

ANTIPASTI

DEGUSTACION DEL MAR CARIBE Ostras frescas, carpaccio de carite, pulpo y lambí, camarones mediterraneos.	530
ESCARGOT VESUVIO Al ajillo con hierbas frescas.	415
SEPIAS A LA PLANCHA Con mojito de pimenton al ajillo sobre cama de rugola.	385
PULPO A LA GALLEGA	385
FUENTE DE OSTRAS FRESCAS DEL PAÍS Servidas sobre colchón de nieve.	395
CEVICHE DE PESCADO DEL DÍA Trozos de pescado fresco, con cebolla blanca y cilantro	365
CANAPE DE HONGOS DE INDONESIA Sobre crostini con mozzarella derretida.	350
TARTARE DE LANGOSTA Aguacate, alfalfa y pimienta rosada.	495

CARPACCIO

CARPACCIO DE ATUN AL TOMATE SECO Y RUGOLA	415
CARPACCIO DE RES Con láminas de hongos frescos, rugola y aceite tartufado.	360
CARPACCIO CARITE(Cebollas, aceite de oliva, alcaparra)	465
PROSCIUTTO CON LAMINAS DE AGUACATE	395
BRESAOLA servido con pimienta negra y aceite de oliva extra virgen.	375
CARPACCIO DE PULPO Y LAMBI Lonjas de pulpo y lambí con emulsión de aceite de oilva y limón	395

ENSALADAS

ENSALADA DEL BUEN GUSTO Lechuga, rugola, puerro, mozzarella, bresaola, servido con salsa vinagreta	325
CAPRESA JULIANA Tomates frescos y secados al sol, mozzarella fresca y ahumada, rugola.	325
ENSALADA NIÇOISE DE SALMON Trocitos de salmón, lechugas, rugola, tomates, papas, vainitas y aceitunas.	650
CAESAR VESUVIO Servida con croutones de foccacia y prosciutto chips.	330
ENSALADA DE HONGOS PORTOBELLO Lechugas mixtas, tomates secos y frescos y balsámico.	375

PARA COMPARTIR

ANTIPASTO ITALIANO Prosciutto, carpaccio de res, bresaola, rugola, queso parmigiano, mix de aceitunas, mix de vegetales envinagrados, mix capri, berenjena al balsámico, hongos al tomate seco.	975
TORRE DE MARISCOS Ostras frescas, camarones, carpaccio de atún, de pulpo y de lambí, seviche y merito ahumado.	1,350
PARRILLADA DE MARISCOS Amplia selección de nuestros selectos mariscos y vegetales.	1,350
FRITURA DEL MAR Calamares, camarones, sardinitas, pescado, crabcake, vegetales tempura, tostones chips y croquetas de arroz. Salsa tartara y aioli de ajos rostizados.	1,350

LA PASTA

SAQUITOS DE QUESO DE CABRA CON SALSA DE NUECES	495
CANNELONI ALLA ROSSINI Rellenos de carne de res, cubiertos de bechamel y mozzarella derretida.	475
FETUCCINI DE ALCACHOFAS CON CAMARONES A LA PARTENOPEA	650
RAVIOLI RELLENO DE ESPINACAS Y RICOTTA Una cremosa salsa alfredo a la salvia.	475
TORTELLINI VERDE A LA CREMA Rellenos de diferentes carnes, salteados en una cremosa salsa con prosciutto y hongos porcini.	495
PIZZICATTI A LA ESENCIA DE LANGOSTA Pizzicatti rellenos de mariscos a la esencia de langosta.	660
TALLARINI NEGROS CON CALAMARES Y CAMARONES AL AJILLO	650
LINGUINI ALLA POSSILIPO Camarones, calamares, pulpo, almejas, mejillones, salsa de tomates frescos	750
TALLARINI TRICOLOR "SABOR DEL MAR" Cremosa salsa con calamares, camarones y almejas.	670
TALLARINI TRICOLOR CON RUGOLA Cremosa salsa con perlas de mozzarella, tomates frescos y rugola.	460
PENNE INTEGRAL AL CARRETERO (Tomates frescos, ajo y albahaca)	460

