

Entradas Frías

Bruschettas Mediterráneas **\$9.800**

Sabrosos trozos de pan de campos tostados al ajo y aceite de oliva servidos con tomate asado-parmesano, prosciutto, tapenade, queso de cabra, tomate fresco-anchoa, pimientos asados y bastoncitos de verduras frescas servidas con salsa muselina.

Insalata Caprese **\$6.500**

Fresca y cremosa mozzarella di búfala
Tomatitos cherry, tomates, rúcula, berros y albahaca.

Tártaro de Salmón **\$6.800**

Timbal de frescos cubitos de salmón crudo de la región,
Salsa al eneldo. Servido con sus tostadas.

Calamari alla Romana **\$5.800**

Anillos de calamares fritos servidos con aioli y limón

Carpaccio di Manzo **\$5.800**

Finos cortes de filete, marinados al limón, aceite de oliva,
Alcaparras y queso parmesano. Servidos con sus tostadas.

Prosciutto Melone (en temporada) **\$7.500**

Clásica combinación de melón calameño y prosciutto.

Entradas Calientes

Minestrone **\$4.200**

Tradicional sopa de verduras frescas del mercado, pasta y trocitos de tocino.

Pappa al pomodoro **\$3.500**

Crema de tomates casera perfumada a la albahaca.

Ensaladas "Gourmandes"
Plato único, fresco y saludable.

Insalata Ascona **\$5.900**

Lechugas surtidas, láminas de queso parmesano, crutones a las finas hierbas y trozos de pollo grillado.

Insalata Lugano **\$6.500**

Lechugas surtidas. Tomate, jamón acaramelado, pimientos verdes, láminas de manzanas, roquefort y aceitunas negras.

Insalata Locarno **\$6.800**

Lechugas surtidas, tomate, palta, prosciutto, láminas de queso Parmesano y crutones a las finas hierbas.

Aderezos:

-Salsa a la mostaza de Dijon

-Salsa agrídulce de aceto balsámico, mostaza y miel.

Ensaladas frescas del mundo

Como acompañamiento

Ensalada verde \$2.500

Ensalada palta, palmitos. \$3.500

Surtida, lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, palta palmito \$4.800

Nuestros Bambinos

Son bienvenidos y para ellos tenemos pequeñas porciones.

Spaghetti o Fettucine \$4.900

Salsa a elección:

- Bolognesi (salsa de tomate y carne)
- Alfredo (crema y jamón)

Nuestras pastas

Pasta fresca de elaboración propia

Elija su pasta:

- Spaguetti (pasta angosta)
- Fettuccine (pasta ancha)

Olio Aglio Salteada en aceite de oliva & ajo.	\$5.500
Alla Cipollina Salteadas en aceite de oliva & ciboulette.	\$5.800
Alfredo Suave salsa a la crema con jamón.	\$7.200
Alla Bolognese Tradicional salsa de tomates con carne y especias.	\$7.200
Alla Carbonara Salsa a la crema, tocino y yema de huevo.	\$7.500
All' Arrabbiata (ligeramente picante) Trocitos de filete salteados en aceite de oliva, tomates, peperoncini, Ajo, perejil y una pizca de orégano.	\$8.500
Alla Puttanesca Salsa de tomate, alcaparras, anchoas, ajo, tocino, merkén y aceitunas.	\$8.200
Alla Norma Salsa de tomates a las finas hierbas, berenjenas asadas y ricotta.	\$7.800
Ai Funghi Champiñones frescos salteados servidos sobre espejo de salsa de hongos del bosque al Coñac.	\$7.800
O sole mio Prosciutto y tomates asados salteados en aceite de oliva y ciboulette.	\$7.800
Peperonatta Camarones salteados en aceite de oliva, pimientos, cebollín, Champiñones, tomates frescos, perejil y ajo.	\$8.500
Al pesto Pesto de albahaca al aceite de oliva o a la crema.	\$6.900
Frutto Di Mare Mariscos salteados con suave salsa a la crema y finas hierbas.	\$8.500

Nuestras Carnes

Calidad del sur

Filete de Vacuno a la plancha	\$8.500
Medallón de Ciervo (sujeto a disponibilidad)	\$8.800

Salsas y Acompañamientos:

Azurra	\$4.500
Servido con salsa de queso azul(Roquefort), acompañado de gnocchi salteado.	

