

# SPECIALITÀ

## CREMA DE COLIFLOR \$395

Hongos oyster.

## TARTAR DE SALMÓN \$550

Goat Cheese, Chive y Extra Virgen.

## LE BRIE CON MIEL \$650

Arándanos secos, nueces y brandy.

## ORECCHIETE ALLÁ PUGLIESE \$595

Brócoli Rabe, Salchichas, Pecorino Cheese.

## BROCOLINI PIZZETA \$650

Pesto de Nueces con Brócoli, lasquitas  
de Trufa en Aceite y Friarielli.

## RISOTTO NERO \$850

Arroz Arborio, Calamares,  
Camarones con Tinta de Calamar.

## SALMÓN MARINADO EN MISO \$1,100

Acelga, Manzanas, Espinacas.

## TENDERLOIN AL GRILL \$1,150

Puré de batata y crema de hongos champiñon.

## LA TRATTORIA DE CLAUDIO

Impuestos no incluidos