LA TRATTORIA

ENTRADAS

VITELLO TONNATO 65
Ternera, salsa tonnata, alcaparrón.

ENSALADA DE LA TRATTORIA 55
Lechuga, naranja, granada, pistacho, queso Parmesano, emulsión de balsámico y miel.
Agrega:
Pollo **19**
Langostinos **29**

FORMAGGIO E SALUMI 85
Quesos, fiambres.

CAPRESE DE LA TRATTORIA 59
Tomate, bocconcini, albahaca, piñones, vinagre balsámico.

PASTAS Y RISOTTOS

RAGÚ DE LA TRATTORIA 69
Asado de tira, pappardelle, vino tinto.

LASAGNA BOLOGNESA 65
Carne picada, mozzarella, Parmesano, albahaca.

CACEROLA DE VEGETALES 59
Zuccini, tomate, mozzarella, salsa bechamel, pomodoro.

GNOCCHI A LA AMATRICIANA 65
Salsa de tomate, peperoncino, queso pecorino, guanciale.

AGNOLOTTI DE OSSOBUCO 65
Relleno de ossobuco y gorgonzola, bechamel con salvia, salsa de cocción, higos.

RISOTTO IQUEÑO 75
Espárragos, langostinos, pulpo, conchas, pisco.

ELIJA SU SALSA

FRUTTI DI MARE	75	**AGLIO OLIO**	59
PESTO GENOVÉS	65	**PUTANESCA**	65
BOLOGNESA	65	**SORRENTINA**	65
CARBONARA	69	**NORMA**	65

PASTA CORTA

PENNE **RIGATONI**

PASTA LARGA

SPAGHETTI **BUCATINI** **FETTUCCINE**
SPAGHETTINI **PAPPARDELLE** **LINGUINE**

GRANA PADANO D.O.P.

CACIO E PEPE 69
Tagliatelle al Grana Padano D.O.P, crema, pimienta.

Agrega proteína:
Lomo fino 180gr **55** Flat iron 300gr **95**
Entraña 300gr **129**

PIZZAS AL HORNO DE PIEDRA

DA GUSTARE 65
Escoja 3 ingredientes: cabanossi, portobello, chorizo español, anchoas, caponata de vegetales, langostinos, pulpo, prosciutto.

MARGARITA 59
Tomate, Parmesano, albahaca.

DE LA TRATTORIA 69
Lomo fino, mostaza Dijon, romero, arugula.

VEGETARIANA 65
Cebolla blanca, aceituna verde, champiñones, arugula.

ROMANA 65
Salame, alcachofa, aceituna de botija, champigñón.

DIAVOLA 65
Pepperoni, arugula, pepperoncino, aceite de oliva.

MEDITERRANEA 65
Chorizo español, tomate cherry, portobellos, cebolla blanca, albahaca.

STRACCIATELLA 65
Pepperoni, cebolla caramelizada, reducción balsámica, albahaca.

PERAS Y BRIE 69
Mozzarella, salsa pesto, nueces, prosciutto, peras al vino, champiñones.

POSTRES

MOUSSE DE LIMONCELLO 39
Biscuit de vainilla, queso crema, licor de limoncello.

BONET PIEMONTESE 39
Pudin de chocolate, licor de Amaretto, tulipa de caramelo, helado de café.

TIRAMISÚ 35
Café, mascarpone, cacao.

PROFITEROLES RELLENOS 35
Profiteroles, crema de maracuyá, almendras tostadas. sorbet de coco y limón.

Todos los precios son en soles, incluyen 18% de impuestos de ley y 10% de servicios. Tomar en cuenta que los alimentos y bebidas elaborados en el hotel, pueden contener alérgenos alimentarios o trazas de estos. En caso de padecer alergias alimentarias, informar a nuestro personal de servicio.

STARTERS

VITELLO TONNATO 65
Veal, tuna sauce, caper berries.

ENSALADA DE LA TRATTORIA 55
Lettuce, orange, pomegranate, pistachio, Parmesan cheese, balsamic and honey emulsion.
Add:
Chicken **19**
Prawns **29**

FORMAGGIO E SALUMI 85
Selection of cheeses and cured meats.

CAPRESE DE LA TRATTORIA 59
Tomato, bocconcini, basil, pine nuts, balsamic vinegar.

PASTA AND RISOTTO

RAGÚ DE LA TRATTORIA 69
Short rib, pappardelle, red wine.

LASAGNA BOLOGNESE 65
Minced beef, mozzarella, Parmesan, basil.

CACEROLA DE VEGETALES 59
Zucchini, tomato, mozzarella, béchamel sauce, pomodoro sauce.

GNOCCHI A LA AMATRICIANA 65
Tomato sauce, peperoncino, Pecorino cheese, guanciale.

AGNOLOTTI DE OSSOBUCO 65
Ossobuco and Gorgonzola filling, sage béchamel, braising sauce, figs.

RISOTTO IQUEÑO 75
Asparagus, prawns, octopus, scallops, pisco.

CHOOSE YOUR SAUCE

FRUTTI DI MARI	75	**AGLIO OLIO**	59
PESTO GENOVÉS	65	**PUTANESCA**	65
BOLOGNESA	65	**SORRENTINA**	65
CARBONARA	69	**NORMA**	65

SHORT PASTAS

PENNE **RIGATONI**

LONG PASTAS

SPAGHETTI **BUCATINI** **FETTUCCINE**
SPAGHETTINI **PAPPARDELLE** **LINGUINE**

GRANA PADANO D.O.P.

CACIO E PEPE 69
Tagliatelle with Grana Padano D.O.P., cream, black pepper.

Add:
Beef tenderloin 180gr **55** Flat iron steak 300gr **95**
Skirt steak 300gr **129**

STONE OVEN PIZZAS

DA GUSTARE 65
Choose 3 ingredients: Cabanossi, portobello mushrooms, spanish chorizo, anchovies, vegetable caponata, prawns, octopus, prosciutto.

MARGARITA 59
Tomato, Parmesan, basil.

DE LA TRATTORIA 69
Beef tenderloin, Dijon mustard, rosemary, arugula.

VEGETARIANA 65
White onion, green olives, mushrooms, arugula.

ROMANA 65
Salami, artichoke, Botija olives, mushrooms.

DIAVOLA 65
Pepperoni, arugula, peperoncino, olive oil.

MEDITERRANEA 65
Spanish chorizo, cherry tomatoes, portobello mushrooms, white onion, basil.

STRACCIATELLA 65
Pepperoni, caramelized onion, balsamic reduction, basil.

PERAS Y BRIE 69
Mozzarella, pesto sauce, walnuts, prosciutto, wine-poached pears, mushrooms.

DESSERTS

MOUSSE DE LIMONCELLO 39
Vanilla biscuit, cream cheese, Limoncello liqueur.

BONET PIEMONTESE 39
Chocolate pudding, Amaretto liqueur, caramel tuile, coffee ice cream.

TIRAMISU 35
Coffee, mascarpone, cocoa.

PROFITEROLES RELLENOS 35
Profiteroles, passion fruit cream, toasted almonds, coconut and lemon sorbet.

Prices are in Peruvian soles, include 18% of taxes and 10% of service charge. Take into consideration that food and beverages prepared in the hotel, may contain food allergens or traces of these. In case having food allergies, please inform our servers.