



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, champiñones y berenjenas en vinagreta balsámica.

Burrata e Mortadella al Pistacchio

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

Carpaccio di Manzo Classico

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

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 infusionado de peperoncino.

Caprese della Casa

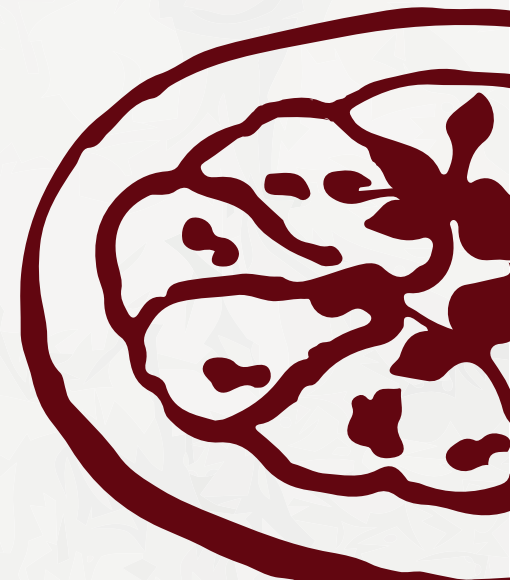
Bocconcini con tomates manzanos intercalados con berenjenas grilladas, bañadas en pesto de albahaca sobre una base de pomodoro rústico.

Vitello Affumicato al Pesto di Rucola

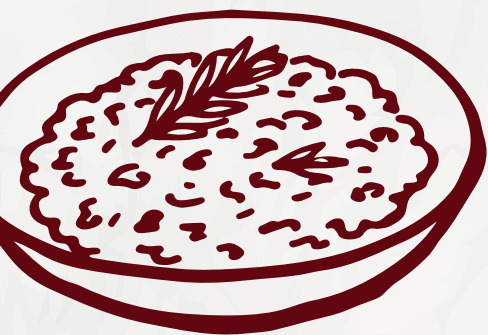
Láminas de solomo ahumado, macerado en mostaza artesanal y salvia, coronado con burrata, tomates secos y nuestro pesto de rúcula.

Carpaccio di Polpo

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



RISOTTI & PASTA



Risotto allo Scoglio di Mare

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

Risotto ai Funghi Porcini

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

Risotto Cacio e Pepe Gamberi

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

Spaghetti Carbonara Tartufata

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

Penne Rigate alla Maratea

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

Fettuccini alla Ruota

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

Maccheroni al Ragú del Nonno

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

Penne Rigate a la Sierra Andina

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

Lasagna della Nonna

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





PASTAS RELLENAS

Ravioloni de salmón

Pasta artesanal de espinacas rellena de salmón, salteado con champiñones, rúgula y tomate fileteado.

Agnolotti Formaggio e Mela

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

SECONDI

Salmone al Croccante di Pistacchio

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

Lomo de Atún a la calamaretti

Lomo de atún acompañado de calamares, aceitunas negras y tomate al filetto con contornos de su preferencia.

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.

Asado Negro Ítalo-Venezolano

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

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.

Cotoletta di Pollo al Prosciutto

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

Cotoletta di Manzo Croccante

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

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.

All'Esotica

Mozzarella di búfala y fina coppa italiana equilibradas por la dulzura de frutos rojos, queso brie fundido y brotes de rúcula.

Signora Maratea

Base de mozzarella di búfala y crema de parmigiano, camarones completos y tomates datterini amarillos dulces.

PIZZE BIANCHE & GOURMET

Lombarda Gorgonzola

Mortadela y pistachos tostados sobre mozzarella di búfala.

Pizza Bianca ai Funghi

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

Campagnola

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

Capricciosa

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

I CLASSICI

I CLASSICI

El respeto por la tradición.

Calabrese

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

Pepperoni

Abundante pepperoni, salsa de tomate y mozzarella di búfala.

Quattro Formaggi

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

Napoli

Salsa de tomate, mozzarella di búfala y anchoas.

Margherita

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

Vegetariana

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

CALZONE TRADICIONAL

Calzone relleno de queso mozzarella, procciuotto cotto, salami, tomate, ricota.



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.

La Venezolana

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

Tricolore

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

POSTRES

Torta Maratea

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

Cannoli

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

Quesillo Maratea

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

Panna Cotta Tradizionale

Nuestra interpretación del clásico piemontés. Crema infusionada con vainilla que se funde delicadamente en una reducción artesanal de frutos del bosque.