ARTIGIANO
Italian Steakhouse

ARTIGIANO

ENTRADAS FRIAS

$14 MIL

Bruschettas de Sandía

Sorprendente y fresca combinación, de pan focaccia, sandía, balsámico y menta

Fresh combination of focaccia, with watermelon balsamic glaze and mint.

$22 MIL

Burrata Frita

En cama mermelada de tomates, reducción de balsámico, albahaca frita y acompañada de tostadas de pan

Fried burrata with cherry tomato mermelade, drizzle with balsamic glaze, fried basil, accompanied with freshly baked bread.

$37MIL

Antipasto Mixto

Carnes frias, queso Parmes rosciutto pimentones sados, aceitunas negras y verdes dip de ricota, limón y albahaca, acompañado de tostadas de pan y grissini.

The perfect antipasti, Tilsit cheese, parmesan, prosciutto, grilled bell peppers, black and green olives ricotta dip with lime and basil, accompanied by bread and grissini.

$23 MIL

Carpaccio de Res con Rúgula y Parmesano

Delgadas láminas de solomito de res aderezadas con aceite de oliva, sal y limón acompañado de alcaparras crujientes, una ensalada de rúgula y lascas de parmesano.

capers, a salad of arugula and parmesan flakes.

ARTIGIANO

ENTRADAS CALIENTES

$16 MIL

Mozzarella Crujiente con Salsa de Uchuva

Triángulos de mozzarella apanados en Panko y fritos, acompañados de una salsa agridulce de uchuvas.

Triangles of mozzarella breaded in Panko and fried, accompanied by a bittersweet sauce of uchuvas.

$21 MIL

Mejillones a la Italiana

Mejillones chorito salteados con cebolla picada, tomates cherry, vino blanco, albahaca y mantequilla.

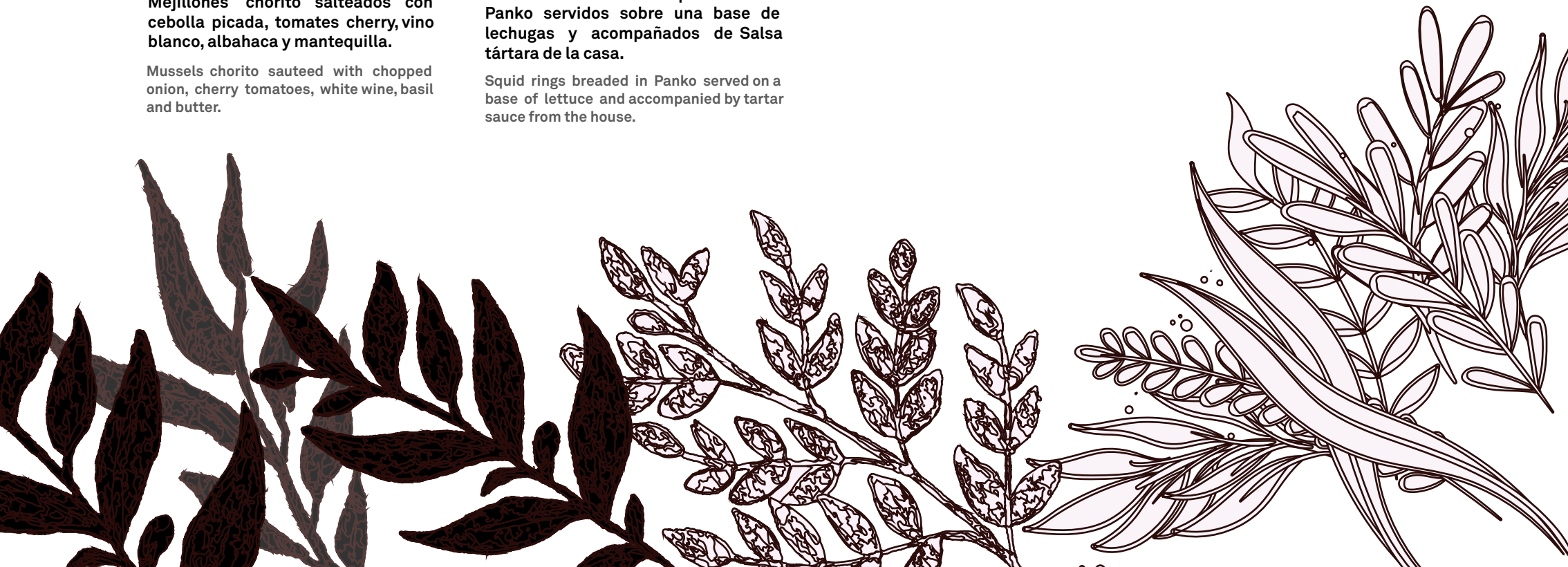
Mussels chorito sauteed with chopped onion, cherry tomatoes, white wine, basil and butter.

