

## ANTIPASTI FREDDI & INSALATE

### Antipasto Gran Maratea

Para compartir selección de embutidos premium (coppa, salchichón al hinojo, mortadela de pistacho) y prosciutto, acompañados de bocconcini marinados, pimientos dulces y berenjenas en vinagreta balsámica. 26

### Burrata e Mortadella al Pistacchio

Crema burrata artesanal y mortadela de pistacho sobre tomates marinados en sal marina, acompañados de melocotones grillados. 14

### Carpaccio di Manzo Classico

Láminas de lomito con champiñones frescos coronadas con nueces tostadas y escamas de Grana Padano. 12

### Insalata di Zucca e Melanzane

Hilos de calabaza asada, prosciutto y medias lunas de manzana al vino dulce sobre cama de mezclum. Un equilibrio perfecto entre lo dulce, lo salado y toque de aceite infundido de peperoncino. 11

### Caprese della Casa

Bocconcini con tomates manzanos intercalados con berenjenas grilladas, bañadas en pesto de albahaca sobre una base de pomodoro rústico. 10

### Vitello Affumicato al Pesto di Rucola

Láminas de solomo ahumado, macerado en mostaza artesanal y salvia, coronado con burrata, tomates secos y nuestro pesto de rúcula. 12

### Carpaccio di Polpo

Mosaico de pulpo acompañado de tomates frescos y champiñones realzado con citronette y crema de balsámico. 12

## RISOTTI & PASTA

### Risotto allo Scoglio di Mare

Selección generosa de frutos del mar salteados en sus propios jugos. 18

### Risotto ai Funghi Porcini

Hongos porcini acompañados de puntas de espárragos tiernos y hojuelas de parmigiano. 14

### Risotto Cacio e Pepe Gamberi

Crema de Grana Padano y pimienta negra, coronados con camarones al pomodoro. 16

### Spaghetti Carbonara Tartufata

Auténtica emulsión de yemas y Pecorino con guanciale crocante, puntas de espárragos y crema de trufa. 21

### Penne Rigate alla Maratea

Tiras de lomito y camarones salteados con vegetales en nuestra suave salsa aurora. 16

### Fettuccini alla Ruota

Espectáculo en mesa. Pasta artesanal con prosciutto y perfume de vino blanco, mantecada dentro de la rueda de queso Grana Padano. 14

### Maccheroni al Ragù del Nonno

Ragù de salchicha en cocción lenta, aromatizado con semillas de hinojo seco y base de tomate. 15

### Penne Rigate a la Sierra Andina

Salteado rustico de pollo y lomito, con champiñones, pimientos y tomates datterini a la crema 16

### Lasagna della Nonna

Finas láminas de pasta fresca al huevo, intercaladas generosamente con nuestro ragù de carne de cocción lenta y su bechamel. Coronada con parmesano gratinado 11

## PASTAS RELLENAS

### Ravioloni Ítalo-Venezolano

Nuestra fusión más audaz. Pasta artesanal rellena de carne mechada, plátano frito y queso mozzarella, servidos sobre un espejo de crema de carotas negras y finalizados con hojuelas de parmesano. 19

### Agnolotti Formaggio e Mela

Relleno cremoso de queso de cabra y manzana verde, bañados en una salsa delicada y frutos secos. 13

## SECONDI

### Salmon al Croccante di Pistacchio

Filete de salmón fresco en costra de pistachos tostados, bañado en salsa de cítricos, servido sobre un risotto cremoso. 27

### Filetto di Pesce alla Griglia e Gamberi

Pesca blanca del día al grill, en cama de acelgas salteadas y tomates datterini confitados, coronado con camarones al limón. 24

### Lonza di Maiale Agrodolce

Lomo de cerdo al grill marinado en sal marina y vino blanco. Servido sobre espejo de ají amarillo y tropezones de piña caramelizada. Acompañado de pasta al filetto. 16

### Asado Negro Ítalo-Venezolano

Asado negro en su salsa tradicional, acompañado de tortelloni de ricotta y espinaca a la crema de parmigiano. 15