Diavolo	\$4.100
Servido con su mantequilla al Coñac, ajo, merquén y finas hierbas, Salsa parmigiana, acompañado de fettuccine.	

Alla Valdostana	\$4.500
Corte en medallones, queso, prosciutto y salsa al oporto, Acompañado de fettuccine.	

Endiablada	\$4.800
Corte en medallones, servido sobre cebollas y pimientos salteados, Un toque de merkén, flambeados al tequila, acompañado de fettuccine.	

Nuestros Pescados

Salmón fresco del sur de chile

Filete de Salmón o Trucha	\$7.800
----------------------------------	----------------

Salsas y Acompañamientos:

Al Limone & Frutti di mare	\$4.500
Preparado en aceite de oliva, delicada salsa a la crema, camarones, Champiñones y finas hierbas. Acompañado de fettuccine.	

Mare e Monte	\$4.200
Preparado en aceite de oliva, delicada salsa a la crema, camarones, Champiñones y finas hierbas. Acompañado de fettuccine.	

Nuestros Risottos

Risotto al Pesto Rosso **\$7.200**

Preparado con una deliciosa salsa hecha de tomates frescos, Tomates deshidratados en aceite de oliva, perejil, albahaca, Parmesano y nueces.

Risotto Santa Lucía **\$8.600**

Cre moso risotto al queso mozzarella, camarones, ciboulette Y tomates asados marinados en aceites de oliva y ajo.

Risotto al filetto **\$8.600**

Sabroso risotto con trocitos de filete y champiñones salteados Al ajo y perejil. Queso parmesano y un toque de cúrcuma.

Nuestros Gnocchi di Patate

Clásica receta

Gnocchi Bolognese **\$7.500**

Pasta de papas y harina bañada en sabrosa salsa de carne, Tomates, especias y queso.

Gnocchi alla Norma **\$7.800**

Pasta de papas y harinas bañada en sabrosa salsa de tomates a Las finas hierbas, ajo, peperoncini, berenjenas asadas y ricotta.

Gnocchi Tre Formaggio **\$7.800**

Pasta de papas y harina con deliciosa salsa de tres quesos, Parmigiano, mozzarella y Roquerort.

Gnocchi Alfredo **\$7.500**

Pasta de papas y harina con la clásica salsa blanca y jamón.

Pastas Caseras Rellenas

Elaboradas artesanalmente con ingredientes de primera calidad.

Sorrentino Rosso del Pescatore **\$8.500**

Pasta fresca rellena con salmón ahumado de la zona y ricotta
Bañada con salsa a la crema y ciboulette.

Sorrentino Nero de Centolla **\$9.200**

Pasta fresca con tinta de calamar salteada en mantequilla cítrica
y ciboulette rellena con centolla.

Sorrentinos a la Cazadora **\$7.900**

Pasta fresca rellena con carne de ciervo de la zona servida con
Salsa de hongos del bosque al Coñac.

Tortelloni di Ricotta & Noci **\$7.900**

Pasta fresca rellena con ave, ricotta, parmesano, almendras y
Espinacas, bañadas en sabrosa salsa de tomate y albahaca.

Agnolotti di Capra **\$7.800**

Pasta fresca de espinaca rellena con queso de cabra, bañadas con
Tomates salteados en aceite de oliva, pesto de albahaca y nueces.

Y si prefiere.....

Parpadelle alle zucchini & Gamberetti **\$8.500**

Cintas anchas de espinacas con salsa a la crema y vino blanco,
Juliana de zapallitos italianos y camarones salteados.

