

# Oregano

NUESTRA SAZÓN DE COCINA ITALIANA UTILIZA SOLAMENTE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

## ANTIPASTO

- 🍷 Ensalada caprese de mozzarella cereza y tomate cherry, crujiente de parmesano
- 🍷 Tabla de embutidos italianos, quesos y olivas verdes
- 🍷 Bruschetta de tres quesos, provolone, cabra, parmigiano, cebolla caramelizada y rúcula
- 🍷 Berenjena alla parmigiana, con salsa de tomate y albahaca, bechamel y parmesano

## RISOTTO

- 🍷 Mar y tierra de pollo con camarones
- 🍷 Risotto vegetariano de hongos y tomates secos

## ZUPPA

- 🍷 Sopa de tomate con albahaca, crostini de pan y toque de crema de leche
- Sopa minestrón con pasta y parmesano

## PASTA SECA

- Spaghetti
- Penne rigate

## PASTA FRESCA

- Spinach and ricotta cheese ravioli
- Gnocchi

### PASTA SIN GLUTEN DISPONIBLE

- 🍷 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🍷 Son platillos son libres de gluten

## SALSA PER LA PASTA

- Pesto rojo, salchicha fresca, albahaca y aceite de oliva
- Peperoncinni y camarones con ajo-perejil
- A la boloñesa o carbonara
- 🍷 A la mantequilla, salvia y parmesano
- Salsa de hongos en reducción de res
- 🍷 Arrabiata de ajo y picante ligero

## PIATTO PRINCIPALE

- Canelloni de res, salsa tomate, bechamel y queso gratinado
- Lasaña de carne y verduras
- 🍷 Tagliata de res con verduras y papas fritas
- Saltimboca con ñoquis a la crema de albahaca
- 🍷 Filete de atún a la plancha, salsa putanesca con papas vapor

## PIZZAS

### QUATTRO STAGIONI

Champiñones, tocineta, camarón, mozzarella y queso azul

### DELLA CASA

Tomate, mozzarella, huevo y jamón dulce

### QUATTRO FORMAGGI

Tomate, mozzarella, grana padano, gorgonzola y emmenthal

### CALZONE AI PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, jamón cocido, huevo, pimienta, cebolla y picante

### 🍷 CALABRESE

Salsa de tomate, pepperoni, pimientos rojos asados, champiñones y queso mozzarella

## DOLCE

Tiramisú tradicional en cúpula de chocolate

🌱 Panna cotta de frutos rojos en salsa de café y chocolate amargo

Profiteroles al chocolate caliente y helado de vainilla

🌱 Semifreddo de crema y yogurt con crocante

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son platillos libres de gluten

🥛 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌶️ Son platillos picantes

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ANTIPASTO

- 🍃 Rúcula, tomate, nueces, olivas negras y alcachofas en vinagreta de limón y albahaca

Bruschetta de cebolla caramelizada, rúcula, tomate deshidratado y frutos secos

## RISOTTO

- 🌱 Risotto vegetariano de hongos y tomates frescos

## ZUPPA

- 🍃 Sopa de tomate con albahaca, crostini al ajo dulce

Sopa minestrón de pasta y vegetales

## PASTA SECA

Spaghetti

Penne rigate

## SALSA PER LA PASTA

A la mantequilla, salvia y parmesano

- 🍃 Salsa de hongos con pesto rojo y verde

- 🍃 Arrabiata de ajo y picante ligero

## PASTA DEI FORNO

- 🍃 Lasaña de vegetales en capa de tomate

Gratin de macarroni a los cuatro quesos

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 Son platillos libres de gluten

🥛 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🍃 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.