

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