

ANTIPASTI

empezando bien

ENSALADA CESAR \$110

Corazon de Lechuga, crujiente de pan de masa madre, jitomatitos, parmesano y su aderezo clásico hecho en casa.

BETABEL \$115 ROSTIZADO Y CABRA

Mix de lechugas, betabel rostizado con muchas hierbas, queso de cabra y aderezo de miel y limón eureka

CAPRESSE \$120

Tradicional ensalada con queso mozzarella, tomate bola escalfado y pesto Genovés de albahaca

ZUPPA \$115 DEL DÍA

Pregunta por el caldo del día, siempre elaborado con ingredientes de temporada

PASTAS

artesanales hechas con cariño

PAPPARDELLE \$140

Napolitana | Arrabbiata | 3 Quesos | Alfredo | Pesto Genovés de Albahaca | Pesto de Tomate Deshidratado y Ricotta | alla Vodka

PAPPARDELLE \$155 PRIMAVERA Y HONGOS

Pasta cortada a mano en una salsa de tomate, ajo y peperoncini quebrado acompañado de verduras tiernas y mermelada de hongos silvestres

FETTUCCHINE \$140

Napolitana | Arrabbiata | 3 Quesos | Alfredo | Pesto Genovés de Albahaca | Pesto de Tomate Deshidratado y Ricotta | alla Vodka

PASTA ALLA \$160 BOLOGNESE

Tradicional ragout de ternera con la receta de la nonna preaparada con su selección de pasta artesanal, Fettuccine o Pappardelle

ESPECIAL DE LA CUCINA \$160

#pastaconcarriño pensada diferente cada día

RISOTTOS

cremosos y al momento

CACIO E PEPE \$145

Arroz cremoso a base de queso parmesano y pimienta negra recién molida y tostada ¡clásico y delicioso!

DE LA CAMPIÑA \$155

Creemoso arroz con una mezcla de verduras sacadas del huerto y parmesano

ASADO Y JUS \$200

Picanha en cocción lenta acompañada de un meloso arroz en su jugo de res y cebollitas tatemadas

ARANCINIS \$160

Crujientes croquetas de risotto sobre un espejo de salsa Napolitana.

OSSOBUCO ALLA MILANESE \$200

Delicioso risotto al azafrán coronado con un suave Ossobuco de ternera estofado en su jugo. ¡Nuevo imperdible en Silenzio Bruno!

LASAGNAS

ESPINACA \$150

Capas de pasta casera, espinaca salteada, nuez de castilla y queso ricotta hecho en casa servida sobre un espejo de salsa de tomate cremosa

BOLOGNESE \$165

Lasagna de toda la vida con mucho queso, mucha salsa y mucho sabor. Se sirve sobre una cama de salsa Napolitana.

PASTA RELLENA

muy grandes

SORRENTINOS \$155

Pasta rellena de jamon y queso mozzarella cocidos al dente y en cremosa salsa Alfredo

RAVIOLÓN DE RES \$155

Tradicionales raviolis rellenos de res molida servidos en una cremosa salsa de quesos con ajo picante

RAVIOLES DE ESPINACA \$145

Ravioles rellenos de espinaca y queso ricotta hecho en casa servidos con la salsa clasica de su preferencia.

TORTELLINI IN BRODO \$165

Pasta hecha a mano rellena de alcachofa rostizada y queso de cabra servida sobre un jugo de carne concentrado y verduritas tiernas

DUPLO RAVIOLI AGLIO E OLIIO \$195

Raviolis caseros con doble relleno- chorizo a la sidra y papas al pimentón- servidos con polvo de chorizo y un espectacular aceite de ajo y peperoncini con ralladura de limón amarillo

GNOCCHI

di patate

PESTO DE TOMATE \$155

Ricos bocados de papa salteados con nuestro pesto de tomate deshidratado y unos crujientes ejotes para acompañar

HONGOS Y QUESO \$155

Gnocchis, hongos y salsa de tres quesos. ¡Mejor imposible!

EXTRAS

para consolidar

CAMARON AL AJO \$100

PICANHA 70° \$100

SALMÓN FRESCO \$100

POLLO ASADO \$ 85

POSTRES

#NOSI

RAVIOLES FRITOS \$135

Pasta fresca y frita rellena de Nutella, platano y nuez sobre una crema de canela

CARLOTTA Y MANGO \$90

La de toda la vida acompañada con un poquito de mango en almibar.

PANNA COTTA \$110

Tradicional gelatina de crema cocida con una delicada salsa de frutos del bosque y vinagre de Modena

TIRAMISU \$130

El sabor de toda la vida: espresso, mascarpone y ricotta ¡pero hecho a nuestra manera!

VINO Y BEBIDA

VINO DE LA CASA \$100

CLERICOT (500 ml) \$175

ESPRESSO \$55

CERVEZA (nacional) \$50

SPRITZES \$145

AMERICANO \$60

CERVEZA (italiana) \$100

REFRESCOS \$ 45

CAPPUCCINO \$70

CERVEZA (artesanal) \$100

AGUA DEL DÍA \$ 45

MACCHIATO \$70

CUBETAZO 3 (nal) \$135

CUBETAZO 6 (nal) \$260

PREGUNTA POR NUESTRAS PROMOCIONES DE BEBIDA