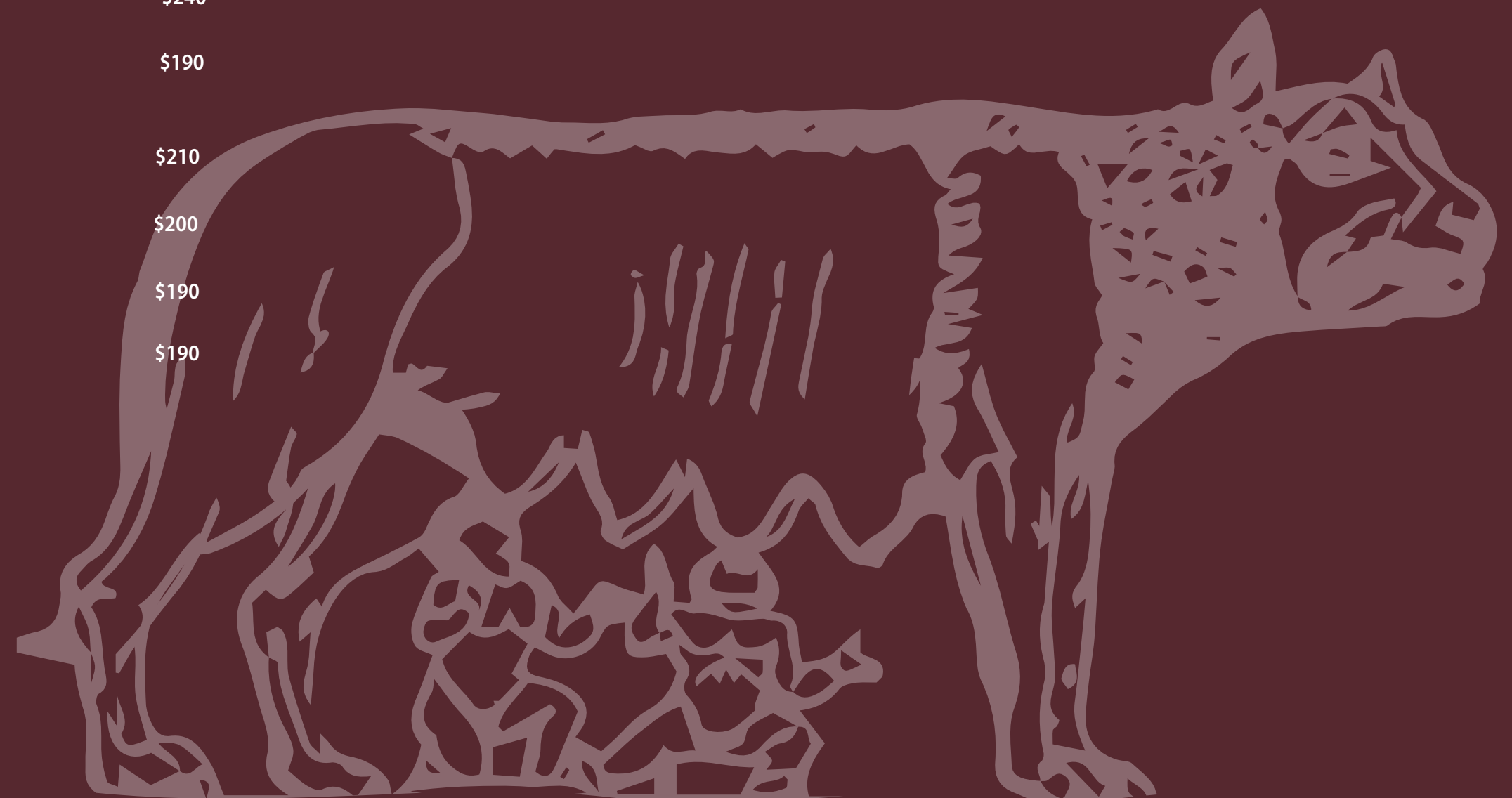


Pizze

FOCACCIA DELLA NONNA <i>Thin focaccia bread, with your choice of tomato sauce and black olives, or rosemary and onions</i>	\$110
MARGHERITA <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>	\$170
ITALIANA <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, pepperoni, ham, Italian sausage and bacon</i>	\$240
BURRATA E SALSICCIA <i>Tomato sauce, fresh burrata, Italian sausage, red onions and arugula</i>	\$230
TARTUFO <i>White based, made of three cheeses and truffle, topped with mushrooms and caramelized onions</i>	\$230
LA TERRAZZA <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, mushrooms, green peppers and onions</i>	\$200
ROMA <i>Pesto sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes and pine nuts</i>	\$220
SAPORE DI MARE <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, calamari, shrimps and mussels</i>	\$260
CAPRESE <i>Tomato slices, fresh mozzarella and basil</i>	\$230
SAN DANIELE <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto and arugula</i>	\$240
4 STAGIONI <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, olives, mushrooms and artichokes (mixed ingredients upon request)</i>	\$190
4 FORMAGGI <i>Tomato sauce and four cheeses</i>	\$210
PEPPERONI <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni</i>	\$200
HAWAIANA <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and pineapple</i>	\$190
CALZONE DI PROSCIUTTO COTTO <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and ham</i>	\$190



ITALIAN CUISINE IS THE COMBINATION OF 2 ARTS,
THE ART OF COOKING AND THE ART OF EATING.



Antipasti

BRUSCHETTA POMODORO <i>Homemade bread with fresh tomato, basil, garlic and olive oil</i> <i>With black olives +\$20</i>	\$130
BURRATA, POMODORINI E PROSCIUTTO <i>Fresh Burrata cheese with prosciutto, arugula and cherry tomatoes</i>	\$250
ARANCINI AL TARTUFO <i>Fried rice balls stuffed with Portobello, black truffle and mozzarella cheese</i>	\$210
CALAMARI FRITTI <i>Authentic roman fried calamari</i>	\$230