$19 MIL

Calamares Apanados

Anillos de calamar apanados en Panko servidos sobre una base de lechugas y acompañados de Salsa tártara de la casa.

Squid rings breaded in Panko served on a base of lettuce and accompanied by tartar sauce from the house.



ARTIGIANO

S O P A S

$13 MIL

Sopa Pomodoro con Crocante de Mozzarella

Hecha a base de tomates frescos maduros, con cebolla, ajo, albahaca, orégano y en una cocción lenta, acompañada de un crujiente de mozzarella apanado en Panko

Made with fresh ripe tomatoes, with onion, garlic, basil, oregano and in a slow cook, accompanied by a crunchy breaded mozzarella in panko

$13 MIL

Sopa Artigiano

Nuestra versión de la minestrone a base de napolitana y caldo de verduras, tocineta, vegetales y pasta

Our version of the minestrone based on Napolitan and broth of vegetables, bacon, vegetables and pasta

$20 MIL

Sopa de Mariscos al Estilo Italiano

Hecha a base de un rico caldo de pescado con bisque de marisco, verduras, un mix de mariscos salteados y un toque cilantro

Made with a rich broth of fish with seafood bisque, vegetables, a mix of sautéed seafood and a touch of coriander.

ARTIGIANO

ENSALADAS

$29 MIL

Frutti di Mare

Una mix de lechuga crespa, con cebolla roja en plumas, maíz, pimentón, un mix de mariscos y tomates cherry todo salteado en mantequilla, vino blanco y perejil.

A mix of crispy lettuce, with red onion in feathers, corn, paprika, a mix of seafood and cherry tomatoes all sautéed in butter, white wine and parsley.

$22 MIL

Ensalada de Esparragos

Esparragos frescos al horno, con limón, sal, pimienta y aceite de oliva, cogollos europeos crujientes, terminado con lascas de parmesano reggiano y arandanos secos.

Baked asparagus, with lime juice, salt pepper and olive oli, served with european buds, parmesan flakes and dried cranberries.

$22 MIL

César con Pollo

Una crujiente lechuga romana, acompañada de crotones, julianas de pollo a la parrilla, queso parmesano y nuestra salsa César casera.

A crunchy romaine lettuce, accompanied by crotons, grilled chicken julienne, p armesan cheese and our homemade Caesar sauce.

$18 MIL

Mozzarella Capresse

Una cama de finas rodajas de tomate acompañadas de queso bocconcini y nuestro pesto de albahaca al estilo genovés

A bed of thin slices of tomato accompanied by bocconcini cheese and our basil pesto in the Genoese style

ARTIGIANO

PASTA

$23 MIL

Pasta a la Bolognesa

La tradicional salsa con carne molida y napolitana, con su brunoise de vegetales.

The traditional sauce with minced meat and Napolitan, with vegetables brunoise

$23 MIL

Pasta al Alfredo

Tradicional salsa a base de crema de leche, cebolla, mantequilla y queso parmesano

Traditional sauce made with cream, onion butter and Parmesan cheese

$23 MIL

Lasaña Napolitana

Delgadas laminas de pasta con carne molida, vegetales y salsa de tomate al estilo napolitano, gratinada con queso mozzarella.

Thin slices of pasta with minced beef, vegetables and tomato sauce Napolitan style, gratinated with mozzarella cheese.

$39 MIL

Risotto de Mariscos

Un auténtico risotto con arroz arborio y nuestra mezcla de marisco.

An authentic risotto with arborio rice and our seafood mix.

