

ENTRADAS

SOPA POMODORO \$ 18.000
Clásica de tomates San Marzano, con perfume de naranja

SOPA CONTI \$ 18.000
Sopa de lentejas con sabor mediterráneo

SOPA DE VEGETALES \$ 17.000
Vegetales frescos cocidos en fondo de vegetales y pure de tomate San Marzano

ENSALADA CAPRESSE \$ 34.500
Mezcla de tomates frescos con queso mozzarella di búfala, lechuga rugula, pesto, y reducción de balsámico

ENSALADA DE LA CASA \$ 34.500
Cherry, boconccini, pollo, lechuga romana, tomates secos, vinagreta de balsámico, alcachofas

FRITTO MISTO \$ 34.500
Calamares y camarones a la romana, servidos con salsa picante.

PULPO A LA PARRILLA \$ 34.500
Pulpo cocido y llevado a la parrilla con salsa de limón asado y papines al romero, (vegetales opcionales)

CROQUETAS DE ARROZ \$ 22.000
Rellenas de queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañadas de reducción balsámica

ENTRADAS PARA *compartir*

BURRATA Y PROSCIUTTO \$ 54.000
Fresca burrata con láminas de jamón prosciutto y tomates asados con reducción de balsámico.

CARPACCIO DE SALMÓN \$ 45.000
Finas láminas de Salmón marinadas con limón, pimienta lechuga rugula y parmesano reggiano

CARPACCIO DE LOMO \$ 45.000
Finas láminas de lomo de res marinadas con limón, pimienta lechuga rugula y parmesano reggiano

CARPACCIO DE PULPO \$ 45.000
Finas láminas de pulpo, marinadas con limón, aceite de oliva, pimienta negra, topping de parmesano reggiano y lechuga rugula.

ANTIPASTO ITALIANO \$ 75.000
Mezcla de vegetales asados a la parrilla, con vinagre balsámico, carnes italianas y queso parmesano

TRIPTICO DE CARPACCIO \$ 55.000
Un poco de pulpo, Salmón y lomo de res con aderezo de limón, láminas de reggiano y zanahorias encurtidas

FUNGI A LOS CUATRO FORMAGIOS \$ 48.000
Zetas variadas, salteadas en oliva, aromatizadas con vino blanco, y cubiertas con abundante salsa de cuatro quesos. Acompañada de pan rustico.

PASTAS *Frescas*

FETUCCINI AL SALMÓN \$ 45.000
Salmon y vodka alcaparras fritas, salsa panna

FETTUCINI DE LA CASA \$ 53.000
Langostinos, pesto, camarones, calabacín y alcachofas.

FETTUCINI ETRUSCA \$ 42.000
Camarón, champiñones, espárragos y alcachofas salsa pomodoro

PENNE A LOS QUATTRO FORMAGGIO \$ 45.000
Salsa de quesos y vino blanco

PASTAS *Clásicas*

Pasta larga o corta con las salsas clásicas:

AMATRICCIANA \$ 36.900

PUTANESCA \$ 36.900

CARBONARA \$ 42.000

FRUTOS DEL MAR \$ 55.000

PESTO \$ 35.000

BOLOÑESA \$ 38.000

PRIMAVERA CON POLLO \$ 32.000

PASTAS *Rellenas*

RAVIOLI ESPINACA Y RICOTA \$ 38.000

RAVIOLI ALCACHOFA \$ 35.000
Salsa de vino blanco

RAVIOLI SALMÓN \$ 42.000
Salsa de eneldo y limón

RAVIOLI DE CARNE \$ 32.000

LASAÑA DE CARNE \$ 37.000

LASAÑA DE POLLO \$ 35.000

LASAÑA VEGETARIANA \$ 32.000

Risotto

RISOTTO FRUTO DI MARE

Camarón pulpo, calamar, mejillón salsa bisque
\$ 56.000

RISOTTO AL FUNGHI

Champiñones y reducción de vino blanco
\$ 42.000

RISOTTO QUATTRO FORMAGGIO

Vino blanco, queso gruyere, mozzarella, parmesano, y azul
\$ 48.000

CARNES Y *Pollo*

POLLO NAPOLITANO \$ 47.900
Suprema de pollo, asada a la parrilla y terminada en salsa pomodoro con aroma de albahaca y servida con queso boconccini

POLLO AL ROMERO \$ 45.000
Un clásico, suprema de pollo cocida en salsa de romero y servida con polenta y vegetales

FILETTO ALL ACETTO BALSAMICO \$ 65.000
Lomo de res asado a la parrilla al termino solicitado, acompañado con pasta panna, vegetales y bañado con suave salsa de balsámico y tocino ahumado.

