



L I C O R E S & C O C T A I L S

DESTILADOS Y LICORES

Precio por Copa

BRANDY

Don Pedro	\$	60.00
Torres 10 Años	\$	60.00

COGNAC

Cognac Courvoisier VSOP	\$	160.00
-------------------------	----	--------

GINEBRA

Hendricks	\$	160.00
Tanqueray	\$	150.00

LICORES

Anis Chinchon Dulce Alcoholera	\$	60.00
Averna	\$	80.00
Campari	\$	85.00
Cinzano Blanco	\$	50.00
Grappa Piave	\$	175.00
Licor 43	\$	75.00
Licor Amaretto Disaronno	\$	90.00
Licor Aperol	\$	50.00
Licor Baileys Original	\$	60.00
Licor Frangelico	\$	65.00
Licor Kahlua	\$	60.00
Licor Sambuca Vaccari	\$	80.00
Licor Sambuca Vaccari Nero	\$	85.00
Martini Seco	\$	70.00
Oporto Taylor Select Tawny	\$	80.00
Strega	\$	115.00
Licor Amargo Di Angostura	\$	110.00
Limoncello	\$	60.00

MEZCAL

400 Conejos	\$	90.00
Amores Reposados	\$	95.00

RON

Bacardi Añejo	\$	60.00
Bacardi Blanco	\$	50.00
Matusalem Clasico	\$	60.00
Matusalem Gran Reserva 15 Años	\$	80.00
Zacapa Centenario 23	\$	170.00
Bacardi Solera	\$	60.00

TEQUILA AÑEJO

Don Julio Añejo	\$	150.00
Herradura Añejo	\$	140.00

TEQUILA AÑEJO CRISTALINO

Don Julio 70 Añejo	\$	115.00
Mestro Tequilero Dobel Diamante	\$	140.00

TEQUILA BLANCO

Don Julio Blanco	\$	105.00
Herradura Blanco	\$	115.00
Maestro Tequilero Blanco	\$	100.00

TEQUILA REPOSADO

Cuervo Tradicional	\$	75.00
Don Julio Reposado	\$	115.00
Herradura Reposado	\$	90.00
Maestro Tequilero Reposado	\$	110.00

VODKA

Absolut	\$	100.00
Absolut Citron	\$	100.00
Grey Goose	\$	145.00
Smirnoff	\$	75.00
Smirnoff Tamarindo	\$	75.00

WHISKY

Buchanan's 12 Años	\$	117.00
Buchanan's 18 Años	\$	190.00
Buchanan's 18 Master	\$	142.00
Chivas Regal 12 YO	\$	110.00
Chivas Regal 18 YO	\$	190.00
Jack Daniels	\$	95.00
Macallan Single Malt 12YO	\$	180.00
Johnnie Walker Black	\$	125.00
Johnnie Walker Red	\$	70.00

COCKTAILS

Precio

Carajillo

Licor 43, café Expreso	\$	100.00
------------------------	----	--------

Clericot

Vino Tino con mezcla de naranjas y durazno	\$	95.00
--	----	-------

Cosmopolitan

Vodka, Jugo Arándano con un toque de licor de durazno	\$	110.00
---	----	--------

Dulce Pasión

Ginebra, Leche Almendrada y Baileys, con un toque de Rosas	\$	110.00
--	----	--------

Jarrito Cielo

Tequila, Mezcal, Jugos Piña y Naranja	\$	95.00
---------------------------------------	----	-------

Julieta

Ron, Frambuesa y Jarabe de Rosas	\$	135.00
----------------------------------	----	--------

Luz de Miranda

Chardonnay, Ginger, Proseco con toque de Curazao	\$	135.00
--	----	--------

Margarita

Tradicional o con sabores Naturales	\$	120.00
-------------------------------------	----	--------

Martini

Ginebra, Vermut Seco con su tradicional aceituna	\$	120.00
--	----	--------

Martini de Sabor

Martini a su elección	\$	120.00
-----------------------	----	--------

Mojito

Tradicional o con Mix de frutos rojos	\$	110.00
---------------------------------------	----	--------

Paloma

Tequila con Toronja	\$	85.00
---------------------	----	-------

Pedacito de Cielo

Tequila, Mango macerado y un toque de lima	\$	120.00
--	----	--------

Piña, Fresa o Mango Colada

Tradicional con Piña ó Mango ó Fresa	\$	110.00
--------------------------------------	----	--------

