



Francesco's





ENTRADAS

CHAMPIÑONES AL AJO

Champiñones salteados con ajo, vino blanco y toque picosito.

PORTOBELLO 4 QUESOS

Portobello a la parrilla bañado en salsa de 4 quesos y crujiente de parmesano.

PORTOBELLO EN SALSA DE TRUFA

Portobello a la parrilla bañado con salsa de trufa con un crujiente de parmesano.

BERENJENAS A LAPARMESANA

Berenjenas asadas a la parrilla gratinadas con queso mozzarella en salsa de tomate.

CARPACCIO DE SALMÓN

Finas láminas de salmón con alcaparras, cebolla morada, sazonado al limón con mix de espinaca y arrugula fresca.

CARPACCIO DE BETABEL

Finas láminas de betabel con suprema de naranja y aderezo de yogurt natural.

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de filete de res con Grana Padano, alcaparras y arrugula.

TÁRTARA DE ATÚN

Atún fresco, marinado en jugo de limón, aguacate, cebollin, tomte fresco, cebolla cambray, aceite de oliva y un toque de chile habanero.

CAMARONES AL LIMÓN

Camarones salteados con corazón de alcachofas y un toque picante.

FRITO MIXTO

Camarones, calamares, salmón y champiñones fritos, acompañados con salsa de tártara.

ARANCINI AI FUNGHI

3 bolitas de risotto con hongos porcini, queso mozzarella, un toque de trufa negra servidos en una base de aioli.

CHICHARRON DE SALMÓN

Chicharron de salmon en cama de guacamole servido en molcajete.

TABLA DE SALCHICHA

Salchicha italiana acompañada de papas fritas servidas en una tabla junto a nuestras 3 salsas hechas al momento.

MUSLOS SALSA PIQUIN

Muslos de pollo bañado en salsa de chile piquin

FOCACCIA E BURRATA

Focaccia terminada en horno de leña, tomate cherry, burrata y aceite de oliva.







ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga orejona, croton casero y aderezo original a base de anchoas.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Lechuga orejona, pechuga de pollo, croton casero y aderezo original a base de anchoas.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

Mix de lechugas, con tomate, champiñones, cebolla morada, aceituna negra, elote baby y láminas de espárragos, aderezo de vinagreta y toque de queso de cabra.

ENSALADA CAPRESE

Rodajas de tomate y mozzarella fresca, aceite de oliva, albahaca y pesto.

ENSALADA DE PROSCIUTTO CRUDO

Mix de lechugas con jamón serrano, Grana Padano, lascas de pera y nuez caramelizada con reducción de vino Chianti.

ENSALADA DE SALMÓN

Cubos de salmón salteados sobre un mix de kale y arrugula, apio con vinagreta de cítricos y Grana Padano.

ENSALADA DE BURRATA .. \$285

Ensalada de burrata, gajos de tomate fresco, prosciutto crudo, mix de lechuga y un toque de pesto y albahaca.





SOPAS

MINESTRA CLÁSICA

Tradicional sopa de verduras, tocino y pasta con sazón italiano de nuestro chef Francesco.

MINESTRA CON CAMARÓN

Tradicional sopa de verduras con camarón y pasta con sazón italiano del chef Francesco.

CIOPPINO

Clásica sopa de mariscos mediterránea elaborada a base de un estofado.

RISOTTI

RISOTTO DE 4 QUESOS

Arroz italiano con queso ricotta, gorgonzola, queso de cabra y Grana Padano.

RISOTTO JAMÓN SERRANO

Jamón serrano deshidratado sobre una cama de arroz italiano, espárragos y azafrán.

RISOTTO PORCINI

Arroz italiano con hongos porcini y laja de parmesano.

RISOTTO CON MARISCOS

Arroz italiano con azafrán, camarón, mejillones y almejas.

PASTAS

SALSA ROSA

LINGÜINI ROSY



Lingüini con camarones en salsa rosa.

TAGLIATELLE BOSCAIOLA

Pasta fresca de la casa con jamón serrano, hongos porcini en salsa rosa.

FUSILI GIANLUCA

Fusili preparada en salsa a base de pomodoro, pesto y un toque de crema.

ACEITE DE OLIVA

SPAGUETTI CARRETIERE

Salteados en vino blanco con tomates deshidratados, alcaparras y un toque de anchoas.

LINGÜINI GIOVANNI

Salteado en aceite extra virgen, con gajos de tomate fresco, pistache, espárragos en vino blanco.

LINGÜINI CON ALMEJAS

Lingüini con almejas salteados en aceite de oliva, vino blanco y albahaca.

TAGLIATELLE DE LA CASA

Pasta fresca de la casa con cubos de atún, piñones, tomate deshidratado, uva pasa y albahaca salteados en aceite de oliva.

PENNE DEL DIARIO

Pasta corta con camarones, alcachofas, tomate deshidratado, albahaca salteado en aceite de oliva.

PASTA AL OLIVO

Spaghetti con piñones, pasas, pistaches y pollo salteados en aceite de oliva y ajo, con un toque de vino blanco,

SALSA BLANCA

TAGLIATELLE CON SALMÓN

Salsa cremosa con salmón y queso de cabra,

TAGLIATELLE MAR Y TIERRA

Salsa cremosa con camarones y hongos porcini.

SALSA DE TOMATE

PENNE MAFIOSO

Pasta corta en salsa pomodoro con queso mozzarella fresca y albahaca.

PENNE A LA NORMA

Pasta corta con berenjenas y queso ricotta servida en salsa pomodoro.

SPAGUETTI AL RAGÚ DE FILETE

Ragú con salsa de pomodoro y carne de res condimentada con especias italianas.

