

PARA EMPEZAR

Carpaccio de Carne con Pecorino a la Trufa

Los Calamares Corazón de Camarón al balsámico

Las Alcachofas con Grana.

El Carpaccio de Carne a la Trufa

Con salsa de trufa de la casa, arúgula, rebanadas de cabeza de champiñón Portobello y escamas de queso Grana Padano.

Carpaccio de Atún encostrado

Carpaccio de Salmón en aderezo de Alcaparras y Caviar

El Pulpo en Carpaccio

Tabla de Quesos y Embutidos

Nuestra fina selección de embutidos y quesos, pidela con un buen vino.

BURRATA

Icono mundial de la tradicional gastronomía italiana, originaria de la región de Puglia: una pequeña bolsa de Mozzarella hecha a mano, rellena de Stracciatella (queso cremoso derivado del mismo procedimiento de la mozzarella), originalmente fue un plato humilde y ahora se convirtió en un privilegio.

La Clásica ensalada Caprese con Burrata

Bruschetta con Burrata

Sopa de tomate con Burrata

Penne a la Sorrentina con Burrata

ENSALADAS

Ensalada Contadina

Con espinaca fresca, champiñones, piñones y queso Grana Padano.

Ensalada Valentina

Deliciosa mezcla de lechugas, con queso de cabra, champiñones y balsámico de la casa. Servida en una canasta de queso Grana Padano.

Ensalada a la Parmesana

Con crotones aderezada con nuestra salsa casera alioli.

La del Casale de Pera, Brie y Prosciutto

Lechuga mixtas, aguacate, pera, Champiñones, cebolla morada, tomate uva, zanahoria, nuez pecana y Queso Brie, servidas con una vinagreta de frambuesa y prosciutto horneado.

SOPAS

Minestrone “Della Nonna”

Verduras frescas del día, servida con crotones y queso Grana Padano.

La clásica de Lenteja con Pasta

LA PASTA HECHA A MANO

100% Orgánicas

La verdadera tradición en nuestra gastronomía es la pasta hecha completamente a mano. Sólo se requiere de la fuerza del hombre sobre un rodillo de madera, una mesa y un cuchillo. Este trabajo extenuante y de mucha constancia da como resultado una pasta de inigualable calidad.

Fettuccine Alla Bolognese

Hecha con la clásica receta casera, tan sencilla que sólo lleva 8 horas de lenta preparación.

Ravioles “Los clásicos”

Rellenos de queso Ricotta y espinaca, servidos en salsa de tomate con chícharos.

Ravioles de la Huerta

De espinaca, rellenos con corazón de alcachofas y calabaza. Servidos con una salsa de queso suave y Grana espolvoreados con pimienta negra.

Los Sombreros Verdes

“Los más famosos desde 1988”, rellenos de queso Ricotta, con un toque de mantequilla y salvia fresca.

Ravioles Gorgonzola

Salteado a la mantequilla, rallado en su mesa de Pecorino Toscano añejado con Trufa Negra.

Fettuccine Altamar

Camarones salteados al vino blanco en salsa de tomate con un toque de crema.

Ravioles Don Tino

Rellenos de quesos suaves en una salsa de salsiccia hecha en casa.

Lasagna Bolognese

La tradicional preparación al “estilo Romagnolo”.

Spaghetti Guitarra Negro a la Marinera roja

Con frutos del mar preparado con camarones, calamares y almejas en salsa de tomate con un toque de perejil.

Spaghetti Guitarra con Langosta (150 gr)

Salsa de Tomate, perfumado al vino blanco y un toque de perejil.

GNOCCHI

Hace 500 años, directamente de América, llega la papa a Sorrento y la gastronomía local la incluye en la receta de los gnocchis (en aquel entonces ya tradicional, famoso plato usado en las celebraciones locales) acompañados de tomate, mozzarella y albahaca, creando así los famosos “Gnocchi a la Sorrentina”, *la mamá de todos los Gnocchi*.

Gnocchi Ragú Romagnolo

En salsa Bolognesa hecha exclusivamente con Salsiccia Romagnola.

Gnocchi Quattro Quesos

En salsa a base de los reyes de los quesos italianos; mozzarella, gorgonzola, pecorino y parmigiano.

LAS PIZZAS

La Clásica Margherita a la Trufa

De los Reyes

Mozzarella, Parmigiano, Taleggio y Gorgonzola.

La Camaroníssima con Arúgula

La de Prosciutto con Arúgula y salsa de Trufa de la casa

Pizza Langosta (150 gr)

RISOTTI

Risoro

Speck: Único en su genero y representante de las carnes finas del norte de Italia de hace más de 1000 años. Su profundo sabor es único y es el resultado de dos técnicas de las más antiguas: el “ahumado ligero” y el “añejamiento bajo sal por 22 semanas”, además de mucho aire fresco que llega directamente de los Alpes; de ahí el refrán: “poca sal, poco humo y mucho aire”, ahora imaginate todo esto con azafrán y láminas de oro.

Risotto a los Quattro Quesos

Parmigiano, Pecorino, Gorgonzola y Taleggio.

Risotto a los Porcini con Gorgonzola y Trufa

Risotto Mare

Uno de los clásicos de las costas italianas; almejas, camarón y calamar aromatizados al vino blanco.