COZZE ALLA MARINARA <i>Fresh mussels cooked with white wine, tomato, garlic and parsley</i>	\$240
CARPACCIO DI SALMONE <i>Smoked salmon with olive oil, lemon, pepper and capers</i>	\$270
CARPACCIO DI MANZO <i>Thin slices of beef with arugula and Parmesan cheese</i>	\$250
CARPACCIO DI BETABEL <i>Thin slices of beetroot with goat cheese, arugula, walnuts and a balsamic vinaigrette</i>	\$190
CARPACCIO DI TONNO <i>Thin slices of fresh tuna with an olive oil, basil and capers vinaigrette</i>	\$240

Insalate

CAPRESE <i>Fresh mozzarella with tomato slices and a basil dressing</i>	\$210
CAESAR <i>Traditional Caesar salad with a homemade dressing</i>	\$150
SPINACI, CAPRINO E NOCI <i>Spinach salad with goat cheese and walnuts, finished with a strawberry dressing and Parmesan croutons</i>	\$170
RUCOLA E PERA <i>Arugula salad with pear, Parmesan cheese, walnuts and a balsamic vinaigrette</i>	\$180
GRECA <i>Cherry tomatoes, cucumber, red onion, green bell pepper, black olives and feta cheese</i>	\$190

Zuppe

ZUPPA MINISTRONE <i>Italian vegetable and pasta soup</i>	\$150
PASTA E FAGIOLI <i>Traditional Italian pasta and bean soup</i> <i>With Italian sausage +\$30</i>	\$150

Risotto

FUNGUI PORCINI <i>Porcini, portobello and champignon mushrooms with Parmesan cheese</i>	\$280
SAPORE DI MARE <i>Shrimps, mussels and clams with white wine and Parmesan cheese</i>	\$320

Paste Fatte In Casa

PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Eggplant lasagna, with tomato sauce, mozzarella and Parmesan cheese</i>	\$230
LASAGNA AL FORNO <i>Our traditional bolognese lasagna with bechamel sauce and Parmesan cheese</i>	\$260
RAVIOLI DI SPINACI <i>Homemade pasta filled with ricotta cheese and spinach, with a tomato and cream sauce and cherry tomatoes</i>	\$210
AGNOLOTTI AL TARTUFO <i>Homemade pasta stuffed with Portobello mushrooms and gouda cheese, with a cream and truffle sauce</i>	\$280
GNOCCHI ALLA SICILIANA <i>Gnocchi, shrimps, black olives, capers and cherry tomatoes in a white wine sauce</i>	\$280

