






Costa Amalfitana






ENTRADAS
CREMAS Y ADICIONES

Restaurante
Tortelli[®]
Amor a la Carta

ENTRADAS

	GRIGLIATA DE VEGETALES.	\$33
	Zucchini, berenjena, cebolla, pimentón asado, zanahoria, tomate cherry, champiñón portobello. Acompañado de: queso provolone / pollo / medallón de res (125 gr).	
	ANTIPASTO VEGETARIANO	\$26
	Berenjena parmesana, tomate, mozzarella de búfala, alcachofa en vinagreta, pimentón asado, champiñones al orégano, acompañado de tostadas de pan. Con adición de prosciutto.	\$36
	BERENJENA PARMESANA	\$24
	Berenjenas asadas gratinadas en salsa napolitana.	
	CALAMARES A LA ROMANA	\$25
	Anillos de calamar apanados acompañados de salsa napolitana y salsa tártara.	
	MOZZARELLA EN CARROZZA	\$18
	Mozzarella apanada acompañada de salsa napolitana.	
	CHAMPIÑONES EN SALSA GORGONZOLA	\$25
	Champiñones gratinados en salsa de queso azul.	
	CARPACCIO DE RES	\$24
	Finas lonjas de lomo de res crudo curado en limón y vinagre balsámico con rúgula y queso parmesano.	
	CARPACCIO DE PULPO	\$40
	Finas lonjas de pulpo curado en limón y aceite de oliva, tomate confitado y cebollín.	
	CARPACCIO DE SALMÓN	\$40
	Finas lonjas de salmón crudo curado en limón y vinagre balsámico, con alcaparras, champiñón, cebollín, cebolla roja, rúgula y queso parmesano.	
	CEVICHE DE CAMARÓN AL ESTILO DON CARLOS	\$24
	Camarones, tomates confitados, cebolla morada, apio, aguacate y alcaparras fritas en una rica salsa de mostaza y cítricos.	

CREMAS Y SOPAS

	CREMA DE TOMATE	\$13
	Crema a base de tomate, leche, crema de leche.	
	NUEVO CREMA DE ALMEJAS	\$18
	Crema a base de almejas, tocineta, vino blanco, papa en cubos, leche y crema de leche.	
	SOPA MINISTRONE	\$14
	Sopa tradicional italiana a base de vegetales, pasta, croutones y pesto.	



VEGETARIANO

ENSALADAS

TAGLIATA DE LOMO	\$26	
Finos cortes de lomo sellado termino medio en pimienta, acompañado de lechuga mantequilla, rúgula, queso parmesano en lascas y aros de cebolla crujiente, en una vinagreta de balsámico.		
PANCETTA Y QUESO AZUL	\$30	
Tocineta crujiente, lechuga romana, queso azul, uvas dulces, cebollín, trozos de pechuga de pollo, marañón, aderezada con una suave vinagreta de vino rojo y mostaza dijón.		
MAR E MONTE	\$30	
Camarón, calamar, alcaparras fritas, champiñones, aguacate, arvejas fritas, tomate y lechugas varias en una reducción balsámico.		
 DE LA CASA	\$20	\$14 Media Porción
Variedad de lechugas, tomate cherry, mozzarella de búfala, croutones, aceituna negra, champiñones en vinagreta de la casa.		
PORTOBELLO TRES QUESOS	\$22	
Champiñón portobello relleno de salsa tres quesos con tocineta, gratinado y acompañado con una ensalada de rúgula en reducción de balsámico, tomates cherry, albahaca y croutones.		
 CAPRESE	\$22	
Rodajas de tomate y Mozzarella fresca de búfala, acompañadas de hojas de albahaca y aceite de oliva extravirgen.		

ADICIONALES PARA LAS ENSALADAS O PASTAS

ACEITUNAS (30g)	\$2	TOMATE	\$2
AGUACATE (100g)	\$4	PROSCIUTTO (40g)	\$16
ALCACHOFA EN VINAGRETA (Porción).....	\$12	QUESO DE BÚFALA (40g)	\$6
ANCHOAS (20g)	\$6	QUESO MOZZARELLA (50g)	\$3
CAMARONES A LA PLANCHA (90g)	\$10	QUESO PARMESANO (50g)	\$6
CEBOLLA FRITA (30g)	\$4	RUGULA (15g)	\$2
CHAMPIÑONES (60g)	\$4	SALMÓN AHUMADO (50g)	\$14
CHAMPIÑONES AL ORÉGANO (100g).....	\$5.5	TOCINETA (50g)	\$6.5
PIMENTÓN ASADO (40 g)	\$2	TOMATES SECOS (20g)	\$4
JULIANAS DE POLLO (120g)	\$7	SALSAS GRUPO A	\$5
PAPAS AL ROMERO (200g)	\$6	SALSAS GRUPO B	\$10
		SALSAS GRUPO C	\$15