### Cartoccio di Pollo Gratinato

Pechuga grillada y napada con salsa de champiñones, gratinada con mozzarella y prosciutto. Servida con pappardelle, tocineta y guisantes en salsa aurora cremosa. 14

### Cotoletta di Pollo al Prosciutto

Pechugas en costra dorada, gratinada al horno con salsa napolitana, prosciutto y queso mozzarella fundido. 17

### Cotoletta di Manzo Croccante

Nuestra versión de la milanese: corte de res en un empanizado especial de galleta de parmesano y frutos secos que aporta un sabor inigualable. 23

## PIZZAS E FOCACCIA

### LE PIZZE D'AUTORE

Nuestras creaciones exclusivas. Sabores complejos para paladares exigentes

#### Gran Di Parma

Una oda a la charcutería italiana. Base de tomate y mozzarella di búfala, abundante prosciutto, una burrata entera, rúcula fresca y mortadela. 23

#### La Venezolana

Nuestra herencia en un bocado. Carne mechada sobre mozzarella di búfala, con puntos de emulsión de plátano dulce, crema de carotas negras, queso llanero de búfala y una reducción de ají dulce. 11

#### All'Esotica

Mozzarella di búfala y fina coppa italiana equilibradas por la dulzura del higo confitado, queso brie fundido y brotes de rúcula. 16

#### Signora Maratea

Base de mozzarella di búfala y crema de parmigiano, tartar de camarones frescos y tomates datterini amarillos dulces. 14

### PIZZE BIANCHE & GOURMET

#### Lombarda Gorgonzola

Mortadela y pistachos tostados sobre mozzarella di búfala. 20

#### Campagnola

Salchicha italiana de hinojo desmenuzada y pimientos asados sobre mozzarella di búfala fundida. 16

#### Pizza Bianca ai Funghi

Base blanca con champiñones grillados y tomates datterini marinados, coronada con prosciutto cotto, tomates secos y albahaca fresca. 12

#### Capricciosa

Prosciutto cotto, champiñones frescos, aceitunas negras y corazones de alcachofa tiernos sobre nuestra base de tomate y mozzarella. 14

## I CLASSICI

El respeto por la tradición.

#### Calabrese

Mozzarella di búfala, salsa de tomate y 'nduja (embutido de cerdo untado y picante típico de Calabria). 10

#### Pepperoni

Abundante pepperoni, salsa de tomate y mozzarella di búfala. 13

#### Quattro Formaggi

Mezcla de mozzarella di búfala, gorgonzola, Parmigiano Reggiano y ricotta fresca. 10

#### Napoli

Salsa de tomate, mozzarella di búfala y anchoas. 12

#### Margherita

Salsa de tomate, mozzarella di búfala, aceite de oliva virgen y hojas de albahaca fresca. 9

#### Vegetariana

Salsa de tomate, mozzarella di búfala, champiñones, alcachofa, tomate cherry y aceitunas negras 13

## FOCACCIAS DE AUTOR

Masa de fermentación lenta. Un lienzo crujiente para el mejor producto de Italia y la memoria de nuestra tierra.

#### La Boscaiola

Base de champiñones grillados, tomates datterini marinados, prosciutto cotto, straciatella, tomates secos y albahaca fresca. 9

#### La Venezolana

Nuestra firma de fusión. Queso gorgonzola, reducción artesanal de ají dulce margariteño, sobre cama de rúcula fresca. 6

#### Tricolore

Crema de burrata, tomates secos, tomates datterini y rúcula fresca con nuestro aceite de albahaca y peperoncino. 10

## POSTRES

#### Torta Maratea

Biscocho de pan de España con helado de limón, crema de marsala, coronado con un toque de café y cacao. 6

#### Cannoli

Crujiente galleta a base de vino marsala rellana con crema de ricotta, ralladura de cítrico acompañada de gotas de chocolate y pistacho triturado. 6

#### Quesillo Maratea

Un homenaje a la memoria de nuestra tierra. Nuestra versión del clásico venezolano, con una tarta aterciopelada y el punto exacto de caramelo artesanal. 6

#### Panna Cotta Tradizionale

Nuestra interpretación del clásico piemontés. Crema infundida con vainilla que se interrelaciona delicadamente en una reducción artesanal de frutos del bosque. 6