Paste

PENNE ALL' ARRABIATA <i>Spicy tomato sauce with garlic, pepperoncino and cherry tomatoes</i>	\$210
PENNE ALLA VODKA <i>Pink sauce with bacon, and a touch of vodka</i>	\$230
PENNE AL PESTO <i>Basil, garlic, pine nut and olive oil</i>	\$210
PENNE POSITANO <i>Zucchini, red bell pepper and goat cheese</i>	\$230
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>Traditional meat and tomato sauce</i>	\$260
SPAGHETTI AL CARTOCCIO <i>Shrimps, mussels, calamari, clams and mushrooms with tomato sauce, wrapped in foil and cooked in the oven</i>	\$350
FETTUCCINE GAMBERI E LIMONE <i>Shrimp pasta with a lemon white sauce</i>	\$330
FETTUCCINE ALFREDO <i>Cream, butter, and Parmesan cheese</i>	\$220
LINGUINE ROMOLO <i>Shrimps, mushrooms, peas and fresh tomato sauce</i>	\$290
LINGUINE ALLE VONGOLE <i>Fresh clams, garlic, parsley and white wine</i>	\$250
FETTUCCINE ALLA CARBONARA <i>Bacon, egg, cream and Parmesan cheese</i>	\$250
RIGATONI AL TARTUFO <i>Truffle sauce, mushrooms and a touch of cream</i>	\$290
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI <i>Traditional four-cheese sauce</i>	\$230
RIGATONI RAFAELLO <i>Italian sausage, red bell pepper, fresh tomato sauce and a touch of cream</i>	\$240

Secondi

FILETTO DI PESCE BELLA VISTA 200 grs <i>Fish fillet with a tomato, basil and pepperoncino sauce, served with vegetables and rosemary potatoes</i>	\$330
FILETTO DI PESCE PORTOFINO 200 grs <i>Fish fillet with a creamy caper sauce, served over a layer of fettuccine</i>	\$350
SALMONE AL CURRY 200 grs <i>Salmon fillet with curry sauce, over a layer of roasted asparagus and Parmesan mashed potatoes</i>	\$380
GAMBERI AL VINO BLANCO 180 grs <i>Shrimps sautéed in a white wine sauce, with cherry tomatoes, asparagus and Parmesan mashed potatoes</i>	\$340
POLLO ALLA PIZZAIOLA 200 grs <i>Breaded chicken cutlet with tomato sauce and mozzarella cheese, served with rosemary potatoes</i>	\$280
MARE E MONTI 190 grs <i>Beef fillet and shrimps with a Marsala red wine sauce, served with Parmesan mashed potatoes and asparagus</i>	\$410
SCALOPPINE AL LIMONE 200 grs <i>Beef scaloppine with a butter and lime sauce, served with vegetables and rosemary potatoes</i>	\$320
FILETTO AI TRE PEPI 200 grs <i>Beef medallions in a pepper cabernet sauce, with asparagus and Parmesan mashed potatoes</i>	\$420
COTOLETTA ALLA MILANESE 200 grs <i>Breaded beef cutlet with rosemary potatoes and tomato salad</i>	\$320
TAGLIATA DI MANZO 350 grs <i>Sliced New York steak served with arugula, Parmesan cheese and rosemary potatoes</i>	\$550
COSTINE DI MANZO E PAPPARDELLE 130 grs <i>Red wine braised short ribs, over a layer of fresh pappardelle pasta</i>	\$380