Romeo

Tequila, Mezcal, Mango Macerado y Curazao	\$	135.00
---	----	--------

Sangre en el Cielo (Michelada Fresa)

Cerveza, Clamato con toque de frutas	\$	90.00
--------------------------------------	----	-------

Sangría Toscana

Vodka, Vino, Fresa macerada	\$	120.00
-----------------------------	----	--------

Sprit

Aperol, Proseco con rodajas de naranja	\$	110.00
--	----	--------

Vampiro

Tequila con Sangrita y refresco de Toronja	\$	85.00
--	----	-------

Moscow Mule

Vodka, lima, Ginger Beer, toque de lima	\$	160.00
---	----	--------

Gin Tonic

Gin, Agua Tónica, limón	\$	130.00
-------------------------	----	--------

Mai Tai

Ron, Limón, Curacao Naranja, almibar decorado con menta, lima y con menta, lima y cereza	\$	140.00
--	----	--------

Negroni

Gin, Vermut, Campari con Hielo	\$	130.00
--------------------------------	----	--------

▶ V I N O S ◀

		Copa 5 Oz.	Botella 750 ML.
TINTOS			
Argentina			
Catena- Malbec -	\$	- \$	870.00
Los Arboles- Malbec -	\$	90.00 \$	450.00
Navarro Correa Colección Privada Blend Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec -	\$	- \$	690.00
Chile			
Cabu- Cabernet Sauvignon-	\$	90.00 \$	350.00
Errazuriz- Merlot -	\$	- \$	599.00
Errazuriz- Merlot-Cabernet-	\$	- \$	599.00
España			
Cune Crianza Tempranillo- (Rioja)	\$	90.00 \$	520.00
Emilio Moro- Tinto Fino (Ribero del Duero)	\$	- \$	790.00
Francia			
Baron Maxime Epie Merlot -	\$	90.00 \$	400.00
Italia			
D´Abruzzo Montepulciano-	\$	90.00 \$	390.00
D´alba Boschi dei Signori Nebbiolo-	\$	- \$	640.00
Equidio- Barbera d´alba-	\$	- \$	670.00
Rubizzo- Sangiovese, Merlot-		\$	560.00
Terre Nardin- Merlot -	\$	90.00 \$	390.00
Reggiano Donelli- Lambrusco-	\$	85.00 \$	350.00
12 e Mezzo- Primitivo del Salento-	\$	- \$	660.00
México			
Calixa Mone Xanic Cabernet Sauvignon, Syrah (Valle de Guadalupe)	\$	- \$	770.00
Madero 3V- Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo - (Parras)	\$	- \$	890.00
Malaquita Casa LT- Merlot-Cabernet- (Valle de Guadalupe)	\$	120.00 \$	580.00
Ojo de Halcón- Nebbiolo- Syrah- (Valle de Guadalupe)		\$	990.00
SCielo Rivero González - Syrah, Cabernet, Merlot - (Parras)	\$	- \$	590.00
Tinto del Rancho el Mogorcito Cabernet Sauvignon, Merlot- (Valle de Guadalupe)	\$	- \$	1,140.00
Tinto Mexicano- Cabernet Sauvignon- (Valle de Guadalupe)	\$	- \$	597.00
Piedra de Luna- Syrah, Cabernet, Merlot, Sangiovese, Tempranillo- (Valle de Guadalupe)		\$	1,070.00
BLANCOS			
Chile			
Cabu - Chardonay-	\$	90.00 \$	390.00
Cabu- Sauvignon Blanc-	\$	90.00 \$	390.00
Francia			
Baron Maxime Epie Chardonay-		\$	670.00
Italia			
Orlotti- Pinot Grigio-	\$	90.00 \$	430.00
México			
Casa LT- Chardonay Blane (Valle de Guadalupe)		\$	570.00
Casa Madero- Chardonay- (Parras)		\$	680.00
ESPUMOSOS			
Italia			
Cinzano Pro Spritz Piamonte -		\$	370.00
Riccardonna- Proseco -	\$	- \$	480.00
Orlotti (Espumoso Dulce)- Asti -	\$	- \$	610.00
ROSADOS			
Estados Unidos			
Beringer - Zinfandel Rosado- (Napa)	\$	90.00 \$	395.00
México			
Jaspe Rojo- Syrah- (Valle de Guadalupe)		\$	590.00
Pintada - Tempranillo- (Valle de Guadalupe)		\$	560.00

 M E N Ú **ENTRADAS**

Antipasto Toscano \$220
Jamón Serrano, salami, queso parmesano, queso mozzarella, uvas, alcachofas y aceitunas.