Lasagne alla Bolognese **\$7.800**

Tradicional pasta preparada al horno, rellena de carne,
Salsa de tomate, salsa bechamel y queso gratinado.

Y si no se decide.....

Trilogía de Pastas Senzo **\$8.500**

Tres tipos de pastas a degustar: Ravioli alla Parmigiana,
Sorrentinos Rosso del Pescatore y Agnolotti di Capra.

Nuestros Postres

Crêpes Normande (para dos personas)	\$8.500
Finas rodajas d manzanas caramelizadas, cubiertas de batido de crêpe, Flambeadas al cognac y triple sec.	
Crème brûlée tradicional	\$3.800
Suave crema a la vainilla cubierta de caramelo crocante.	
Brownie con ganache de chocolate	\$3.800
Clásico pastel de chocolate y nueces con helado Cream & Cookies.	
Cheesecake Ch & co	\$3.800
Exquisito postre de cremoso queso fresco(sin cocción), Un toque de limón y frambuesas.	
Tiramisú	\$3.800
Tradicional postre italiano, con café y un toque de Amaretto.	
Copa de helados	
2 bolitas de helado a elección	\$2.800
3 bolitas de helado a elección	\$3.500
Frutta di Bosco (fresca en temporada)	\$3.800
Frutas rojas, frutillas, frambuesas, arándanos, helado de vainilla, Salsa de frambuesas y crema chantilly.	
Brownie, Cream & Cookiee	\$4.000
Trocitos de delicioso brownie casero, helado de stracciatella y Chocolate, salsa de manjar, crema chantilly y nueces.	
Pistacho Dreams	\$3.800
Helado de pistacho/vainilla, salsa de chocolate y praline de almendras.	
Café helado	\$3.500
Helado de vainilla, café con leche y crema chantilly	
Copa Bambini (helado de vainilla, M&My galleta.)	\$3.200

Café	: café negro	\$1.500
Espresso	: Pequeno café negro	\$1.500
Doppio	: espresso doble	\$1.900
Ristretto	: esoresso corto, preparado con menos agua para una carga más intensa.	\$1.500
Lungo	: espresso alargdo, preparado con mayor cantidad de agua.	\$1.500
Nescafé	: Café en polvo	\$1.100
Cortado	: espresso con leche	
Capuccino	: espresso con leche, cubierto de espuma De le vhe con chocolate en polvo,	\$1.900
Té e infusiones		\$1.350
Té e infusiones orgánicas de la zona-	Té con leche o crema	\$1.400

SENZO BAR

Cervezas

Fryderup	Pucón	\$3.200
Crater	Villarrica	\$3.400
Corona	Mexico	\$3.500
Lefte	Belgica	\$3.500
Stella Artois	Belgica	\$2.800
Budweiser	Estados Unidos	\$3.200

Bebidas sin alcohol

Bebida & aguas minerales	\$1.600
Granadina (agua mineral con granadina)	\$2.200
Jugos Naturales	\$2.800
Linomada Natural	\$2.800

Aperitivo & Cocktails

Espumante Munn Extra brut (copa)	\$3.500
Kir Royal (espumante, crema de cassis)	\$3.900
Kir (vino blanco, crema de cassis)	\$2.800

Pisco Sour	\$2.800
Pisco Sour Pica	\$3.200
Amaretto Sour	\$2.800
Jerez Sour	\$2.800
Whisky Sour	\$3.600
Vaina	\$3.200
Martini Blanco	\$2.200
Martini Dry	\$3.600
Jerez importado	\$3.200

Caipirinha	\$4.200
Margarita Lime	\$4.200
Margarita Fresa	\$4.200

Daikiri Lime	\$4.200
Daikiri Frambuesa	\$4.200
Tom Collins	\$4.800
Bitter Batido	\$3.200
Clavo Oxidado	\$4.800
Manhattan	\$4.800
Old Fashioned	\$4.800