

Torino

ANTIPASTO

DOCENA DE OSTRAS (de nuestra piscina)	\$ 8.500
TABLA BÚFALA Bocconcini de mozzarella fresca de búfala, Prosciutto, rúcula, masas y salsas de la casa.	\$ 13.900
CARPACCIO TORINO Láminas de filete de vacuno sobre suave salsa de crema y mostaza aderezado con alcaparras, palmitos, aceitunas y queso parmesano.	\$ 7.900
CARPACCIO DI MARE Láminas de salmón y ostiones sobre crema ácida aderezadas con pesto de albahaca, caviar y parmesano.	\$ 7.900
DOCENA DE OSTRAS A LA PARMESANA	\$ 9.800
TABLA ANTIPASTO (2 a 3 personas) - Queso Provoletta a la greda. - Fetas de jamón Serrano. - Champignones al pesto.	\$ 11.900
TABLA DI MARE (2 a 3 personas) - Camarones ecuatorianos alla diavola. - Pinzas de jaiba al vapor. - Ostras frescas. - Cebiche pescado del día.	\$ 17.900
CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA	\$ 8.500
CEVICHE DE CAMARONES	\$ 9.800
CEVICHE PESCADO CAMARÓN	\$ 9.800
JAIBA carne y pinzas	\$ 10.800
PROVOLETTA A LA GREDA	\$ 6.900
CHUPE DE JAIBAS CHILOTAS	\$ 8.500
CAMARONES AL PESTO, AL AGLIO O ALLA DIAVOLA	\$ 9.800
PROSCIUTTO Y RÚCULA	\$ 6.800

★ PLATOS DE NIÑOS ★

Lasagna Bolognesa
\$ 5.900

Maccheronni con queso
\$ 4.900

PASTA

RAVIOLES DE PATO Rellenos de carne de pato con salsa de ciruelas al oporto	\$ 11.900
RAVIOLES DE RICOTTA ESPINACA Con salsa de queso parmesano y mozzarella	\$ 8.900
RAVIOLES DE OSSOBUCCO Con salsa de Setas Trufadas	\$ 9.800
LASAGNA BOLOGNESE Rellena de carne en salsa de tomates y gratinada con bechamel y queso mozzarella	\$ 8.900
LASAGNA DE JAIBA Lasagna de pasta fresca bicolor rellena de jaiba y tomates asados, gratinada con salsa 4 quesos	\$ 9.500
GNOCCHI ALLA BÚFALA Gnocchi gratinados con pomodoro, mozzarella di bufala y pesto de albahaca	\$ 9.800
RAVIOLES RELLENO DE PLATEADA Rellenos de plateada de vacuno guisada con salsa pomodoro cremosa	\$ 8.900
RAVIOLES SEPIA Rellenos de camarones y ricotta salteados en mantequilla de rúcula con toque de ajo	\$ 8.900
RAVIOLES CAMARÓN JAIBA Rellenos de chupe de jaibas chilotas bañados con salsa de camarones	\$ 9.800

-Arma tu Pasta-

GNOCCHI Bolognesa, Tres Quesos, Alfredo, Pesto, Arrabiatta, Pomodoro, Amatriciana	\$ 7.900
FETUCCINI Bolognesa, Tres Quesos, Alfredo, Pesto, Arrabiatta, Pomodoro, Amatriciana	\$ 6.900
GNOCCHI Frutti di Mare, Gamberetti, Setas Trufadas	\$ 9.800
FETUCCINI Frutti di Mare, Gamberetti, Setas Trufadas	\$ 8.900

Torino

RISOTTO

RISOTTO DE SETAS TRUFADAS

Variedad de hongos con perfume de trufa negra

\$ 8.900

RISOTTO GRANCCHIO (de cangrejos)

Camarones ecuatorianos, carne de jaiba y queso ahumado

\$ 9.800

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Con un toque de queso ahumado

\$ 9.800

RISOTTO PROSCIUTTO

Tomates secos, jamón serrano, aceitunas y queso de cabra

\$ 9.900

RISOTTO NERO

En tinta de calamar con salsa de mariscos en ají amarillo

\$ 9.800

★ Carnes y Pescados ★

MUSLO DE PATO CONFIT

\$ 9.900

FILETE DE VACUNO

\$ 9.800

PLATEADA DE VACUNO EN SU SALSA

\$ 8.900

PESCADO DEL DÍA

\$ 8.900

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$ 6.900

ASADO DE TIRA EN SU SALSA

\$ 9.800

OSSOBUCCO

\$ 8.900

ACOMPAÑAMIENTOS

RISOTTO AL PESTO

\$ 3.900

GNOCHI AL PESTO / DIAVOLA / AGLIO / OLIVA

\$ 3.900

FETUCCINI AL PESTO / DIAVOLA / AGLIO / OLIVA

\$ 3.500

ENSALADA ESPECIAL

\$ 4.200

ENSALADA PALMITO PALTA

\$ 4.500

CHAMPIGNONES AL PESTO / DIAVOLA / AGLIO / OLIVA

\$ 3.900

SALSA GAMBERETTI

\$ 4.200

SALSA FRUTTI DI MARE

\$ 4.900

PAPITAS DORADAS

\$ 3.500

RISOTTO DE SETAS

\$ 4.900

ESPECIALIDADES

CONFIT DE PATO

Acompañado de papitas doradas y cebollas caramelizadas en syrah

\$ 13.400

PESCADO DEL DÍA

Con salsa de mariscos en ají amarillo

\$ 13.800

PLATEADA DE VACUNO BRASEADA

Acompañada de fetuccini al pesto

\$ 12.400

ASADO DE TIRA EN SU SALSA

Acompañado de papas doradas

\$ 13.900

OSSOBUCCO

Acompañado de risotto de ciboulette

\$ 12.800

CREMA DE CAMARONES

\$ 7.900

PESCADO DEL DÍA AL HORNO

Con gratín de jaiba

\$13.500

★ Insalate ★

CÉSAR CAMARONES

Lechuga hidropónica, camarones, queso parmesano, aderezo César

\$ 7.900

CHICKEN CÉSAR

Lechuga hidropónica, pechuga de pollo, queso parmesano, aderezo César

\$ 7.500

MEDITERRÁNEA

Lechuga hidropónica, rúcula, tomate, jamón serrano, queso cabra, queso azul, parmesano, aceitunas y choclitos

\$ 7.800

SALMONE AFFUMICATO

Lechuga hidropónica, salmón ahumado, rúcula, alcaparras, palta y tomate

\$ 7.900

MOZZARELLA

Lechuga hidropónica, rúcula, tomate, mozzarella fresca y albahaca

\$ 7.900

CAMPESTRE

Lechuga hidropónica, rúcula, manzana, nueces, roquefort y aderezo de aceto balsámico

\$ 6.900



Torino

Ristorante

