

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

### *Carpaccio Di Zuchinni*

Carpaccio de zuchini y zanahoria con centro cama de rúcula, lascas de queso grana padano, alcaparra, trozos de tomate en brunua y aderezado con una vinagreta de limón mostaza dijon y aceite de oliva.

### *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 láminas de bife, champiñones frescos con mezcla de lechuga y arugula, parmesano y mayo pesto de la casa.

### *Carpaccio di Zucchini*

Carpaccio de zucchini y zanahoria con centro de rúcula, lascas de queso grana padano, alcaparra, trozos de tomate en brunoise y aderezado con una vinagreta de limón mostaza dijon y aceite de oliva.

### *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

---

*Selección de 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 rúcula fresca.

### *Raviolis de Ternera Sorrentina*

Raviolis de ternera, salteados en filete de 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  
Lemon Pie*

*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*

*Lemon Pie*

*Cake de Zanahoria*

*New York Cookie con Bola de helado*

*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*