SPAGUETTI AL CARTOCCIO

ESPECIALIDAD DE LA CASA
Spaguetti con mariscos en salsa pomodoro tapado y terminado en horno de leña.

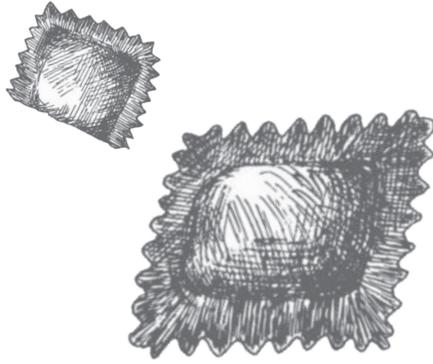
*OPCIONES GLUTEN FREE

*OPCIONES INTEGRAL



RIGATONNI DE LA NONNA





RAVIOLI

RAVIOLES RICOTTA

4 quesos/nuez/salsa rosa/pomodoro

RAVIOLES RICOTTA Y ESPINACA

4 quesos/nuez/salsa rosa/pomodoro

GNOCCHI

GNOCCHI PESTO

Acompañado de salsa pesto hecho en casa
y queso ricotta.

GNOCCHI RAGU

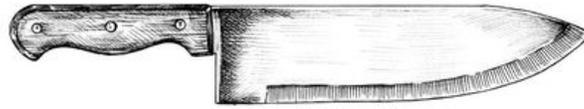
Acompañado con salsa ragú hecha en casa.

PASTAS RELLENAS

LASAGNA DE FILETE



Pasta en láminas intercaladas con ragú po-
modoro y salsa bechamel.



PLATOS FUERTES

POLLO

POLLO AL LIMÓN

* (250grs) Pechuga de pollo bañado en salsa cremosa de limón.

POLLO A LA PARMIGIANA

* (250grs) Pechuga de pollo frita en cama de salsa de tomate gratinado de queso mozzarella.

CARNE

FILETE AL VINO TINTO

*(240grs) Filete de res con reducción de vino tinto y romero.

FILETTE PEPPE

(240grs) Filete de res con portobellos salteados envueltos en jamón serrano y espárragos.

TAGLIATTA



(500 grs) Rib eye con arrúgula y Grana Padano.



PESCADO

SALMÓN CON ALCAPARRAS

* (240grs) Salsa cremosa blanca y alcaparras

SALMÓN CARMELA

* (240grs) Bañado en salsa rosa, espinacas y piñones.

SALMÓN FRANCESCA



(240grs) Cama de portobello salteado, salmón a la planca con costra de pistaches bañado con reducción de vinagre balsámico y aroma de trufa.

ATÚN CON PISTACHES

* (210grs) Lomo de atún con costra de pistaches.

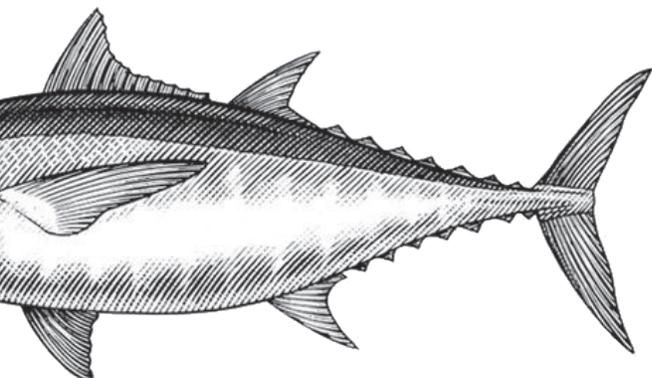
ATÚN A LA SICILIANA

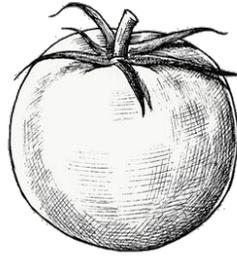
* (210grs) Lomo de atún en cama de espinacas con reducción de cítricos y nuez.

ATÚN CON HONGOS PORCINI

* (210grs) Lomo de atún en salsa cremosa de hongos porcini.

*estos platillos pueden ser acompañados con verduras (salteados) o pasta aglio-olio.





PIZZA

MARGARITA

Queso mozzarella fresca, pomodoro y albahaca.

VEGETARIANA

Tomate cherry, berenjenas, pepperonata, calabaza y champiñones rostizados.

SALAMI

PEPPERONI

SALCHICHA ITALIANA Y JALAPEÑO

4 QUESOS

Mozarella, gorgonzola, parmesano y queso de cabra.

CALZONE

Champiñones, espinacas, jamón americano, pomodoro y queso mozzarella.

SALMÓN Y QUESO DE CABRA

Láminas de salmón y queso de cabra.

4 ESTACIONES

Alcachofas, champiñones, jamón americano y pepperonatta.

CAPRICCIOSA

Champiñones, aceitunas negras y prosciutto.

MAR Y TIERRA

8 Camarones y champiñones.

FOCACCIA

FOCACCIA ORIGINAL

FOCACCIA CON PARMIGGIANO



POSTRES

CREPAS DE NUTELLA

CREPAS DE CAJETA

CIOCCOLATO FUSO

TIRAMISU



CANOLI

3 pz

STRUDEL DE MANZANA



PASTEL

(preguntar al mesero nuestro pastel de temporada)

NIEVE

Vainilla/Limón/Chocolate/Caramelo con sal de mar/Sorbet Frutos del bosque

CAFÉ

TÉ CALIENTE

AMERICANO/AMERICANO DECAF

ESPRESSO
(normal o vainilla)

ESPRESSO DESCAFEINADO

ESPRESSO DOBLE
(normal o vainilla)

CAPUCCINO
(normal o vainilla)

CARAJILLO

ESPRESSO MARTINI

leche entera
leche deslactosada light
leche de almendra + \$10

