



MENÚ



Benvenuti al Ristorante "La Carabela" de Fornera Wine House

MENÚ SUIZO-ITALIANO, GOURMET A LA CARTA

Los invitamos a degustar especialidades de la cocina mediterránea, interpretada en llave clásica y con raíces que van desde Piedmont, Italia hasta Ticino al sur de Suiza; áreas bien conocida por nuestro chef y por el dueño, donde aprendieron los sabores que tenemos el placer de ofrecerle en este menú.



Antipasti di terra

Asparagi con Pancetta Affumicata \$330

*Esparragos verdes sellados al sarten
envueltos en tocino ahumado.*

Insalata Caprese con Mozzarella \$330

Queso fresco mozzarella con tomate bola y albahaca.

Insalata Mista con Formaggio di Capra Fresco e Balsamico di Modena \$370

(1/2 porción \$260)

*Ensalada mixta con queso fresco de cabra, nuez
caramelizada, piñones, pistaches, aceituna y una
deliciosa vinagreta balsámica de Modena.*

Piatto Freddo Italiano \$390

*Verduras selladas a la parrilla (berenjena, calabacita
italiana, pimieto rojo y amarillo), mini ensalada
caprese, queso Grana Padano y jamón di Parma.*

Piatto Affettati Misti \$390

*Plato de carnes frías: jamón de Parma San Daniele,
salame Milano, salame picante y mortadella.*

Carpaccio di Manzo \$390

*Filete selecto de res en finísimas rebanadas con una
vinagreta de aceite de oliva extra virgen, lascas de queso
parmesano reggiano, hongos, champiñón y arúgula.*

Piatto Formaggio Misti \$450

Plato con mezcla selecta de quesos suaves y maduros.



Antipasti di mare

Bruschetta di Salmone Affumicato \$380

*Rebanadas de salmón ahumado sobre
pan tostado con mantequilla, alcaparras, limón real,
cebollín y aceite extra virgen de oliva.*

Polipo Tiepido alla Santa Lucia \$340

*Pulpo dorado al sarten con una salsa de
tomates uva y alcaparras.*

Carpaccio di Tonno \$390

*Lomo de atún en finas rebanadas, condimentado con
alcaparras, cebollín, aceite extra virgen de oliva,
jugo de limón y una ensaladita de arúgula.*

Polipo e Patate a la Paprika \$340

Pulpo dorado al sarten con papas y paprika.

Insalata di Mare \$410

*Ensalada de pulpo, calamar y camarón
en emulsión de la casa.*

Primi Piatti

Pasta

*Elige un tipo de salsa y una de nuestras pastas hechas a mano diariamente.

Salsa Clásica

Tomate

Arrabiata

Amatriciana
(con tocino)

Queso Gorgonzola

AOP

Burro e Salvia

Gnocchi freschi

(Bolitas de papa)

Gnocchi Cicche del Nonno

(Bolitas de papa con espinaca)

Fettuccini

\$325

Capelloni freschi

(Pasta rellena de queso ricotta y espinacas)

Tortelloni Verdi

(Pasta con espinacas rellena de queso ricotta, hongos porcini y prosciutto italiano)

Capelli del prete

(Pasta rellena de queso ricotta y chorizo italiano toscano)

\$415

Salsa Gourmet

Carbonara

4 Quesos
(3 suizos, 1 italiano)

Bolognesa

Pesto
(albahaca italiana)

Gnocchi freschi

(Bolitas de papa)

Gnocchi Cicche del Nonno

(Bolitas de papa con espinaca)

Fettuccini

\$415

Capelloni freschi

(Pasta rellena de queso ricotta y espinacas)

Tortelloni Verdi

(Pasta con espinacas rellena de queso ricotta, hongos porcini y prosciutto italiano)

Capelli del prete

(Pasta rellena de queso ricotta y chorizo italiano toscano)

\$455

Salsa della Casa

Tomate-uva, Crema y Camarón

Salmon Affumicato e Vodka

Azafrán y Camarones

Fettuccini

Gnocchi freschi

(Bolitas de papa)

\$480

Gnocchi Cicche del Nonno

(Bolitas de papa con espinaca)

Pasta Especial

Capelloni Neri di Seppia al Salmone \$455

Pasta rellena de salmón, queso mascarpone y especias aromáticas en salsa de mantequilla y salvia.

Lasagne Pasta Verde \$385

Pasta verde en capas con bolognesa, salsa bechamel y queso Grana Padano.

Fettuccini ai Frutti di Mare \$500 *AD*

Fettuccini con una salsa de mariscos.

Fettuccini ai Nero di Seppia \$500 *AD*

Fettuccini en tinta de sepia con calamar, camarón y pulpo.

AD = A disponibilidad

Pesce & Crostacei

**Acompañados de guarniciones de la casa.*

Dorado o Salmone alla Mediterránea (200 gr.) \$460

Salmón o dorado, al sartén y horno en una deliciosa salsa mediterránea.

Dorado o Salmone Azafranato ai Frutti di Mare (200 gr.) \$610

Dorado o salmón al sartén y horno en azafrán de Suiza y mariscos.

Gamberetti U8 in Salsa di Grappa di Merlot e Anice (250 gr.) \$690

Camarón U8 en salsa de aguardiente de vino y ánis.

Trancio di Pesce Halibut Azafranato ai Frutti di Mare (230 gr.) \$610

Posta de halibut en azafrán de Suiza y mariscos.

Dorado o Salmone in Salsa di Vodka e Caviale (200 gr.) \$550

Dorado o salmón al sartén y horno en una deliciosa salsa de vodka y caviar.

