

# EMILIANO'S

## OSTERIA

### ANTIPASTI

#### BRUSCHETTA DEL CHEF \$85.00

Pan rústico, higo con una reducción de vino tinto y queso mascarpone.

#### ALCACHOFAS CON JAMÓN SERRANO \$95.00

Alcachofa salteada con ajo y salsa cremosa de queso.

#### CARPACCIO DE RES \* \$95.00

Finas rodajas de res marinadas, aceite de oliva, mostaza Dijon, queso parmesano y arúgula.

#### CARPACCIO DE SALMÓN \* \$100.00

Laminas de salmón, aceite de oliva con albahaca y un toque salsa remoulade.

### SOPAS

#### CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO CON TOMILLO \$110.00

Lechuga orejona, queso parmesano, crotones y aderezo César rústico.

#### TRADICIONAL SOPA MINISTRONE \$100.00

### PLATO PRINCIPAL

#### FILETE DE RES CON COSTRA DE QUESO GORGONZOLA \$300.00

Acompañado de Puré de papa y verduras del huerto

#### CAMARONES SCAMPI \$280.00

Camarones salteados y perfumados con ajo y albahaca en pasta con tomate.

#### FILETE DE RÓBALO CON COSTRA DE JITOMATE DESHIDRATADO \$260.00

Pescado horneado, vegetales del huerto y pure de espinacas.

#### POLLO A LA PARMIGIANA \$250.00

Pechuga empanizada con queso parmesano, acompañado de spaghetti.

### OPCIONES PARA NIÑO

#### SPAGUETTI CON SALSA DE TOMATE Y ALBÓNDIGAS \$110.00

#### MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$150.00

#### PIZZA DE QUESO \$100.00

\* ALIMENTO CRUDO, CONSUMO BAJO SU PROPIO RIESGO

### ENSALADAS

#### ENSALADA CÉSAR \$100.00

Lechuga orejona, queso parmesano, crotones y aderezo César rústico.

#### ENSALADA DE ARÚGULA Y QUESO DE CABRA \$95.00

Con nuez caramelizada y vinagreta de higo.

#### ENSALADA CAPRESE \$100.00

Tomate, mozzarella fresca y hojas de albahaca con aceite de oliva.

### RISOTTO

#### RISOTTO CON HONGOS \$200.00

Portobello, queso parmesano, perfumado con aceite de trufa.

#### RISOTTO AL PROSECCO E PARMIGIANO \$220.00

Risotto con queso parmesano, perfumado con vino.

### PASTA

#### PENNE ARRABBIATA \$190.00

Con aceite de oliva, chile triturado, salsa de tomate, ajo, albahaca y queso parmesano.

#### SPAGHETTI MARINARA \$220.00

Con camarón, mejillón, callo de hacha, trozos de salmón, tomate, ajo y salsa de tomate.

#### FETUCCINI CARBONARA \$195.00

Tradicional receta con tocino, huevo, crema y queso parmesano

#### LASAÑA DE CARNE Y ESPINACA \$200.00

Tradicional lasaña con espinaca, carne, queso mozzarella y salsa de tomate con especias.

#### RAVIOLES VEGETARIANOS \$190.00

Rellenos de espinaca, champiñones con salsa pesto y tomate.

### POSTRE

#### CRÉME BRÛLÉE CON LICOR DE AMARANTO \$90.00

#### CANNOLIS CON QUESO RICOTTA \$90.00

#### PASTEL TIRAMISÚ \$100.00

#### ZUCOTO DE CHOCOLATE \$90.00

#### VARIEDAD DE HELADOS \$90.00

# EMILIANO'S

## OSTERIA

### ANTIPASTI

#### CHEF BRUSCHETTA \$85.00

Rustic bread, fig with a red wine reduction and mascarpone cheese.

#### ARTICHOKES WITH SERRANO HAM \$95.00

Artichoke sautéed with garlic and creamy cheese sauce.

#### BEEF CARPACCIO \* \$95.00

Thin marinated beef slices, olive oil, dijon mustard, Parmesan cheese and arugula.

#### SALMON CARPACCIO \* \$100.00

Slices of salmon, olive oil with basil and a touch of remoulade sauce,

### SOUPS

#### ROASTED TOMATO CREAM WITH THYME \$110.00

Dried lettuce, Parmesan cheese, croutons and rustic Caesar dressing.

#### TRADITIONAL MINISTRONE SOUP \$100.00

### MAIN DISH

#### BEEF FILET WITH GORGONZOLA CHEESE CRUST \$300.00

Accompanied by mashed potatoes and vegetables from the garden

#### SCAMPI SHRIMP \$280.00

Shrimp sautéed and scented with garlic and basil in tomato paste.

#### SQUID FILLET WITH DEHYDRATED TOMATO CRUST \$260.00

Baked fish, garden vegetables and spinach puree.

#### CHICKEN A LA PARMIGIANA \$250.00

Breast breaded with Parmesan cheese, accompanied by spaghetti.

### CHILD OPTIONS

#### SPAGUETTI WITH TOMATO SAUCE AND MEATBALLS \$110.00

#### CHICKEN MILANESE WITH FRENCH FRIES \$150.00

#### CHEESE PIZZA \$100.00

\* RAW FOOD, CONSUMPTION AT YOUR OWN RISK

### SALADS

#### CAESAR SALAD \$100.00

Dried lettuce, Parmesan cheese, croutons and rustic Caesar dressing.

#### ARUGULA AND GOAT CHEESE SALAD \$95.00

With caramelised walnut and fig vinaigrette.

#### CAPRESE SALAD \$100.00

Tomato, fresh mozzarella and basil leaves with olive oil.

### RISOTTO

#### RISOTTO WITH MUSHROOMS \$200.00

Portobello, Parmesan cheese, scented with truffle oil.

#### RISOTTO AL PROSECCO E PARMIGIANO \$220.00

Risotto with Parmesan cheese, scented with wine.

### PASTA

#### PENNE ARRABBIATA \$190.00

With olive oil, crushed chili, tomato sauce, garlic, basil and Parmesan cheese.

#### SPAGHETTI MARINARA \$220.00

With shrimp, mussel, scallops, pieces of salmon, tomato, garlic and tomato sauce.

#### FETUCCINI CARBONARA \$195.00

Traditional recipe with bacon, egg, cream, and Parmesan cheese.

#### MEAT AND SPINACH LASAGNA \$200.00

Traditional lasagna with spinach, meat, mozzarella cheese, and spiced tomato sauce.

#### VEGETARIAN RAVIOLES \$190.00

Stuffed with spinach, mushrooms with pesto sauce and tomato.

### DESSERT

#### CRÉME BRÛLÉE WITH AMARANTH LIQUOR \$90.00

#### CANNOLIS WITH RICOTTA CHEESE \$90.00

#### TIRAMISU CAKE \$100.00

#### ZUCOTO CHOCOLATE \$90.00

#### VARIETY OF ICE CREAM \$90.00