

PRIMER MENÚ

59.90

Precio por pareja

Primi

Para compartir seleccione una opción

La Cesar

Lechugas romanas aderezadas con salsa cesar de la casa cubierta con croutones y rocío con queso grana padano.

Arancinni di Risotto

Deliciosas bolitas de arroz arbóreo rellenas de carne, hongos y vegetales, cubiertas con pan rallado y fritas hasta dorarse. Servidas con salsa pomodoro, lluvia de grana padano, rocío de pesto de albahaca.

Carpaccio Di Manzo

Finas lajas de bife, champiñones frescos con mézclum de lechuga y arugula, parmesano y mayo pesto de la casa.

Bruscheta Pomodoro

Sobre pan tostado al horno de leña, picadillo de tomates frescos, marinado en aceite de oliva, finas hierbas y mozzarella italiana al gratén.

Secondi

Selecciona dos opciones

Lasagna de Carne

Finas capas de pasta superpuestas, con relleno de salsa boloñesa de la casa, queso mozzarella y queso parmesano, al gratén.

Lasagña de Pollo

Finas capas de pasta superpuestas, con relleno de pollo, queso mozzarella y queso parmesano, al gratén.

Pechuga de Pollo al Funghi

Jugosa pechuga de pollo, bajo una rica salsa cremosa de champiñones, ajo y crema de leche, servida con de Linguinni agliolio.

Milanesa de Ternera a la Parmesana Gratinada

Milanesa de ternera, bajo salsa pomodoro y mozzarella derretida con espaguetis agliolio

Milanesa de Pollo a la Parmesana Gratinada

Filete de pollo apanado, al gratén con queso parmesano y salsa napoli, acompañado de espagueti agliolio.



La Strega
C U I S I N E



Strogonoff de Ternera de Res

Trozos de carne en una salsa cremosa de mostaza y champiñones, servidos con penne aglio.

Risotto de Parma al Granna Padano

Cremoso risotto, cocido al punto perfecto y mezclado con queso parmesano rallado, cebolla, mantequilla y un toque de pimienta negra.

Raviolis de Ternera al Fileto con Mozzarella Gratinada

Raviolis de ternera, salteados en fileto di pomodoro, finalmente gratinados con queso mozzarella.

Carbonara Guanciale a la Italiana

Espaguetis en una cremosa salsa a base de huevo, queso parmesano y guanciale, con un toque de pimienta fresca.

Gnocchis Sorrentina Gratinados

Suaves gnocchis bañados en salsa de tomate fresco, mozzarella derretida y hojas de albahaca.

il nostro dolce da selezionare dalla Strega Pastry

Para compartir seleccione una opción

Brownie

Tres Leches Baileys

*Por solo \$29.90 completa tu velada con una botella de excelente
Vino Italiano o Espumante seleccionado especialmente para
maridar los platillos de este día muy especial.*

Selecciona una opción

Prosecco Villa Braida Doc

Albapiana Merlot

Miluna rosso Puglia

Domodo Pinot Grigio



SEGUNDO MENÚ

79.90

Precio por pareja

Primi

Para compartir seleccione una opción

La Capresa al Pesto

Tomate fresco, mozzarella de búfala, albahaca, aderezada con aceite de oliva y pimienta.

Carpaccio Di Manzo

Finas lajas de bife, champiñones frescos con mézclum de lechuga y arugula, parmesano y mayo pesto de la casa.

Arancini di Risotto

Deliciosas bolitas de arroz arborio rellenas de carne, hongos y vegetales, cubiertas con pan rallado y fritas hasta dorarse. Servidas con salsa pomodoro, lluvia de grana padano, rocío de pesto de albahaca.

Bruschetta Capresa

Sobre pan tostado al horno de leña, picadillo de tomates frescos, marinado en aceite de oliva, finas hierbas y mozzarella italiana al gratén.

Secondi

Selecciona dos opciones

Fetuccini Strega

Sueltos fetuccini salteados en una salsa a base de crema de leche fresca, hongos porcini, cebolla, prosciutto crudo, grana padano y especias, al final aromas suaves y sutiles de trufa blanca para pasearse por una ruota de grana padano, para impregnar del queso que ha sido curado por al menos 18 meses de un sabor único e inigualable.
¡Usted está cerca de vivir una verdadera experiencia.

