

ANTIPASTI

ENTRADAS

TAGLIERINO DI SALUMI DELLA CASA

Tablita de embutidos, quesos, tomates secos, pickles y pan integral. Todo hecho artesanalmente en casa. ¡Perfecta para compartir! 15.00

CARPACCIO DI PESCE

Finas láminas crudas de picudo condimentadas con aceite de oliva, algunas gotitas de limón, parmesano y alcaparras. 7.60

CARPACCIO DI POLIPO

Finas láminas de pulpo de roca condimentadas con aceite de oliva, algunas gotitas de limón, parmesano y alcaparras. 9.00

PASTA FRESCA

PASTA AMASADA A MANO Y AL MOMENTO A BASE DE SEMOLA Y HUEVOS

ALLA BOLOGNESE

Fetuchine en salsa especial de tomate y mix de carnes condimentadas con variedad de especias 10.00

AI FRUTTI DI MARE

Espagueti con salsa de todos los sabores del mar perfumados con vino blanco.15.00

AL POMODORO E BASILICO **(vegetariano)**

Espagueti en salsa mediterránea de tomates maduros con hojitas de albahaca. 9.50

ALFREDO

El plato favorito de las estrellas de la vieja Hollywood. Salsa italo-americana con fettucine, pollo, jamón, vino blanco y romero al estilo de Gabriele.10.00

AI GAMBERI

Pasta en salsa cremosa de camarón

NOTA: COSTO ADICIONAL POR CAMBIO DE SALSA

Agradecemos nos indique si padece de alguna intolerancia

LASAGNE E CANNELLONI

HECHOS CON LÁMINAS DE PASTA FRESCA ESTIRADAS AL MOMENTO

LASAGNA BOLOGNESE

Excelente combinación entre salsa de carnes marinadas, bechamel, mozzarella artesanal y hongos secos. 11.00

LASAGNA ALFREDO

Lasaña súper cremosa con pollo rociado de vino blanco, jamón y un toque de romero.11.00

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Tubitos rellenos de ricotta, espinacas salteadas, bechamel con una capa de mozzarella gratinada.10.80

PASTA RIPIENA

PASTA RELLENA. CONFECCIONADOS A MANO, CON DEDICACIÓN Y AL MOMENTO

RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO

Cuadrados de pasta rellenos de carne de salchicha de la casa en salsa de tomate, aceituna y albahaca.12.00

RAVIOLI DI SPINACI AI QUATTRO FORMAGGI

Hechos con pasta verde de espinacas rellenos con ricota, parmesano y espinaca, condimentados con salsa de cuatro quesos.11.50

TORTELLINI ALLA MANTOVANA

Receta de familia de Gabriele, hechos uno por uno. Rellenos de zapallo, almendras, nuez moscada y un toque de licor amaretto.11.00

NOTA: COSTO ADICIONAL POR CAMBIO DE SALSA

RISOTTO

ARROZ

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Arroz preparado con mix de frutos del mar tratados con vino blanco y cuidadosamente seleccionados.17.00

RISOTTO AL CARTOCHO

Su cocción es terminada al horno, corona de arroz con salsa de tomates frescos, camarón, pollo y salchichas hechas en casa. Envuelto en un bolsillo de aluminio para conservar su olor y sabor.17.00

RISOTTO AI FUNGHI

Arroz de gustoso y aromático sabor de hongos secos, vino tinto y parmesano.11.50

CARNI E POLLO

LOMBATA DI ANDI

Medallones de lombata alla Gabriele acompañada de ricos ñoqui de papa en salsa 4 quesos. 18.00

TOURNEDOS CON PANCETTA


Rollos de lomo fino envueltos con tocino ahumado de la casa cubiertos con salsa de hongos. 18.50


PETTO DI POLLO ALLA GABRIELE

Pechuga de pollo a la plancha en salsa de nueces y almendras al brandy.17.00

CONTORNI


Contornos


ENSALADA VERDE MIXTA  Mix de hojas verdes, tomates frescos, manzana y queso mozzarella artesanal condimentados con vinagre balsámico de la casa y aceite de oliva.6.50

VERDURAS AL VAPOR  Verduras cuidadosamente cocinadas al vapor y vinagreta de la casa.5.00

PIZZA

TAMAÑO PERSONAL

PIZZA MARGHERITA  La tradicional pizza hecha para la reina Margherita di Savoia, a base de tomate, mozzarella y albahaca.6.00

PIZZA VEGETARIANA  Pizza a base de un mix de verduras: zuquine y berenjenas a la plancha, cebolla perla salteadas, zanahorias al vapor, hongos secos, mozzarella artesanal y orégano.7.50

PIZZA PROSCIUTTO FATTO IN CASA

Clásica pizza pero con el jamón cocido hecho en nuestra cocina.7.00

PIZZA CIPOLLE E PANCETTA

Un poco extravagante pero perfecta combinación de cebolla perla frita y tocino ahumado hecho en casa7.80

DOLCI

POSTRES

TIRAMISU

El dulce italiano más famoso del mundo. 5.00

GELATI FATTI IN CASA

Helados hechos en casa y a mano, de autor. 5.00

DEGUSTACIÓN DE HELADOS

Mix de todos los helados de la casa. 12.00

CAFFÈ

CAFÉ

CAFFE ESPRESSO 2.50

AGUAS AROMATICAS 1.50

CAFÉ AMERICANO 2.00

BEBIDAS

BEBIDAS ANALCOHOLICAS

AGUA NATURAL	1.00
AGUA MINERAL	2.00
GASEOSAS	1.50
GASEOSAS LIGHT	2.25
TE HELADO	2.25
JUGOS NATURALES 1 LT	7.00
JUGOS NATURALES ½ LT	5.00

SANGRIA

Nuestra receta es una combinación de vinos, manzanas picadas y limón
1 litro 23.00 o ½ Litro 14.00

CERVEZA ARTESANAL

Hechas en Manabí. A base de malta, lúpulo y agua. Son 5 tipos, para
combinar con carnes y pastas. 4.00