

## APERITIVOS

**Chilcano Incanto**, pisco quebranta con el toque de albahaca y maracuyá S/ 22

**Americano**, campari, vermouth rosso y agua gasificada S/ 22

**Kir Royal**, vino espumante, con un toque de licor de cassis S/ 22

**Capitán**, pisco puro quebranta, vermouth rosso, amargo de angostura y piel de naranja S/ 22

## ENTRADAS

**Chupe de quinua**, tradicional chupe hecho a base de quinua con habas, ollucutos, choclo, queso paria y huevo S/ 22

**Nuestro menestrón**, un clásico de todos los tiempos. Suculenta sopa de pesto verde, carne de res, pasta corta, frejol y zapallo italiano S/ 25

**Bruschetta mixta**, montaditos de tomate fresco y alcaparras en pan de aceitunas y de hongos salteados con tomillo sobre pan de aceituna y con una yema de huevo de corral y balsámico S/ 24

**Carpaccio Siciliano**, finas láminas de lomo de res con alcaparras, parmesano, pesto de Sicilia, arúgula y vinagreta balsámica S/ 29

**Ensalada Incanto**, lechugas orgánicas, portobellos asados, tomates confitados, espárragos y vinagreta de balsámico-romero S/ 29

**Ensalada de pasta Orzo**, con risoni italino, tomates confitados y frescos, aceitunas, habas verdes, espinaca, ciboulette, hierbas, queso feta y vinagreta provenzal S/ 24

**Panzanella**, fresca ensalada de tomates, focaccia artesanal, palta, alcaparras, albahaca, cebolla roja y vinagreta de tomate S/ 26

**Tártaro de Trucha**, de lago puneño cortado a mano con pimientos sobre palta fresca, habas verdes, cebolla roja y pan tostado de miel S/ 33

**Ricotta y Tomates**, cremosa ricotta artesanal batida, acompañada tomates frescos y asados con arúgula, aceite de oliva y vinagre balsámico S/ 28

**Polpette**, clásicas albóndigas de res con salsa pomodoro, hojas de albahaca, queso parmesano y pan focaccia de la casa S/ 26

**Polenta y Funghi**, croquetas de polenta gratinadas con ragú de hongos y queso parmesano S/ 28

## PIZZAS

**Pizza Sara**, con salsa de humita de choclo amarillo, queso paria, cebolla morada choclo salteado y hojas de culantro S/ 36

**Pizza verde de Trucha**, con salsa pesto, mozzarella gratinada, palta, tomates confitados, alcaparras, trucha ahumada y arúgula fresca S/ 40

**Pizza Caponata** con salsa caponata de tomate, berenjena y alcaparras, queso mozzarella, cebolla blanca y huevos de codorníz S/ 37

**Pizza Cuatro Estaciones**, de pomodoro, alcachofa, champiñones, aceitunas, prosciutto laminado, mozzarella artesanal, parmesano y aceite de oliva S/ 41

**Pizza Margarita**, de pomodoro, tomate, albahaca, mozzarella artesanal, parmesano y aceite de oliva S/ 37

**Pizza Prosciutto-Arúgula**, de pomodoro, arúgula de huerto, prosciutto di Parma, mozzarella artesanal, parmesano y aceite de oliva S/ 46

## PLATOS DE FONDO

**Trucha Peperonata**, trucha a la parrilla sobre pimientos rojos estofados, humita cusqueña gratinada con pesto genovés y arúgula fresca S/ 50

**Lomo Pimienta**, tierno medallón de lomo en salsa de tres pimientos con fetuccini a la crema S/ 55

**Saltimboca**, pechuga de pollo rellena de queso andino, prosciutto y salvia fresca con tagliolini a la crema y parmesano S/ 46

**Alpaca y Quinua**, lomo de alpaca sellado con salsa de ají panca acompañado de cremosa quinua amarilla y zucchini S/ 55

**Ossobuco y Polenta**, Ossobuco de res quisado por ocho horas sobre cremosa polenta al parmesano y gremolata de perejil S/ 62

