



DESDE 1969



ENTRADAS

Cóctel de Camarones Camarones preparados en salsa calypso o al ajillo.	9.75	Pasta e Faglioli Suaves frijoles cannellini y trozos de pasta en un caldo casero aromático y cremoso.	9.50
Ceviche de Pescado Ceviche de pescado, marinado en jugo de limón y cebolla.	8.50	Sopa de Pollo Pollo tierno con vegetales en un caldo caliente.	8.50
NUEVO Antipasto Sorrento Finas láminas de lomo de res al óleo, acompañadas de salami, pepperoni y queso mozzarella, coronado con nuestras berenjenas a la vinagreta.	16.00	Berenjenas a la Vinagreta Berenjenas encurtidas en aceite de oliva, ajo, oregano y vinagre.	9.00
Ensalada Caprese Clásica ensalada italiana preparada con rodajas de tomate fresco y mozzarella, hojas de albahaca aromática y un toque de aceite de oliva.	10.50	Ensalada de Pollo Ensalada de vegetales, acompañada de pollo deshilachado, servida con mayonesa o vinagreta balsámica.	12.00
Ensalada Mixta Ensalada preparada con lechuga fresca, tomates, encurtido de ajíes, zanahorias y berenjenas	8.75		

PANES

Focaccia Hecha con nuestra masa de pizza artesanal, aceite de oliva y aromatizada con orégano.	4.00	Pan Pita Elaborado con nuestra masa de pizza artesanal y cocido en horno de leña.	2.50
Pan Pita con Ajo Pan pita recién horneado con mantequilla de ajo hecha en casa.	3.50		



PIZZAS

Sorrento	10.50	Calzone Sorrento	12.50
Combinación de queso mozzarella, salami, pepperoni, jamón y hongos.		Crujiénte por fuera y relleno de mozzarella, queso prensado, hongos, salami, pepperoni y jamón.	
Pepperoni	8.00	Jamón Cocido	8.00
Hongos	9.50	Salami	8.00
Carne Molida	9.25	Pollo	9.50
Camarones	10.75	Anchoas	11.25
Aceitunas Negras	9.50	Aceitunas Verdes	9.50
Margherita	9.00	Mozzarella	7.50
Marinara	7.00	Vegetariana	10.50
Clásica salsa pomodoro con ajo y orégano, sin queso, llena de sabor auténtico italiano.		Queso mozzarella fundido sobre salsa pomodoro, acompañada de cebolla, pimientos verdes, hongos y aceitunas verdes.	

INGREDIENTES ADICIONALES

Hongos, cebolla, pimientos verdes, queso parmesano	1.50
Pepperoni, salami, jamón, queso mozzarella, aceitunas verdes, aceitunas negras	2.00
Pollo, carne molida, camarones, almejas, anchoas	2.50

Al solicitar un ingrediente adicional se tomara en cuenta el precio de la pizza más alto, más el ingrediente solicitado.



SPAGHETTI

A la Pescatore Deliciosa combinación de almejas y camarones en salsa roja o aceite de oliva, realzada con ajo y perejil fresco.	14.50	A la Bolognese Pasta servida con carne molida, bañada en nuestra salsa roja de la casa.	8.75
Con Camarones Camarones en salsa de aceite de oliva con ajo y perejil, o en nuestra tradicional salsa roja.	12.50	Con Almejas Almejas frescas en salsa de aceite de oliva con ajo y perejil, o en nuestra clásica salsa roja.	12.50
Con Pollo Pollo desmenuzado en salsa roja o en aceite de oliva con ajo y perejil fresco.	11.00	Con Lomo Jugoso lomo acompañada de nuestra clásica salsa roja o aceite de oliva, realzada con ajo y perejil fresco.	8.75
A la Pomodoro Pasta servida con nuestra clásica salsa de tomate natural.	8.00	Con Albondigas Jugosas bolas de carne servidas en salsa roja casera.	8.75
A la Carbonara Cremosa combinación de bacon, jamón y queso parmesano, preparada con leche y huevo.	11.00	Con Niño Envuelto Enrollado de carne de res, relleno de salami, jamón, queso mozzarella, ajo y perejil, servido con salsa roja o aceite de oliva, ajo y perejil	12.50