FILETO AL BAROLO (VINO TINTO) \$ 65.000
Lomo de res asado a la parrilla al termino solicitado, acompañado con pasta panna, vegetales y bañado con suave salsa de vino tinto italiano, y matices de pimienta rosada

OSSOBUCO MILANES \$ 52.000
Cocido lentamente en vino de Calabria (gravello) y especias

MILANESA DE TERNERA \$ 42.000
Filete de ternera apanado, cocido en aceite de olivas servido con salsa pomodoro, queso fundido y aroma de salvia

CHULETON DE RES \$ 79.900
400 gr de carne de res madurada, asado a la parrilla, terminado al horno, acompañado de papas al romero, antipasto y bañado con chimichurri de albahaca y gravy.

BIFE DE RES \$ 58.000
300 gr, de lomo ancho de res asado a la parrilla, terminado al horno, acompañado de papas al romero, antipasto y bañado con chimichurri de albahaca

PESCADOS Y *Mariscos*

FILETE DE ROBALO AL CARTOCCIO \$ 52.000
Filete de pescado blanco, servido en sobre con tomate rojo, jamón prosciutto y hierbas, con aroma de vino blanco, servido con pasta panna y vegetales

PESCE FRUTTO DI MARE \$ 58.000
Nuestra salsa de frutos de mar, con aroma de coco

SALMÓN PARRILLA \$ 48.000

Postres

MILHOJAS DE LA CASA
(elaborada con pasta filo, relleno de crema pastelera clásica, bañadas con arequipe y chocolate)
\$ 22.000

TIRAMISÚ
\$ 22.000

PANNACOTA
\$ 17.000



TRATTORIA.

La Bella

— — —

GASTRONOMÍA TEQUENDAMA



Pizzeria

| | |
|--|-----------|
| PIZZA PESCATORI | \$ 35.000 |
| Manzana verde, queso mozzarella, queso azul, rugula, salmón ahumado y reducción de balsámico | |
| PIZZA QUATTRO FORMAGGI | \$ 42.000 |
| Queso mozzarella, queso azul, queso gruyere, queso mozzarella di búfala, hojas de albahaca | |
| PIZZA MARGHERITA | \$ 27.000 |
| Pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, queso di búfala, albahaca, tomate fresco, aceite de oliva | |
| PIZZA ORTOLANA | \$ 33.000 |
| Pomodoro, champiñón, pimentón, cebolla, rugula, palmitos, mayonesa de anchoas | |
| PIZZA PEPPERONI O DIAVOLA | \$ 32.000 |
| Pomodoro, pepperoni, mozzarella | |
| PIZZA VEGETARIANA | \$ 25.000 |
| Pomodoro, mozzarella, y antipasto de vegetales | |
| PIZZA BIANCA | \$ 35.000 |
| Pomodoro, rugula, champiñones, jamón prosciutto | |
| PIZZA GAMBERETI | \$ 42.000 |
| Pesto, queso mozzarella, camarones y pimentón morrón | |
| PIZZA ZARINA | \$ 38.000 |
| Jamón prosciutto, mozzarella y parmesano | |
| PIZZA FRUTTO DI MARE | \$ 45.000 |
| Pomodoro, camarones, langostinos, pescado, mejillones en salsa bisque | |
| PIZZA SORRENTINA | \$ 28.000 |
| Salsa De Tomate, Mozzarella, Maíz, Pimentón, Cebolla, Salame Milano | |
| PIZZA PRIMAVERA | \$ 28.000 |
| Mozzarella, Rodajas de Tomate, Albahaca | |
| PIZZA 4 STAGIONI | \$ 38.000 |
| Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones, Alcachofas, Prosciutto Crudo Aceitunas Verde | |

PARA LA Tarde

PIZZA HAWAIANA
\$28.000

PIZZA DE POLLO Y CHAMPIÑÓN
\$28.000

PIZZA DE CARNES
\$37.000