Pizze

FOCACCIA DELLA NONNA <i>Focaccia delgada con salsa de tomate y aceitunas negras o romero y cebolla</i>	\$110
MARGHERITA <i>Salsa de tomate y mozzarella</i>	\$170
ITALIANA <i>Salsa de tomate, mozzarella, salami, pepperoni, jamón, salchicha italiana y tocino</i>	\$240
BURRATA E SALSICCIA <i>Salsa de tomate, burrata fresca, salchicha italiana, cebolla morada y arúgula</i>	\$230
TARTUFO <i>Base blanca de tres quesos y trufa, cebolla caramelizada y champiñones</i>	\$230
LA TERRAZZA <i>Salsa de tomate, mozzarella, salami, champiñones, pimienta verde y cebolla</i>	\$200
ROMA <i>Pesto, mozzarella, tomates cherry, tomates deshidratados y piñones</i>	\$220
SAPORE DI MARE <i>Salsa de tomate, mozzarella, calamares, camarones y mejillones</i>	\$260
CAPRESE <i>Rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca</i>	\$230
SAN DANIELE <i>Salsa de tomate, mozzarella, prosciutto y arúgula</i>	\$240
4 STAGIONI <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, aceituna, champiñón y alcachofa (ingredientes mixtos o por separado)</i>	\$190
4 FORMAGGI <i>Salsa de tomate y una combinación de cuatro quesos</i>	\$210
PEPPERONI <i>Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni</i>	\$200
HAWAIANA <i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón y piña</i>	\$190
CALZONE DI PROSCIUTTO COTTO <i>Salsa de tomate, mozzarella y jamón</i>	\$190

LA TERRAZZA
DI ROMA
RISTORANTE ITALIANO
EST 1993

LA COCINA ITALIANA ES LA COMBINACIÓN DE DOS ARTES,
EL ARTE DE COCINAR Y EL ARTE DE COMER.



Antipasti

BRUSCHETTA POMODORO <i>Pan de la casa con tomate fresco, albahaca, ajo y aceite de oliva</i> Con aceituna negra +\$20	\$130
BURRATA, POMODORINI E PROSCIUTTO <i>Burrata fresca con prosciutto, arúgula y tomates cherry</i>	\$250
ARANCINI AL TARTUFO <i>Croquetas de risotto con hongo portobello, trufa y queso mozzarella</i>	\$210
CALAMARI FRITTI <i>Calamares fritos a la romana</i>	\$230
COZZE ALLA MARINARA <i>Mejillones al vino blanco, tomate, ajo y perejil</i>	\$240
CARPACCIO DI SALMONE <i>Salmón ahumado con aceite de oliva, limón, pimienta y alcaparras</i>	\$270
CARPACCIO DI MANZO <i>Láminas finas de filete de res en crudo con arúgula y queso parmesano</i>	\$250
CARPACCIO DI BETABEL <i>Láminas de betabel con queso de cabra, arúgula, nuez y reducción de vinagre balsámico</i>	\$190
CARPACCIO DI TONNO <i>Láminas finas de atún con una vinagreta de aceite de oliva, alcaparras y albahaca</i>	\$240

Insalate

CAPRESE <i>Mozzarella fresca con rebanadas de tomate y aderezo de albahaca</i>	\$210
CAESAR <i>Nuestra tradicional ensalada de la casa</i>	\$150
SPINACI, CAPRINO E NOCI <i>Ensalada de espinacas, queso de cabra, nuez, crutones a la parmesana y vinagreta de fresa</i>	\$170
RUCOLA E PERA <i>Ensalada de arúgula con pera, queso parmesano, nuez y vinagreta de balsámico</i>	\$180
GRECA <i>Tomate cherry, pepino, cebolla morada, pimienta, aceituna negra y queso feta</i>	\$190

Zuppe

ZUPPA MINISTRONE <i>Sopa italiana de verduras y pasta</i>	\$150
PASTA E FAGIOLI <i>Sopa tradicional italiana de pasta y frijoles</i> Con salchicha italiana +\$30	\$150

Risotto

FUNGUI PORCINI <i>Hongo porcini, portobello y champiñón con queso parmesano</i>	\$280
SAPORE DI MARE <i>Camarones, mejillones y almejas con vino blanco y queso parmesano</i>	\$320