Fonduta di Formaggi Misti \$180
Mixto de quesos horneados, espinacas, alcachofas y tomate deshidratado.

Carpaccio di Carne \$160
Carne de res, queso parmesano, aceite de oliva, alcaparras, arugula y limón.

Carpaccio di Betabel \$120
Betabel, queso de cabra, nuez, arugula y suprema de naranja con reducción de balsámico.

Portobello Gratinado \$140
Portobello asado y relleno de espinaca, queso ricotta y costra de queso mozzarella y parmesano.

Salsicce Arrostate \$130
Salchicha italiana rostizada.

Champiñones al Ajillo \$120
Champiñones, ajo, cebolla, chile, vino blanco y especias.

Antipasto di Verdure \$120
Mixto de verduras al grill, salteadas con aceite de oliva.

Calamari Fritti \$170
Calamares Fritos acompañados de salsa marinara.

Carpaccio di Salmone \$190
Rebanadas de salmón, cebolla, alcaparras, arugula y aderezo Dijon.

Cozze al Vino \$200
Mejillones en salsa de vino blanco.

Focaccia \$60

Bruschetta \$90
Pan, tomate y reducción albahaca.

INSALATA

Agrega pechuga de pollo a la parrilla \$50, camarón \$60 o calamar frito \$60

Insalata Bon Appetit \$135
Lechugas mixtas, pera, nuez garapiñada, queso gorgonzola, con reducción de balsámico.

Caprese \$140
Queso mozzarella y tomate fresco, albahaca, aderezado con reducción de balsámico y pesto.

Insalata Mediterranea \$130
Lechuga, champiñones, tomate y queso feta, aderezada con aceite de oliva y vinagre balsámico.

Insalata Cesare \$115
Lechuga orejona, parmesano, croutones y aderezo hecho en casa.

RISOTTO

Tiempo de espera aproximado 30 min.

Al limone e salmone \$270
Arroz italiano con romero, vino blanco y limón amarillo, acompañado de salmón a la parrilla.

Asparagi e Gamberi \$260
Arroz italiano con espárragos y camarones.

Funghi e Porcini \$220
Arroz italiano con hongos y porcini.

PASTAS

Agrega pechuga de pollo a la parrilla \$50, camarón \$60, o filete de res \$80

Lasagna il Cielo	\$190	Fettuccine Alfredo	\$170
Receta della mamma la cual no podrás resistir, con salsa de carne y bechamel.		Crema, queso parmesano y especias.	
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	\$140	Fettuccine Mare e Monti	\$240
Con ajo, aceite y chile.		Champiñones, camarones y crema.	
Spaghetti alla Bolognese	\$180	Penne al Salmone	\$230
Con salsa de carne, y queso parmesano.		Salmón, crema y especias.	
Spaghetti Pomodoro o Arrabbiata	\$150	Linguine Mediterraneo	\$170
Salsa de tomate y queso parmesano (arrabbiata con chile)		Tomate, espinaca, albahaca, alcaparras, piñones, ajo y vino blanco.	
Pasta Milano	\$200	Linguine Frutti di Mare	\$250
Salchicha italiana, tocino, calabaza, parmesano con un toque de crema.		Almejas, calamares, mejillones y camarones en salsa de tomate o salsa de vino blanco.	
Linguini Funghi Porcini	\$200	Ravioli Il Cielo	\$180
Hongos porcini en salsa de crema o salsa de vino blanco.		Rellenos de espinacas y queso ricotta en salsa de tomate o salsa gorgonzola.	
Spaghetti Alla Carbonara	\$180	Sorrentini di Manzo	\$180
Huevo, tocino, queso parmesano, cebolla y especias.		Sorrentini rellenos de carne en salsa cremosa al vino blanco.	
Linguine al Pesto Genovese	\$170		
Albahaca, nuez, piñones, parmesano y aceite de oliva.			

