

IL PIACERE

CUCINA ITALIANA

SABORES INSPIRADOS EN LAS
REGIONES DEL NORTE DE ITALIA

NUESTRA ESPECIALIDAD SON LAS
PASTAS HECHAS 100% A MANO

*La chef y todo el equipo deseamos que tengas
la mejor experiencia.*

ANTIPASTI

Cavolfiore

*Coliflor empanizada con alcaparras y con
un aderezo a base de anchoas y ajo./Q55*

Gamberi al aglio

*Camarones al ajo con salsa verde italiana,
acompañados de crostinis./Q95*

Bruschette miste

*Tomate con vinagre balsámico, salmón y
queso crema, pesto y prosciutto./Q59*

Calamari fritti

*Calamares empanizados, acompañados de
arugula, tomate cherry y salsa
tártara./Q79*

Piccola Italia

*Quesos: gouda, caccio caballo y brie.
Carnes frías: prosciutto di parma, salami y
porchetta. Almendras, aceitunas, crostinis
y mermelada de manzana./Q175*

Burrata

*Burrata, panceta, pistachos, mermelada de
dátiles, arugula y crostinis /Q109*

Carpaccio di lomito

*Lomito marinado con mostaza, alcaparras,
aceite de cebollín, queso parmesano, arugula
y vinagre balsámico. /Q85*

P A S T A S

T O D A S N U E S T R A S P A S T A S
S O N H E C H A S A M A N O

Agnolotti

Pasta agnolotti fusionada con pimentón, rellena de carne molida de cerdo, salsa pomodoro, salami crujiente y parmesano./Q115

Garganelli

Pasta corta garganelli, mix de berenjena con salsa pomodoro reducida con vodka, adornada con mozzarella frita./Q99. Con salchicha italiana Q115

Pappardelle di agnelo

Con ragú de cordero, cocinado lentamente al horno con especias, espolvoreada con queso pecorino./Q145

Orecchiette maiale

Con salsa de pomodoro, carne molida de cerdo, queso pecorino, queso parmesano y un toque picante./Q115

Spaghetti pesto

Alla chitarra con pesto, burrata fresca y pecanas./Q129

Tagliatelle Gamberi

Con salsa blanca, queso parmesano, espinaca, tocino y camarones./Q155

Balanzoni di ricotta

/Q129

Fettuccine alla Diavola

Con salsa rosa picante, portobello y lomito./Q135

Ravioli zucca

Rellenos de calabaza de mantequilla, con una salsa de portobello y parmesano, adornado con pecanas./Q115

Fettuccine Gamberi e cozze

Con salsa cítrica con un toque de crema,, tomate cherry, mejillones, camarones, un toque de limón y polvo de tocino./Q155

I N S A L A T E

S E C O N D I
(P L A T O S F U E R T E S)

Cessare

Lechuga romana, pollo empanizado, crutones, lascas de parmesano y tuile de queso parmesano. /Q79

Capresse

Tomate heirloom, mozzarella di búfala, albahaca, pesto, pecanas, aceite de oliva y reducción de vinagre balsámico./Q89

Insalata Piacere

Arugula, lechuga romana, prosciutto, boccocinis, lascas de queso parmesano, pecanas con aderezo de la casa./Q89

Salmone alla griglia

Salmón a la plancha con una salsa reducida cítrica de naranja, acompañado de un cremoso risotto de hongos y broccolini salteados con un toque de ajo./Q165

Gnocchis e lomito al vino rosso

Lomito con salsa de vino tinto sobre gnocchis al parmesano y criminis rellenos con queso parmesano./Q165

PIZZE

Proscuitto e burrata

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pesto, prosciutto di parma, burrata y arúgula fresca./Q139

Panceta e date

Salsa blanca, queso gouda, pistachos, panceta y mermelada de dátiles./Q130

Margherita

Salsa pomodoro, mozzarella, tomate heirloom, albahaca y bococinnis marinados./Q115

Tre maiali

Salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni, tocino, carne molida de cerdo./Q135

Di mare

Salsa picante, queso gouda, camarones, mejillones, cebollín./Q165

Vegetariana

Salsa pomodoro, queso mozzarella, aceitunas negras alcachofa, tomate baby heirloom y champiñones./Q115

4 formaggi

Salsa pomodoro, queso mozzarella, mozzarella di bufala, queso gouda y queso parmesano./Q135

RISOTTOS

Risotto funghi

Risotto de portobello, crimini y champiñones./Q95

Risotto frutti di mare

Risotto al limón , con camarones y mejillones./Q135

DOLCE

Tiramisu di venezia

La chefte traslada a Venezia con su exclusiva receta de tiramisú./Q55

Pannacotta frutti di Bosco

Delicado postre elaborado con crema y vaina de vainilla natural, acompañada de una salsa de moras y fresas hecha en casa./Q49

Gelateria

Perfecto para compartir. Gelatos de diferentes sabores, churros artesanales, salsa de chocolate, pistachos y mermelada de mora./Q89

Barozzi

Torta Barozzi (torta de chocolate con almendras y Ron Zacapa) acompañado de gelato de vainilla, nueces garapiñadas y salsa de mora./Q65

Bomboloni

Donas italianas rellenas: 1 de nutella y 2 de crema pastelera, acompañada de gelato./Q45