ADICIONALES

Orden adicional de albondigas, lomo, pollo, camarones o almejas	4.00
Reemplazo a salsa bechamel o salsa pomodoro	1.50
Pastas importadas: spaghettini, spaghetti o penne rigate, spaghetti integral o sin gluten	1.50



VARIEDADES DE PASTAS

<p>Lasagna de Carne</p> <p>8.50</p> <p>Capas de pasta hecha en casa, rellenas de jugosa carne molida y queso mozzarella en salsa roja o bechamel.</p>	<p>Lasagna de Pollo</p> <p>9.50</p> <p>Capas de pasta hecha en casa, rellenas de pollo y queso mozzarella, en salsa roja o bechamel a escoger.</p>
<p>Lasagna de Carne a la Bolognese</p> <p>10.00</p> <p>Capas de pasta hecha en casa, rellenas de jugosa carne molida, bañadas en nuestra rica salsa Bolognese.</p>	<p>Berenjena a la Parmesana</p> <p>11.00</p> <p>Tiernas capas de berenjena, acompañadas de queso mozzarella y nuestra deliciosa salsa roja.</p>
<p>Canneloni de Carne, Jamon y Queso</p> <p>10.50</p> <p>Pasta artesanal, hecha en casa y rellena con carne, jamón y queso. Bañados en salsa roja o bechamel a escoger.</p>	<p>Canneloni de Espinaca y Queso</p> <p>11.00</p> <p>Pasta artesanal, hecha en casa y rellena con espinaca y queso. Bañados en salsa roja o bechamel.</p>
<p>Ravioli de Carne o Queso</p> <p>10.50</p> <p>En salsa roja o salsa bechamel a escoger.</p>	<p>Fettuccine Alfredo con Pollo</p> <p>13.75</p> <p>Pasta larga servida con pollo desmenuzado en cremosa salsa Alfredo.</p>
<p>Gnocchi A la Sorrento</p> <p>11.00</p> <p>Suaves gnocchi bañados en nuestra salsa roja y cubiertos en queso mozzarella gratinado en nuestro horno de leña.</p>	<p>Gnocchi Gratinados</p> <p>11.50</p> <p>Suaves gnocchis cubiertos en salsa bechamel y queso mozzarella gratinado en nuestro horno de leña.</p>
<p>Bandiera Italiana</p> <p>14.50</p> <p>Trío de sabores que rinde homenaje a la bandera de Italia: ravioli de queso en salsa pomodoro, cannelloni de espinaca en cremosa salsa bechamel y gnocchi en pesto de albahaca.</p>	<p>Tortellini a la Carbonara</p> <p>12.50</p> <p>Tortellini rellenos de carne, bañados en una cremosa salsa carbonara, combinada con bacon, jamón y queso parmesano.</p>

ADICIONALES

Cualquiera de nuestras pastas rellenas pueden realizarse con salsa Bolognese	3.00
Agregar queso mozzarella	2.00
Cambiar a salsa Pomodoro	1.50



CARNES

Filete a la Pizzaiola	18.00	Filete a la Pimienta	18.00
Jugoso filete de res en salsa pomodoro, aceitunas negras y aromatizado con orégano.		Filete de res salteado en mantequilla, flameado con brandy y cubierto en salsa de pimienta negra.	
Filete a la Parmesana	16.50	Filete Asado	18.00
Filete de res apanado, cubierto con salsa roja casera y queso mozzarella fundido al horno.		Filete de res al horno, enrollado en tocino y aromatizado con ajo y perejil.	
Saltimbocca a la Romana	18.00	Scaloppina a la Sorrento	18.00
Tres medallones de filete de res rellenos con salami, jamón y queso, cocinados en vino blanco.		Tres medallones de filete de res, coronados con jamón, salami y hongos salteados, cocinados en vino blanco para un sabor lleno de tradición italiana.	
Filete Mignon	18.00		
Tierno medallón de res envuelto en bacon crujiente, cubierto de una cremosa salsa de hongos.			

