



Terraza
ITALIANA

EN UN MUNDO QUE SE MUEVE DEPRISA, TE INVITAMOS A HACER UNA PAUSA. AQUÍ, EL TIEMPO SE RALENTIZA PARA QUE DISFRUTES DE LOS PLACERES SENCILLOS DE LA VIDA.

HEMOS CREADO ESTA TERRAZA PENSANDO EN ESOS MOMENTOS DE CALIDEZ: UN ATARDECER QUE PINTA EL CIELO, UNA COPA DE VINO QUE SE ELEVA AL BRINDAR Y EL AROMA RECONFORTANTE DE LA FOCAPIZZA RECIÉN HORNEADA. ES LA SENSACIÓN DE ESTAR EN UN LUGAR ESPECIAL, DONDE CADA BOCADO Y CADA SORBO TE TRANSPORTAN A UNA TARDE EN ITALIA.

TE RECIBIMOS CON LOS BRAZOS ABIERTOS. ESTE ES TU ESPACIO PARA REGALARTE UN MOMENTO, CREAR RECUERDOS Y, CON UN GELATO EN MANO, CERRAR EL DÍA CON UNA SONRISA.

Gracias por tu visita

Xochitl y Fabrizio

PRODUCTOS 100% ITALIANOS

Terrara
ITALIANA

CAFÉ



BEBIDA

ESPRESSO	\$ 50.00
CAPUCCINO	\$ 60.00
LATTE	\$60.00
AMERICANO	\$ 55.00
FRAPPÉ	\$ 75.00

SABOR

caramel, Mocha,
Chai, Vainilla

BAILEYS	\$ 95.00
----------------	----------

AGUA NATURAL	\$ 25.00
AGUA MINERAL	\$ 30.00
COCA COLA	\$ 50.00
COCA LIGHT	\$ 50.00
TONICOL	\$ 35.00
SODA ITALIANA	\$75.00
MALTEADA	\$90.00

APERITIVO



CERVEZA



SPRITZ APEROL	\$ 190.00
Hielo,Prosecco, Aperol y Agua Mineral.	
SPRITZ LIMONCELLO	\$ 190.00
Hielo,Prosecco, limoncello y Agua Mineral.	
BICICLETTA	\$ 190.00
Hielo,Prosecco, Campari y Agua Mineral.	

PACIFICO CLARA	\$ 55.00
PACIFICO SUAVE	\$ 55.00
PACIFICO LIGHT	\$ 55.00



FOCAPIZZA

En Italia tenemos la pizza y todos la conocemos si!
Peró tambien tenemos la Focaccia un tipo de pizza mas
esponjosa y crujiente hecha con masa madre.

Creamos para ustedes una mezcla entre
las dos y nació la: **FOCAPIZZA**

LAS CARNES FRIAS ITALIANAS

PANCETTA

Corte de tocino sazonado con sal,
pimieta y nuez moscada,
caracterizado por su equilibrada
proporción entre carne magra y grasa.



SPECK

Corte Jamon curado y
ahumado lentamente con
enebro y laurel.
Tipico del Sur de Tirol.



PORCHETTA

Carne asada lentamente rellena de
hierbas aromáticas como Romero,
Hinojo y Ajo.



BRESAOLA

Carne de ternera magra, curada
en sal y especias y luego secada
al aire durante meses en el valle
de Valtellina.





FOCAPIZZA

TIROLESA \$200.00

Focapizza con Speck (80gr) salsa Calabrese Picante Nduja.

TIROLESA ROMANA \$200.00

Focapizza con Speck (80gr) salsa Pecorino Romano.

CLASICA \$200.00

Focapizza con Pancetta (80gr) y salsa Pistace.

CLASICA ITALIANA \$200.00

Focapizza con Pancetta (80gr) y salsa Stracciatella.

DEL CAMPESINO \$200.00

Focapizza con Porchetta (80gr) salsa Cocktail.

DEL CAMPESINO ROMANO \$ 200.00

Focapizza con Porchetta (80 gr) salsa Pecorino Romano.

VALTELLINA \$200.00

Focapizza con Bresaola (80gr) salsa Stracciatella.

VALTELLINA ALPES \$200.00

Focapizza con Bresaola (80gr) salsa Pecorino Romano.

SALSICCIA VENETA \$200.00

Focapizza con Salsiccia, queso Pecorino Romano, Arugola, Aceite Oliva, crema Balsamica de Modena.

SALSICCIA \$200.00

Focapizza con Salsiccia, Salsa Nduja, Arugola.

Extra salsa \$ 50.00



PIZZA ROMANA

VEGETARIANA \$ 270.00

Tomate Napolitano San Narzano, Queso Mozzarella, Espinaca, trozo de Queso Pecorino Romano y Tomate Cherry, Aceite Balsamico de Modena.

SPECK Jamon Ahumado \$ 270.00

Tomate Napolitano San Narzano, Queso Mozzarella, Speck

BRESAOLA Carne de Ternera \$ 270.00

Tomate Napolitano San Narzano, Queso Mozzarella, Speck

PANCETTA Tocino Sazonado \$ 270.00

Tomate Napolitano San Narzano, Queso Mozzarella, Pancetta.