Totoaba al Gusto \$3.3 pesos al gramo

Posta de totoaba de La Paz en la salsa de su predilección.

Risotti

**Tiempo de preparación de 20 min.*

Risotto alla Milanese \$415

Risotto con queso de Parma rallado y azafrán.

Risotto al Gorgonzola \$420

Risotto Arborio al queso italiano Gorgonzola.

Risotto agli Asparagi \$450

Risotto con una deliciosa salsa de espárragos con queso parmesano rallado y un toque de perejil.

Risotto ai Funghi Porcini \$460

Risotto en salsa de hongos porcini, queso parmesano rallado y un toque de perejil.

Risotto Ticinese \$480

Risotto al azáfran de Suiza con hongos porcini y queso parmesano rallado.

Risotto "Primo Amore" \$480

Risotto al azáfran de Suiza con un toque de queso gorgonzola, chorizo italiano y pimienta morrón rojo.

Risotto al Tartufo Nero \$490

Risotto cremoso con queso parmesano y trufa negra.

Risotto Tinta di Seppia y Frutti di Mare \$530

Risotto Arborio en tinta de sepia con calamar, pulpo y camarón.

Extras

Queso Grana Padano y Miel \$190

Verduras a la Parrilla \$190

Espárragos Gratin \$190

Speciale



Svizzero

Suplemento Gourmet porción de Pimienta Negra Aromática della Valle Maggia \$80

Producto Suizo exclusivo para condimentar tu corte de carne o demás alimentos.

Piatto Forte

*Todos los cortes vienen acompañados de guarniciones de la casa.

Res

Filetto di Manzo al Pepe della Vallemaggia (200 gr.) \$690

Filete Miñón de res sellado con pimienta natural
marinada proveniente de Suiza.

Filetto di Manzo al Formaggio Gorgonzola (200 gr.) \$710

Filete Miñón de res en una deliciosa salsa de
queso Gorgonzola Italiano.

Filetto di Manzo al Café de Paris (200 gr.) \$750

Filete Miñón de res mojado con una rodaja de
mantequilla tipo Café de Paris.

Filetto di Manzo al Pepe Verde (200 gr.) \$710

Filete Miñón de res en una deliciosa salsa de
pimienta verde con un toque de crema.

Saltinbocca alla Romana di Manzo (200 gr.) \$740

Rebanada de filete de res ligada con prosciutto de
parma y hoja de salvia sellado al sarten en
una deliciosa salsa de vino marsala siciliano.

Filetto di Manzo ai Funghi Porcini (200 gr.) \$780

Filete Miñón de res mojado en una salsa especial
de hongos porcini (*Boletus Edilus*).



American Wagyu Cross Black Grade (200 gr.) \$1,240

Filete Miñón de res importado de máxima calidad (mayor a Prime, BMS 6-8) en la salsa de tu preferencia.

Filetto Chateaubriand (500 gr.) \$1,770

Filete Miñón de res acompañado de salsa bearnesa.



Fondue Bourguignonne (1 kg.) \$3,100

Trozos de filete listos para cocinar en su mesa,
acompañados de 6 salsas y acompañamientos.



Filete Certified Angus (200 gr.) \$3 pesos al gramo

Rib Eye Angus USDA PRIME (500 gr.) \$1.8 pesos al gramo

Porter house USDA PRIME (1000 gr.) \$1.8 pesos al gramo

Vacío Snake River Farms (300 gr.) \$2.8 pesos al gramo



Ternera

Scaloppine di Vitello al Limone \$670 (Veal Loin USDA)

Escalopa de lomo de ternera en salsa de
limón Eureka a las finas hierbas.

Involtini di Vitello con Ripieno di Formaggio in Salsa Bruna \$690 (Veal Loin USDA)

Rollitos de lomo de ternera con queso italiano
asiago en salsa bruna de Suiza.

Chop Loin USDA en Salsa de Cognac (280 gr.) \$840

Chuleta de Rib Eye de ternera en salsa de cognac rosa.

Cordero

T-Bone d'Agnello in Gremolata all'Aglio e Menta (330 gr.) \$650 (NZ)

T-Bone de cordero en salsa de naranja,
cereza, uva pasa, ajo y menta.

Costolette d'Agnello in Salsa della Casa (250 gr.) \$670 (NZ)

Rack de cordero de Nueva Zelanda con
una deliciosa costra de pistaches o
salsa de menta y mascarpone.

Cerdo

Braciola di Maiale Kurobuta (280 gr.) \$470

Chuleta de cerdo japones en salsa de tomate
con verduras o salsa de chabacano y Marsala.



Dolci della Casa

Gelato al gusto \$140

2 bolitas de nieve al gusto por escoger.

Affogato (1/2 oz) \$185

*2 bolas de nieve al gusto en copa Martini con 1 elección de:
Baileys / Amaretto di Saronno / Nocino / café expresso.*

Profiteroles \$195

*4 bolitas de pasta choux rellenas de
chocolate (2) y tiramisù (2).*

Tiramisù \$195

*Postre Veneciano a base de huevos, queso mascarpone,
galletas Savoiardi, azúcar, café y cacao.*

Panna Cotta con Frutti di Bosco \$195

*Postre a base de crema de leche y azúcar
con frutos de bosque.*

Crème Brûlée \$195

Crema de vainilla con capa crujiente de caramelo.

Pastel de Chocolate della Casa \$225

Strudel di Mele e Pere con Gelato \$255

*Peras, manzanas y uva pasa envueltos en pasta hojaldre
en una cama de crema de vainilla y 1 bola de nieve.*

Spampezia con Nieve \$280

*Postre de nuez molida en pasta quebrada de la
famosa tradición pastelera Suiza.*