Risotto Adriático blanco

Camarones, calabaza, perfumado al vino blanco con un toque de perejil fresco.

Risotto a la Langosta (150 gr)

La Divina Cucina



LAS CARNES

La Pancita de Mauro

Pancita de Res al estilo Romagnolo, solo para expertos.

Salsiccia Romagnola

Salsiccia Italiana Artesanal, servida con una guarnición de papas, pimientos, calabazas, espárragos y Pan de la Casa.

Pollito entero Horneado

Marinado a las finas hierbas, con salsa de champiñón y gorgonzola con guarnición de papa al romero, tomates y espárragos.

Le sugerimos pedirlo con anticipación ya que el tiempo de preparación es de 30 min.

CALIDAD PRIME

Filete Romero (240 gr)

Filete de Res “Prime” preparado con sal gruesa de mar, ajo y romero. Servido con Guarnición de mini vegetales, champiñón y papa horneada.

Filete Gorgonzola (240 gr)

Filete de Res en salsa de Gorgonzola con un toque de vino blanco. Servido con guarnición de mini vegetales, papa horneada, espárragos y tomate uva.

Filete de Res “Pepe Verde” (240 gr)

Filete de Res “Prime” Flameado al brandy en crema de pimienta verde de Madagascar. Servido con Guarnición de mini vegetales, espárragos, tomate uva y papa horneada.

Tagliata (240 gr)

Filete de Res “Prime” preparado con Grana Padano rallado, fresca arúgula, sal gruesa de mar y glase de balsámico de la casa. Servido con Guarnición de mini vegetales, champiñón, papa horneada y espárragos.

Filete Al Marsala (240 gr) Vino siciliano conocido desde 1700 en toda Europa, el preferido del Almirante Nelson. La competencia directa del Jerez y Madeira

DEL MAR

El Salmón con Espinacas

Con pomodoríssima sobre una cama de espinacas y alcaparras salteadas.

Los Camarones gigantes enojados

Horneados en su plato con nuestra especial salsa de tomate picosa.

Cazuela Divorciada

¡Te aconsejamos pedir babero!

Regresando al puerto los marineros hambrientos, elaboraban con la pesca fresca del día, una deliciosa cazuela. Al terminar todos los mariscos y después de chuparse los dedos; para finalizar le agregaban la pasta al sobrante de la salsa, sin duda una comida completa, única y deliciosa. (720 gr de frutos del mar : 200 gr Almeja, 120 gr Calamares, 100 gr Camarón, 100 gr Salmón , 200 gr Jaiba)

Pescado Blanco del Día

Sobre cama de betabel horneado con una salsa de tinta de calamar. (Disponibles sólo con Pescado Fresco).

La Siciliana con Salmón y Feta

Salmón fresco, queso Feta, servido con Cous Cous salteado con verduras, finalizado con una salsa blanca de la casa.

El Atún en Salsa de Cítricos

Atún fresco, lechugas mixtas, zanahoria, champiñón, tomate uva, pepino y chíca, servidos en una base de Quinoa, con un toque de salsa de cítricos hecha en casa.

PASTAS HECHAS EN TU MESA

Spaghetti a la Rueda

Preparado en su mesa mezclando la pasta, la salsa de tomate y un toque de albahaca directamente en la rueda de queso Grana Padano.

Penne a la Diabla

Preparado directamente en su mesa mezclando la pasta, la salsa de tomate, ajo, orégano y chile de arbol directamente en la rueda de queso Pecorino.

Spaghetti all’amatriciana

El clásico del sur de Italia preparado en su mesa, al “Guanciale” picante en salsa roja.

Spaghetti a la Carbonara Clásica

Aquí lo hacemos como se debe.

Gnocchi al Pesto fresco

Véalo mientras lo hacemos en su mesa.

OTRAS PASTAS

🌱 Pasta libre de Gluten (opcional)

Spaghetti Aglio Olio en su sarten

¡Es otra cosa preparado con auténticos ingredientes! Con ajo, aceite de olivo extra virgen D.O.P., peperoncino, una abundante lluvia de Grana y un toque de perejil fresco.

¿Qué es la Bottarga?

Su elaboración bajo sal se pierde en los tiempos antiguos desde los Fenicios y Egipcios; de un alimento pobre de los pescadores se volvió en uno de los manjares del mar más representativos de la isla italiana de Sardegna. Los huevos de Atún o del Salomonte que se añejan bajo sal, secado en su propia bolsa, para terminar rallado en su plato. Cenacolo se los prepara de la forma más clásica con Spaghetti

Spaghetti Adriático blanco

Preparado con camarones, calabaza y espárragos, perfumado al vino blanco con un toque de perejil.

Penne al Vodka

Camarones flameados con vodka, en salsa de tomate y un toque de crema.

Spaghetti “AlleVongole del Capitan” en su sarten (800 gr)

Con almejas frescas del día, al vino blanco y perejil. (Disponibles sólo con almejas vivas).

Si quieres que te sirvan queso en la pasta con mariscos, chequea que no esté Mauro.

Cualquier otro platillo que no esté en el menú, se cobrará igual que el producto base.

Pregunte al mesero antes de ordenar. | Los precios incluyen IVA