PUERCO

Chuleta a la Parmesana	14.00	Chuleta Asada	12.00
Carne de cerdo apanada, cubiertas con salsa roja y queso mozzarella fundido en nuestro horno de leña.		Chuletas asadas, doradas en nuestro horno de leña.	

Todos nuestros platos vienen acompañados de papas fritas o ½ orden de spaghetti y ensalada.
Pastas importadas se cobrara adicional al precio del plato 3.00 por orden y 2.00 por ½ orden.



MARISCOS

Almejas en Concha	10.75	Corvina Piccata	19.00
Almejas sueltas preparadas en aceite de oliva con ajo y perejil o a la napolitana, en nuestra salsa roja.		Filete de corvina al cartucho, con aceitunas verdes, alcaparras y mantequilla.	
Camarones a la Sorrento	16.50	Corvina al Ajillo	17.50
Camarones salteados en mantequilla con ajo fresco y perejil, bañados en vino blanco y dorados en nuestro horno de leña.		Filete de corvina horneado en mantequilla con ajo y perejil.	
Camarones Apanados	15.50		

POLLO

Pechuga de Pollo a la Parmesana	15.00	½ Pollo Asado	12.00
Filete de pechuga de pollo crujientemente apanado, cubierto con salsa roja casera y queso mozzarella fundido al horno.		Medio pollo horneado lentamente en horno de leña durante 40 minutos, aderezado con ajo y especias.	
Pechuga de Pollo Asada	13.00		

Todos nuestros platos vienen acompañados de papas fritas o ½ orden de spaghetti y ensalada.
Pastas importadas se cobrara adicional al precio del plato 3.00 por orden y 2.00 por ½ orden.



POSTRES

Dulces	5.50	Flan de la Casa	4.00
Una deliciosa selección de postres artesanales. Pregunta por las opciones disponibles y déjate sorprender		Nuestro flan artesanal, preparado en casa con receta tradicional.	
Cassata	4.00		
Postre helado en capas de cremoso helado y suave bizcocho.			

BEBIDAS

Sodas en Lata	2.50	Te Frio	2.50
Limonada	2.25	Café	3.25
Botella de Agua Natural	2.50	Botella de Agua con Gas	3.50
Te Caliente de Sabores	2.50		



BEBIDAS ALCOHOLICAS

Cervezas Nacionales	3.50	Cervezas Importadas	5.00
Copa de Vino	6.00	Copa de Sangría	7.00

TRAGOS

Aperol Spritz	8.00	Cinzano	8.00
Campari	8.00	Vodka Absolut	8.00
Whiskey Johnny Walker	9.00	Ron Abuelo	8.00
Whiskey Chivas Regal	9.00	Media Jarra de Sangría	12.00
		Jarra de Sangría	19.00

DIGESTIVOS

Frangelico Liqueur	8.00	Sambuca Romana	8.00
Limoncello	8.00	Amaretto di Saronno	8.00



VINO TINTO

Centine Chianti	31.00	Frontera Cabernet	15.00
Sensi Chianti	25.00	Trapiche Malbec	18.00
Placido Chianti	23.00	Casillero del Diablo Merlot	20.00
Navarro Correa Cabernet	25.00	Gran Tarapaca Cabernet	20.00

VINO BLANCO

Placido Pinot Grigio	23.00	Blue Nun Riesling	17.00
Casillero del Diablo Sauvignon Blanc	20.00	Frontera Sauvignon Blanc	15.00

½ BOTELLAS DE VINO

Portillo Malbec	11.00	Cavit Pinot Grigio	14.00
Centine Chianti	17.00	Altos Las Hormigas Malbec	14.00