAMISÚ STILE PIEMONTE S/28.00

“Bizcotela, Mascarpone y Café”

BANANA ROLL S/26.00

“Panqueque Relleno de plátano, pecanas y manjar, acompañado con Helado de Vainilla”

TORTA NOVECENTO (900) S/28.00

“Torta de Chocolate rellana con Nutela”

TORTA DI CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA S/24.00

“Torta de Chocolate con frutas secas y Helado”

GELATO DI VANIGLIA AL MALBEC S/20.00

“Helado de Vainilla Batido al Vino Malbec”

AFFOGATO ALCAFFE S/20.00

“Café espresso con Helado de Vainilla”