PIZZAS

Margherita	Med. \$160	Gde. \$250	Al pesto	Med. \$220	Gde. \$340
Salsa de tomate, mozzarella, albahaca			Pesto, mozzarella, pollo, albahaca, cebolla morada y piñones.		
Tua Pizza	Med. \$170	Gde. \$260	Supremo	Med. \$250	Gde. \$360
Salsa de tomate, mozzarella, más 2 ingredientes (peperoni, jamón, chorizo, tocino, salchicha italiana, champiñones, jalapeño, pimienta, tomate fresco, aceitunas, alcachofas)			Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, pimienta, aceitunas, cebolla morada, pepperoni, salchicha italiana.		
Delizia	Med. \$200	Gde. \$320	Salmone	Med. \$250	Gde. \$360
Salsa de tomate, mozzarella, jamón americano, salchicha italiana y salami picante			Crema de queso filadelfia al limón, salsa de tomate, mozzarella, salmón ahumado, alcaparras, cebolla morada		
Principe Carlo	Med. \$220	Gde. \$330	Vegetariana	Med. \$170	Gde. \$250
Salsa de tomate, mozzarella y jamón serrano, espinaca, tomate deshidratado y queso feta.			Salsa de tomate, mozzarella, pimienta, tomate fresco, albahaca, cebolla morada.		
Frutti di Mare	Med. \$250	Gde. \$360	Mexicana	Med. \$170	Gde. \$260
Salsa de tomate, mozzarella, calamares, camarones, perejil, ajo.			Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, cebolla y chile serrano.		
Quattro Formaggi	Med. \$180	Gde. \$290	Grana Prosciutto e Rucola	Med. \$210	Gde. \$330
Salsa de tomate, mozzarella, parmesano, emmental y gorgonzola.			Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano, parmesano y arúgula.		

Para grupos de 6 o más incluimos 15% de propina.

AVES, CARNES, PESCADOS

Petto di Pollo alla Diavola \$240

Pechuga de pollo a la plancha con champiñones al ajillo acompañado con verduras asadas.

Petto di Pollo Piccata \$250

Pechuga de pollo salteadas con salsa cremosa de limón amarillo, champiñones y alcaparras, servida con capelini.

Filetto alla Gorgonzola \$350

250g Filete de res bañado en una deliciosa salsa de gorgonzola acompañado de pasta o papas al romero con aceite de trufa.

Filetto al Funghi e Porcini \$350

250g Filete de res bañado en una deliciosa salsa de hongos acompañado de pasta.

Salmone Cítrico \$300

200 g Filete de salmón en crema de limón, en cama de fetuccini y espárragos.

Petto di Pollo alla Fiorentina \$250

Pechuga de pollo, en salsa cremosa de parmesano, espinacas y champiñones acompañado de verduras asadas.

Petto di Pollo in Salsa di Funghi e Gamberi \$270

Pechuga de pollo bañada en salsa de champiñones, camarones y crema acompañada con pasta.

Filetto al Burro e Parmigiano \$350

250g Filete de res en salsa de hierbas, mantequilla y costra de queso parmesano con guarnición de papas al romero con aceite de trufa.

Ossobuco alla Milanese \$390

(solo fin de semana)

350g Chamorro de res, horneado a fuego lento con un toque de vino tinto y pasta de tomate, sobre cama de risotto al azafrán.

Salmone Capperi \$300

200 g Filete de salmón alcaparrado acompañado de verduras

POSTRES

Panna Cotta \$75

Tiramisú \$110

Gelato \$65

Tortino di Formaggio \$95

Tortino al Cioccolato \$110

BEBIDAS Y CAFÉ

Refresco \$30

Naranjada \$35

Limonada \$35

Limonada De Pepino O De Betabel \$40

Tecate, Tecate Light, Carta Blanca e Indio \$35

XX lager, Ambar, Heineken 0.0 \$40

Bohemia clara, Bohemia Oscura, Amstel, Heineken \$45

Strongbow (Honey, Rose, Gold y Red) \$40

Vaso Michelado + \$20

Vaso con Clamato + \$35

Botella De Agua \$25

Agua de mesa nacional 1L \$60

Agua de mesa importada 500ml *Gasificada* \$55

Agua de mesa importada 500ml *Natural* \$45

Sangría Preparada (limonada y vino tinto) \$60

Espresso \$40

Cortado \$45

Capuccino \$50

Americano \$35

Para grupos de 6 o más incluimos 15% de propina.