$19 MIL

Pasta Napolitana

Nuestra salsa de tomate casera con tomates maduros, cebolla, zanahoria, apio y albahaca.

Our homemade tomato sauce with ripe tomatoes, onion, carrot, celery a nd basil.

$23 MIL

Pasta a la Carbonara

La tradicional salsa con tocineta, crema de leche y finalizado con una yema de huevo, al autentico estilo italiano.

The traditional sauce with bacon, cream of milk and finished with an egg yolk, the authentic Italian style.

$23 MIL

Pasta a la Pesto

Con nuestro pesto de albahaca al estilo genovés y crema de leche.

With our basil pesto Genovese style and cream.

$32 MIL

Pasta Marinera

Nuestra salsa de marisco y pescado con una mezcla de mariscos salteados.

Our seafood and fish sauce with a mix of sautéed seafood.

$32 MIL

Risotto del bosque

Una Combinación de arroz arborio con setas, terminado con aceite de trufa y lascas.

A combination of arborio rice and mushroom, finished with white truffle oil and Tilsit flakes.

ARTIGIANO

CARNES / MEAT

$35 MIL

Baby Beef

Corte delgado de solomito de res.

Thin cut of beef sirloin.

$33 MIL

Churrasco (Top-sirloin)

Corte delgado de chata de res a la parrilla.

Slim cut beef tenderloin on the grill

$55 MIL

New York Steak (300 gr)

Delgado corte de chata Angus a la parrilla.

Thin cut Angus grilled.

$30 MIL

Solomillo de cerdo fungui

Solomillo de cerdo en salsa de crema de seta.

Pork Sirloin, in a creamy sauce made with mushrooms and gorgonzola cheese

$35 MIL

Entrecôte

Corte delgado de res

Slim cut from the ribeye

Todos nuestros platos de parrilla tienen la opción de escoger dos acompañamientos

You can choose two sides with any of our grill options.

Papas a la Francesa, Ensalada de La Casa, Pure De Papas Artesanal o Vegetales Frescos Al Vapor) (French fries, House salad, Homemade Mashed Potatoes or Steamed Fresh Veggies)

ARTIGIANO

AVES

$26 MIL

Pechuga de Pollo a la Parrilla

Grilled Chicken Breast

$29 MIL

Suprema de Pollo a la Parmegianna

Filete de pollo apanado con Panko y parmesano, sobre una cama de vermicelli con salsa napolitana.