Penne Salmon y Zucchini

Penne con salsa cremosa de cebolla, zucchini y salmón.

Fetuccini en Estofado de Shorts Ribs

Fetuccinis hechos en casa, salteamos un delicioso estofado de costillas importadas, junto a tomates cherry, coronado con rúgula fresca.

Raviolis de Ternera Sorrentina

Raviolis de ternera, salteados en fileto di pomodoro y queso mozzarella.





Milanesa de Pollo a la Napolitana

Filete de pollo apanado, al gratén con queso parmesano y salsa napolí, acompañado de espagueti agliolio.

Salmón al Cilantro

Jugoso lomo de salmón del Atlántico, glaseado en pesto de cilantro sobre crema de pimientos y acompañado de penne agliolio.

il nostro dolce da selezionare dalla Strega Pastry

Para compartir seleccione una opción

Brownie

Tres leches Baileys

Panacotta de frutos rojos

*Por solo \$29.90 completa tu
velada con una botella de
excelente Vino Italiano o
Espumante seleccionado
especialmente para maridar los
platos de este día muy especial*

Selecciona una opción

Prosecco Villa Braida Doc

Albapiana Merlot

Miluna rosso Puglia

Domodo Pinot Grigio

TERCER MENÚ

99.90
Precio por pareja

Primi

Para compartir seleccione una opción

La Burrata

Mozzarella fresca artesanal, con un mézclum de lechuga y rúcula, lascas de prosciutto, aderezada con pesto de la casa.

Carpaccio di Manzo

Finas lascas de bife, champiñones frescos con mézclum de lechuga y arugula parmesano y mayo pesto de la casa.

Carpaccio di Pulpo

Lascas de pulpo, presentados con cortes de tomate, cebolla encurtida, limón, sal marina, pimienta, arugula, aderezo de mayo pesto y un toque delicado de aceite de oliva extra virgen.

Langostinos al Ajillo

Langostinos salteados con ajo, aceite de oliva y decorados con perejil grillado.

Provogouda e Chorizo

Autentico provolone italiano junto a un gouda ahumado, derretidos con trozos de chorizo Napoli, rocío de especias y aceite de oliva extra virgen.

Secondi

Selecciona dos opciones

Fetuccini Strega

Sueltos fetuccini salteados en una salsa a base de crema de leche fresca, hongos porcini, cebolla, prosciutto crudo, grana padano y especias, al final aromas suaves y sutiles de trufa blanca para pasearse por una ruota de grana padano, para impregnar del queso que ha sido curado por al menos 18 meses de un sabor único e inigualable.

Opciones: Pollo o Camarones.

Risotto di Mare

Delicioso risotto elaborado con mejillones, calamares y camarones salteados en un delicioso bisque de mariscos, tomates frescos, ajo y finas hierbas.

Fetuccini en Osobucco Deshuesado

Elaborados a cocción lenta, tiernos cortes deshuesados de Ossobuco se mezclan en lazos de fetuccini para impregnarlos de un sabor irresistible.

Salmón a la pescatore

Salmón con frutos del mar, una fusión de sabores marinos irresistible, para una experiencia deliciosa y satisfactoria, acompañado de linguinis Agliolio.





Tagliata di Manzo

Suaves de cortes de ternera de res, en demiglass ligera, con lluvia de arugula fresca, lajas de grana padano, tomate cherry y balsámico.

Duo de Filete res en Medallone

Suaves medallones de res, a termino, bajo salsas que combinan sabores e ingredientes del mundo entero, acompañada de Linguinni a la crema.

il nostro dolce da selezionare dalla Strega Pastry

Para compartir seleccione una opción

Brownie

Tres Leches Baileys

Panacotta de frutos rojos

Cake de Zanahoria

*Por solo \$29.90 completa tu velada con una botella de excelente
Vino Italiano o Espumante seleccionado especialmente para
maridar los platillos de este dia muy especial.*

Selecciona una opción

Prosecco Villa Braida Doc

Albapiana Merlot

Miluna rosso Puglia

Domodo Pinot Grigio