PORCHETTA Carne Asada \$ 270.00

Tomate Napolitano San Narzano, Queso Mozzarella, Porchetta.

SALSICCIA Luganega \$ 270.00

Tomate Napolitano San Narzano, Queso Mozzarella, Salsiccia.



PASTAS

PASTA HONGO PORCINO \$270

Pasta larga, crema y Hongo Porcino sabor profundo que recuerda a la nuez y una textura firme y carnosas.

PASTA SALSICCIA \$270

Pasta corta, crema y Salsiccia Luganega tradicional del norte de Italia.

PASTA RAGÚ \$270

Pasta corta, Ragú de carne cocinado a fuego lento con verdura, aromatizada con Vino tinto.

PASTA CARBONARA \$290

Pasta larga, crema, huevo, Queso Pecorino Romano y Guanciale dal sabor profundo y aromatico con, una textura jugosa .

LASAGNA \$280

Pasta, Salsa Besciamella , Queso Pecorino Romano Ragú de carne cocinado a fuego lento con verdura y aromatizada con un poco de Vino tinto.

DELICIAS ITALIANAS

PLATO CARNE FRIA Y QUESO \$350.00

TAGLIATA DE MANZO EN CAMA DE ARUGULA \$ 380.00

CARPACCIO BRESAOLA ARUGULA Y QUESO \$350.00

ENSALADA CAPRESE CON MOZZARELLA DE BUFALA \$ 260.00



Terraza
ITALIANA

VINOS ITALIANOS

VINO TINTO

PURO MERLOT ASTORIA

Aromas: Cereza, Chokolade, Roble, Café, Canela y Pimienta.

Alcohol: 13.5%

COPA

\$ 155.00

BOTELLA

\$ 850.00

CABERNET SOUVIGNON

Aromas: Fruto Rojos y Especias.

Alcohol: 13.5%

\$ 155.00

\$ 850.00

VINO BLANCO

PROSECCO BATTERFLY ASTORIA

Aromas: Manzana verde, Durazno, Miel.

Alcohol: 7.0%

\$ 160.00

\$ 850.00

CHARDONNAY ASTORIA

Aromas: Manzana verde, Piña Tropical, Guayaba.

Alcohol: 12.5%

\$ 160.00

\$ 850.00

PINOT GRIGIO ASTORIA

Aromas: Aterciopelado, armonioso, característico y elegante de cascara de Nuez fresca.

Alcohol: 12.5%

\$ 155.00

\$ 850.00

VITIS NOSTRA SOAVE

Aromas: Seco neutral citrico, Manzanilla, Melon fresco.

Alcohol: 11.5%

\$ 130.00

\$ 700.00

VINO ESPUMOSO

MOSCATO FASHION VICTIM

Aromas: Melacoton, Salvia y Tomillo.

Alcohol: 7.5%

\$ 155.00

\$ 850.00

Terrara ITALIANA

POSTRE

TIRAMISÚ VENEZIANO
AFFOGATO

\$ 120.00

\$ 95.000



GELATO

COPA 1 BOLA

\$ 60.00

COPA 2 BOLAS

\$ 90.00

COPA 3 BOLAS

\$ 150.00

DIGESTIVO

LIMONCELLO

LICOR NATURAL DE LIMON Y ALCOHOL(50ML)

Alcohol: 30%

\$ 55.00



ASTORIA VINOS

DIRIGIDA POR PAOLO Y FILIPPO POLEGATO, ASTORIA WINES SE ENCUENTRA ENTRE LOS PRINCIPALES REPRESENTANTES DEL ARTE DEL PROSECCO.

FUNDADA EN 1987, FRUTO DE LA PASIÓN DE UNA HISTÓRICA FAMILIA DE VITICULTORES, ASTORIA ES HOY LA BODEGA PRIVADA LÍDER EN LA REGIÓN CONEGLIANO-VALDOBBIADENE DOCG, Y SUS VINOS HAN SIDO RECONOCIDOS EN LOS CONCURSOS VINÍCOLAS MÁS IMPORTANTES.

LA FINCA TENUTA VAL DEL BRUN ES EL CORAZÓN PALPITANTE DE ASTORIA: CUARENTA HECTÁREAS DE VIÑEDOS ENCLAVADAS ENTRE LAS PINTORESCAS COLINAS DEL PROSECCO, UN PAISAJE ÚNICO RECONOCIDO COMO PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO EN 2019, QUE LA EMPRESA TAMBIÉN PROTEGE MEDIANTE SU ADHESIÓN AL PROTOCOLO VIGNES FLEURIES (2014) Y LA CERTIFICACIÓN SQNPI (SISTEMA NACIONAL DE CALIDAD PARA LA PRODUCCIÓN INTEGRADA, 2018). LA EMPRESA CUENTA CON LA CERTIFICACIÓN ISO 14001.

BIENVENIDO AL MUNDO DE ASTORIA WINES, DONDE LA NATURALEZA, EL SABOR Y LOS IDEALES REALMENTE IMPORTAN.