IL MOSTACCIO

PASTAS

SPAGHETTI CLASSICI — 65.000gs
Espagueti de cocción al dente, de textura firme y sabor tradicional italiano.

GNOCCHI DELLA NONNA— 65.000gs
Ñoquis de papa de textura sedosa y delicada, de sabor tradicional y elaboración artesanal.

NUVOLE DI BATATA — 65.000gs
Ñoquis de batata de sabor suave y levemente dulce, con textura aterciopelada y elaboración cuidada.

PATATA REGINA — 70.000gs
Ñoquis de papa rellenos de queso azul intenso, con corazón cremoso y carácter profundo.

SORRENTINI DELLA CASA — 75.000gs
Sorrentinos rellenos de jamón y queso fundente, de masa fresca y sabor clásico y equilibrado.

RAVIOLI DI MANZO — 85.000gs
Ravioles rellenos de carne vacuna cocida por más de 6 horas, de sabor profundo y textura muy tierna.

SALSAS

BLUE ROYALE
Cremosa y elegante mezcla de quesos finos, donde el carácter del queso azul tipo roquefort se expresa con intensidad y distinción, creando una salsa profunda, envolvente y de sabor persistente.

SALSA ROSADA
Una delicada fusión de salsa de tomate y crema, suave y armoniosa, que equilibra la acidez con una textura suave, resultando en una preparación clásica, reconfortante, de gran elegancia y sabor intenso.

CREMA DE CHAMPIGNONES
Portobellos salteados lentamente y luego integrado a una crema suave, logrando una salsa de sabor terroso, intenso y sofisticado, con una textura sedosa y envolvente.

AL PESTO
Salsa tradicional de albahaca fresca, aceite de oliva y crema, de perfil aromático y vibrante, con una textura suave y un carácter herbal fresco y elegante.

PIZZAS

MOZZARELLA — 105.000
Mozzarella fior di latte suave con orégano y salsa de tomate de cocción lenta. Clásica, fresca y equilibrada.

MARGARITA — 115.000
Mozzarella con cherry, albahaca, tomate y toque de pesto. Fresca, aromática y equilibrada.

PEPPERONI — 125.000
Mozzarella con salsa de tomate y pepperoni especiado. Salada, ahumada y clasica.

BLUE ROYALE — 135.000
Mozzarella fior di latte con abundante roquefort, gruyère y parmesano sobre salsa de tomate suave. Intensa, cremosa y de fuerte carácter, con el roquefort como protagonista.

FONDUE — 130.000
Mozzarella fior di latte con gruyère y salsa de tomate. Cremosa, fundente y envolvente, de perfil cálido y reconfortante.

LA RUCULA PRESUNTA — 135.000
Mozzarella fior di latte sobre salsa de tomate, con rúcula fresca y jamón crudo. Un contraste elegante entre lo salado, fresco e intenso.

EL PECADO DE BENJAMIN — 140.000
Mozzarella fior di latte con roquefort, peras, nueces y miel. Dulce y salado en una combinación audaz y gourmet.

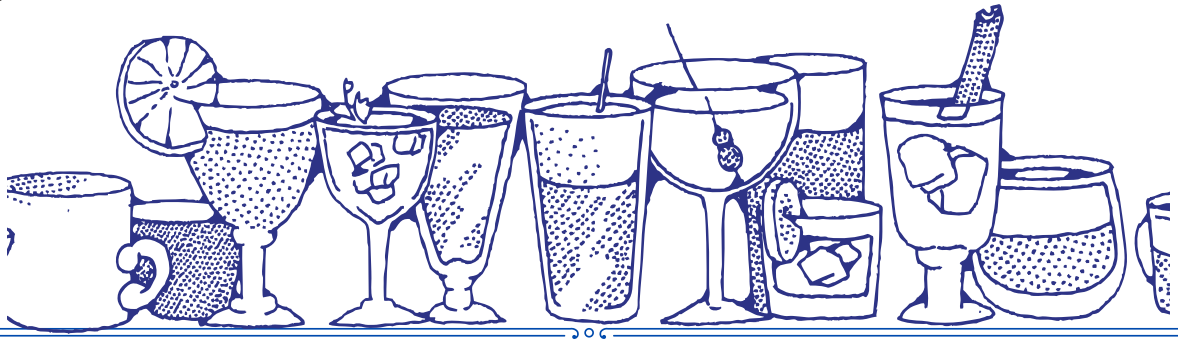
STRACCIADELLA — 160.000
Mozzarella fior di latte con stracciatella, mortadela, salsa de albahaca y pistachos. Suave, elegante y con contrastes refinados.

BEBIDAS Y TRAGOS

PRODUCTOS COCA COLA	$10.000
AGUA CON/SIN GAS	$10.000
CHOPP MUNICH ULTRA 300	$20.000
CHOPP MUNICH ULTRA 500	$25.000
CHOPP MUNICH BEER 300	$15.000
CHOPP MUNICH BEER 500	$20.000
HEINEKEN 330,CORONA 330	$20.000
JARRA DE SANGRIA 1.5 L	$70.000
SANGRIA EN VASO	$30.000
CATENA ZAPATA NICASIA MALBEC	$40.000
CATENA ZAPATA NICASIA GRAND BLEND	$40.000
GIN TONIC	$40.000
APEROL	$45.000
VERMOUTH POMELO	$40.000
FERNET CON COCA	$35.000
CAIPIRINHA	$35.000

POSTRES

BROWNIE PARA DOS	$35.000
BROWNIE CON HELADO (2 BOCHAS)	$40.000
HELADO 3 BOCHAS	$30.000

Schweppes

Coca-Cola