

Antonella

MODERN ITALIAN DINING

Sopas

★ Crema di Funghi Q59

Hongos crimini, porcini, aceite de trufa.

Minestrone Q55

Base de tomate, pancetta, salchicha Italiana, vegetales de temporada, pasta corta.

Bisque de Langosta Q99

Fondo de crustáceos, toque de crema, brandy, pan tostado.

Ensaladas

★ Ensalada César Q69

Lechuga Romana y pollo a la parrilla, aderezo César a base de anchoas, crutones de hierbas.

Arúgula Prosciutto Q79

Arúgula envuelta en prosciutto, vinagre balsámico, higos confitados.

★ Recomendación del Chef

Ensalada Caprese Q89

Tomate y queso mozzarella, aceite de oliva extra virgen, albahaca y reducción balsámica.

Tono e Piquillos Q119

Chiles Españoles rellenos de atún rojo, pecanas, queso Parmigiano Reggiano, arúgula, aderezo y reducción balsámica.

★ Burrata Artesanal Q149

Tomate, aceituna Kalamata, alcaparras, pesto, balsámico, aceite de oliva extra virgen, pan tostado.

Entradas

★ Carpaccio de Res Q99

Queso Parmigiano Reggiano, aderezo balsámico, alcaparras, puerro.

Carpaccio de Salmón Q89

Vinagreta mostaza Dijon, queso parmesano, aceituna deshidratada.

★ Queso Feta Asado Q119

Tomate y chile pimiento confitado estilo antipasto, toque picante, pan de la casa.

Arancinis Q69

Croquetas de risotto, jamón prosciutto, aioli de cebolla, balsámico, cebolla caramelizada.

Piccolinis Q89

Triángulos de pasta filo, fritos, rellenos de queso ricotta y feta, reducción de naranja y aceitunas verdes.

★ Alcachofas Roquefort Q109

Rostizadas, salsa de queso Roquefort, crema, balsámico.

Croquetas de Queso de Cabra Q89

Fritas, puré de melocotones asados, jalea de higos.

★ Calamari alla Griglia Q129

Calamares a la plancha, adobillo de almendras, aceite oliva extra virgen con papitas rústicas, aioli.

Calamari Dorati Q109

Calamares rebozados, acompañados de salsa tártara blanca y roja de pistachos.

Tabla de quesos Q219

Queso Gorgonzola, Brie, Mozzarella fresca, queso Asiago, frutas del día, tomate cherry, aceitunas, pepinillo, pecanas caramelizadas.

Pastas, Risottos, Gnocchis

● Spaghetti Il Corsaro Q139

Camarones, calamares, almejas, mejillones, servidos con salsa de vino blanco.

● Bavette Scampi Q99

Pasta larga, camarones salteados, base de tomate sin crema, vinagre balsámico, vino blanco, peperoncini (opcional).

★ Penne Vodka Pancetta Q109

Salsa pomodoro, crema, vodka, pancetta ahumada.

★ Caccio e Pepe Q129

Pasta larga, queso Parmigiano Reggiano a 24 meses de maduración, pecorino, pimienta negra.

Risotto Cavodoro Q129

Arroz arborio, reducción de mariscos servido con calamares, camarones, almejas, vino blanco Pinot Grigio.

★ Fettuccine Saint Agatha Q149

Pasta artesanal con camarones, salsa de reducción de camarón con crema, brandy, queso mascarpone.

★ Ravioli Nero Q179

Rellenos de langosta y camarón servidos en salsa de mantequilla, camarón, crema, Jerez.

Risotto Funghi Silvestre Q179

Arroz arborio, hongos de temporada, aceite de trufa, mascarpone, queso Parmigiano Reggiano.

Linguini Carbonara Ibérico Q169

Pasta larga, crema, ralladura de chorizo Joselito, huevo, ajo rostizado, chorizo extremeño.

Gnocchi Tre Formaggi Q79

Salsa de queso gorgonzola, pecorino y parmesano, crema, gratinados, almendras doradas.

Gnocchi Porcini Pomodoro Q89

Salsa a base de tomate, hongo porcini, toque de crema.

Carnes y Aves

Pollo della Nonna Q129

Salsa de hongo porcini, crema, aceite de trufa blanca, papas fritas.

★ Tagliata de Puyazo Q199

8 oz a la parrilla, toque de gorgonzola, nuez nogal, vinagre balsámico, ensalada de arúgula.

Lomito Glaseado Q209

Reducción de salsa balsámica, servido con risotto al queso Parmigiano.

Lomito Bearnaise Q229

Clásica salsa Francesa, papas fritas trufadas.

★ Beef Short Rib Q259

12 oz de asado de tira con hueso, cocción de 48 horas, barbacoa de romero, frijol blanco, chorizo, queso feta.

Entraña Q229

8 oz a la parrilla, ajo rostizado, acompañado con vegetales a la parrilla.

Mariscos

★ Fileto de Atún Q169

Sellado, salsa balsámica, puré de zanahoria, ajonjolí negro.

Fileto de Salmón Q179

Salsa de mostaza Dijon antigua, romero, puré Mediterráneo.

★ Pulpo Antonella Q239

6 oz a la parrilla, salsa de piquillos y chorizo, cous cous con aceitunas y alcaparras.

Fileto Zafferano Q179

Pesca del día, aderezo mostaza y azafrán, zanahoria baby, hongos ostra.

Gamberi Gorgonzola Q239

Camarones jumbo, salsa de queso gorgonzola, peras borrachas, reducción balsámica.

Langosta Fettuccine alla Panna Q399

8 oz de cola de langosta sobre fettuccine, reducción de crustáceos y crema.

● Platos sin crema

★ Recomendación del Chef