**Gnocchis y Cordero**, gnocchis de habas con ragú de cordero estofado, tomillo y queso feta S/ 45

**Pesca Gratinada**, pesca del día cubierta de pangrattato gratinado con risoni caldoso en salsa de langostinos y vegetales S/ 62

**Atún alla Griglia**, filete de atún a la parrilla con chimichurri de tomates confitados y ensalada fresca de verdes, palta y portobellos S/ 55

**Atún Siciliana**, atún sellado con salsa caponata de tomates alcaparras y aceitunas acompañado de risotto de quinua al pesto S/ 55

## PASTAS FRESCAS

**Fetuccini y Albóndigas**, fetuccini en salsa pomodoro con albóndigas caseras S/ 38

**Pappardelle con Ragú**, pappardelles con ragú de res cocido lentamente, zuchinis y perejil S/ 38

**Penne con Trucha**, pasta corta en salsa anisada con trucha fresca y ahumada, espárragos y ciboulette picado S/ 40

**Gnocchis y Hongos**, suaves gnocchis de papa amarilla, mantequilla de hierbas, hongos y ricotta batida S/ 36

**Cavatelli con Salchicha Italiana**, cavatelli de ricota fresca con salchicha italiana y aceitunas verdes en salsa peperonata S/ 40

**Tagliolini con Langostinos**, tagliolinis gratinados en salsa de langostinos, espárragos, ají amarillo y queso parmesano S/ 48

**Maltagliati con Ragú de Cuy**, pasta hecha a mano "mal cortada" con sabroso ragú casero de pura carne de cuy cusqueño S/ 38

**Todas nuestras pastas con:** pomodoro, pesto, bolognesa, aglio olio y alfredo S/ 35

## PASTAS RELLENAS

**Lasaña de la casa**, capas y capas de pasta fresca con ragú bolognese y bechamel, gratinado al horno de leña S/ 40

**Ravioles Vittoria**, de pasta fresca rellenos de espinaca y queso con pesto siciliano de tomates confitados, queso feta y almendras S/ 44

**Agnolotti Dal Plin**, pasta rellena de suave pepián de choclo cusqueño, mantequilla de hierbas, salsa de ají amarillo y gotas de aceite de albahaca S/ 39

Los verdes son cultivados en nuestro huerto orgánico en Lamay, Valle Sagrado

## RISOTTOS

**Quinotto de Granos Andinos**, quinua y kiwicha estilo risotto con aderezo de ají amarillo, verduras y parmesano S/ 37

**Risoni al Pesto**, cremosa pasta tipo arroz en salsa de pesto verde, queso parmesano, champiñones, tomates asados y confitados S/ 45

**Risotto Funghi**, arroz arboreo cocido con hongos callampa, prosciutto crocante, champiñones y setas acompañado de espinaca bebé S/ 39

## ITALO - PERUANO

**Lomo Saltado**, jugoso saltado de lomo de res, tomates y cebollas sobre cremoso risotto al ají amarillo S/ 55

**Milanesa de Lomo**, crocante lomo marinado con ajo y hierbas acompañado de suaves gnocchis de papa al pesto genovés S/ 51

**Picante de Langostinos**, langostinos salteados en salsa picante de ají panca y hierbas con tagliolini nero artesanal S/ 46

## POSTRES

Recomendamos un pisco bien frío con sus postres. Pregunte por las variedades a su mesero

**Tiramisú** S/ 23

**Crumble (Croccanti di mela)**, manzanas cocidas al horno con canela, crocantes de avena y helado de vainilla S/ 23

**Barra crocante**, suave mousse de lúcuma, melcocha de castañas y base de galleta acompañada de una tibia salsa de chocolate al pisco Torontel y tartare de fresas y hierba buena S/ 23

**Torta húmeda de chocolate**, embebido en almíbar de naranja, relleno de mousse de chocolate y praliné de castañas recubiertas de crumble de chocolate acompañado por una granizado de mandarina S/ 23

**Affogato**, helado artesanal de vainilla, shot de café espresso y galleta de almendras S/ 23

**Macedonia de frutas de estación**, servida con miel y un toque de limón S/ 18