Paste Fatte In Casa

PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Lasagna de berenjena con salsa de tomate, mozzarella y parmesano</i>	\$230
LASAGNA AL FORNO <i>Pasta fresca al horno, con salsa bechamel, bolognesa y queso parmesano</i>	\$260
RAVIOLI DI SPINACI <i>Pasta fresca rellena de queso ricotta y espinacas, en salsa rosa y tomates cherry</i>	\$210
AGNOLOTTI AL TARTUFO <i>Rellenos de hongo portobello y queso gouda, en salsa cremosa a la trufa</i>	\$280
GNOCCHI ALLA SICILIANA <i>Gnocchi, camarones, aceitunas negras, alcaparras y tomates cherry al vino blanco</i>	\$280

Paste

PENNE ALL' ARRABIATA <i>Salsa de tomate, ajo, peperoncino y tomates cherry</i>	\$210
PENNE ALLA VODKA <i>Salsa rosa, tocino y un toque de vodka</i>	\$230
PENNE AL PESTO <i>Salsa de albahaca, ajo, piñón y aceite de oliva</i>	\$210
PENNE POSITANO <i>Pasta con zucchini, pimienta morrón y queso de cabra</i>	\$230
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>La tradicional salsa de tomate y carne</i>	\$260
SPAGHETTI AL CARTOCCIO <i>Empapelada y horneada con salsa de tomate, camarones, calamares, almejas, mejillones y champiñones</i>	\$350
FETTUCCINE GAMBERI E LIMONE <i>Camarones, salsa blanca al limón y perejil</i>	\$330
FETTUCCINE ALFREDO <i>Salsa a base de crema, mantequilla y queso parmesano</i>	\$220
LINGUINE ROMOLO <i>Camarones, champiñones, chícharos y salsa de tomate</i>	\$290
LINGUINE ALLE VONGOLE <i>Almejas, ajo y perejil al vino blanco</i>	\$250
FETTUCCINE ALLA CARBONARA <i>Salsa elaborada con crema, huevo, tocino y queso parmesano</i>	\$250
RIGATONI AL TARTUFO <i>Salsa de trufa, mezcla de hongos y un toque de crema</i>	\$290
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI <i>Salsa tradicional de cuatro quesos</i>	\$230
RIGATONI RAFAELLO <i>Salchicha italiana, salsa de tomate, pimienta morrón y un toque de crema</i>	\$240

Secondi

FILETTO DI PESCE BELLA VISTA 200 grs <i>Filete de pescado en salsa de tomate y albahaca, con vegetales y papa al romero</i>	\$330
FILETTO DI PESCE PORTOFINO 200 grs <i>Filete de pescado con salsa de alcaparras y crema, sobre una cama de pasta</i>	\$350
SALMONE AL CURRY 200 grs <i>Salmón con salsa de curry, acompañado de espárragos y puré de papas</i>	\$380
GAMBERI AL VINO BLANCO 180 grs <i>Camarones salteados al vino blanco, con tomates cherry, espárragos y puré de papas</i>	\$340
POLLO ALLA PIZZAIOLA 200 grs <i>Milanesa de pollo con salsa de tomate y queso mozzarella gratinado, servida con papas al romero</i>	\$280
MARE E MONTI 190 grs <i>Combinación de filete de res y camarones con salsa de vino Marsala, acompañado de espárragos y puré de papas</i>	\$410
SCALOPPINE AL LIMONE 200 grs <i>Escalopos de res al limón, con vegetales y papas al romero</i>	\$320
FILETTO AI TRE PEPI 200 grs <i>Medallones de filete de res con salsa de pimienta y vino tinto, con espárragos y puré de papa</i>	\$420
COTOLETTA ALLA MILANESE 200 grs <i>Milanesa de filete servida con papas al romero y ensalada de tomate</i>	\$320
TAGLIATA DI MANZO 350 grs <i>New York fileteado acompañado de arúgula, lascas de queso parmesano y papas al romero</i>	\$550
COSTINE DI MANZO E PAPPARDELLE 130 grs <i>Costillar de res braseado con una reducción de vino tinto, servido sobre una cama de pasta fresca</i>	\$380