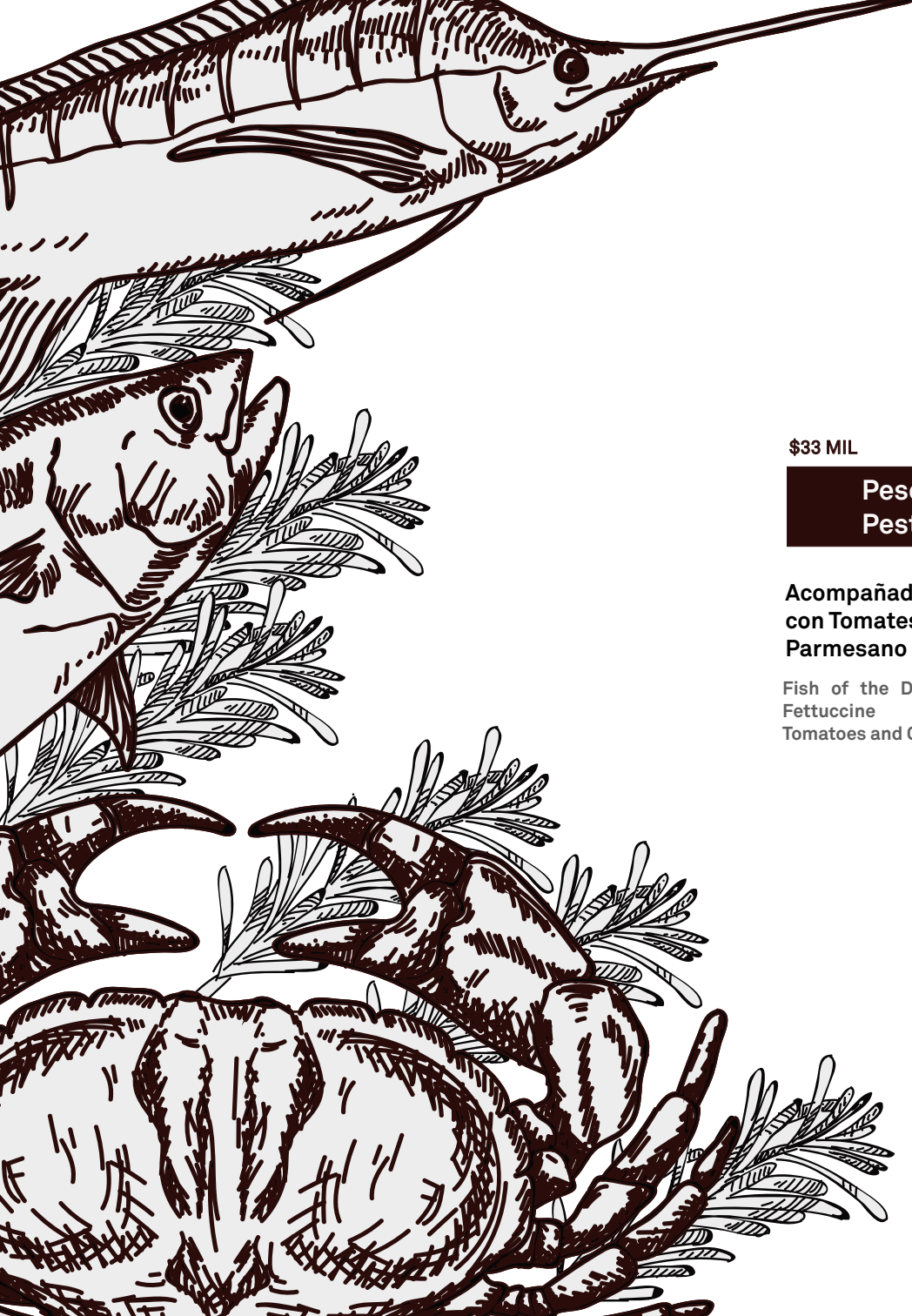
Chicken fillet breaded with Panko and parmesan, on a vermicelli bed with Napolitan sauce.

$29 MIL

Pollo a la Florentina

Suprema de pollo rellena de espinacas y champiñones, con un salteado de Quinua y vegetales en salsa a las finas hierbas.

Supreme chicken stuffed with spinach and mushrooms, with a sautéed Quinua and vegetables in a sauce with fine herbs



ARTIGIANO

PESCADOS

$33 MIL

Pesca del Día al Pesto de Cilantro

Acompañado de Fetuccini al Burro con Tomates Cherry y Crujiente de Parmesano

Fish of the Day with Coriander Pesto, Fettuccine whit Butter, Cherry Tomatoes and Crunchy Parmesan.

$41 MIL

Salmón Grillé con Naranja Confitada

Salmon a la parrilla, un salteado de vegetales, maíz y papa criolla en mantequilla de tomate y naranja confitada.

Salmon on the grill, a sautéed vegetable, corn and creole potato in butter of tomato and candied orange.

$33 MIL

Atún mediterráneo

Filete fresco de atún en cama de espárragos en mantequilla especiada, acompañado de ñoquis de papa.

Fresh tuna, with asparagus cooked in a spiced creamy butter, accompanied with ñoquis

ARTIGIANO

POSTRES

$12 MIL

CheeseCake con Salsa de Frutos Rojos

Crujiente galleta, queso crema y una rica salsa de frutos rojos.

Crunchy biscuit, cream cheese and a berries sauce.

$12 MIL

Tiramisú

Tradicional postre italiano de mascarpone, café y amaretto.

Traditional Italian dessert with mascarpone, coffee and amaretto.

$14 MIL

Volcán de Chocolate

Bizcocho ligero de chocolate con centro fundente acompañado de helado de vainilla y salsa de arequipe.

Chocolate sponge cake with flux center accompanied by vanilla ice cream and caramel sauce.

$14 MIL

Copa de Helado Artesanal de Amarena

Homemade Amarena Ice Cream