LA RISOTTERIA

RISOTTO CUATRO QUESOS Fontina, emmental, parmiggiano, ricotta salada.	550
RISOTTO CON FRUTOS DEL MAR CARIBE Camarones, calamares, lambí, pulpo, almejas y mejillones.	750
RISOTTO NEGRO CON CAMARONES Y CALAMARES	650
RISOTTO CON HONGOS PORCINI Y CREMA DE QUESO ASIAGO	550
RISOTTO "VIVA ITALIA" Tomates secos, mozzarella y albahaca.	510

SOPAS

CREMA FRIA DE AGUACATES	260
CREMA DE CALABAZAS CAMELIZADAS AL BALSAMICO	250
MINISTRONE ITALIANO Tradicional sopa de vegetales frescos en cuadritos.	250
BISQUE DE LANGOSTA DEL CARIBE	280
SOPA A LAS CEBOLLAS Combinación de cebollas gratinadas con mozzarella derretida.	275

MARISCOS

CAZUELA DE MAR AL BRODETTO (Caldoso, aceite de oliva, ajo, perejil, limón)	945
LANGOSTINOS DE RIO "VESUVIO" Asados al fuego cubiertos con ajo y lascas de tocineta ahumada, servidos con tallarini aglio e olio.	975
TUBOS DE CALAMARES RELLENOS DE MARISCOS Sobre nido de tallarini tricolor a la marinara.	660
PARRILLADA DE MARISCOS Amplia selección de nuestros selectos mariscos y vegetales.	1,350
CAZUELA DEL MAR CARIBE Selección de mariscos cocinados con tomates frescos al ajillo.	945
PULPO ENTERO AL CARBON Sobre cama de rugula.	725
SCAMPI A LA GRILLA Camarones selectos, asados ligeramente al fuego	995
MAR Y TIERRA Langostica de roca a la parrilla, tournedos a la plancha, camarones y filete mariposa (envueltos con tocineta), servidos con puré de papas al perfume de langosta.	925
LANGOSTA DEL CARIBE AL ESTILO MEDITERRANEO Medallones de langosta hervida al momento y servida con tomates frescos, cebolla blanca, aceite de oliva, albahaca y rugola.	1,175LB
LANGOSTA DEL MAR FRADIAVOLO Con linguini con la misma salsa.	1,175 LB
CAMARONES AL WHISKY Cremosa salsa con vegetales brunoise y linguini en la misma salsa.	695
CAMARONES A LA CREOLE Guisados con cebolla, ajo, ajies, hongos y vino blanco, sobre cama de arroz.	675

EL PESCADO

PESCADO FRESCO ENTERO (A la brasa, a la grilla, al carbón, frito ó a la plancha)	685 LB
INVOLTINI DE PESCADO DEL DIA "ANNIBALE" Relleno de mariscos y servidos con cremosa salsa de mantequilla, anchoas y alcaparras.	850
MERO (BASS) CON CALAMARES ALLA MASANIELLA Con tomates frescos al ajillo, servidos con tallarini en la misma salsa.	880
MERO (BASS) AL ROMERO Hongos crimini al ajillo, romero y vino tinto, servido con risotto de hongos porcini.	810
ATUN A LA SICILIANA (Mantquilla, anchoas, alcaparras)	810
MERO (BASS) CON CAMARONES PIMIENTA VERDE Cremoso filete, con camarones de Sanchez y pimienta verde.	880
DORADO CON SCAMPI ALLA SORRENTINA A la grilla con tomates frescos y albahaca.	875
FILETE DE CHILLO DOMINICANO A LA GRILLA Ligeramente asado al fuego	850
SALMON CROCANTE Servido sobre risotto a las finas hierbas.	815
SALMON CON CAMARONES AL CARTOCCIO (Mantequilla, cebolla, guisantes)	875

LA RES

CORAZON DE FILETE AL PERFUME DE TARTUFO (8 Onz.) Servido con risotto de espárragos	560
FILETE MIGNON A LA PARRILLA (12 Onz.) Con pincho de vegetales y hongos, al plato caliente.	750
FILETE ENZO (12 Onz.) Filete abierto, a la plancha, servido con salsa de asado.	750
CHULETON DE NOVILLO DEL PAIS (22 Onz.) Servido con tapenade de aceitunas negras y puré de ajos rostizados.	815
N.Y STRIPLOIN ANGUS IMPORTADO (12 Onz.)	1,100
CHURRASCO IMPORTADO (12 Onz.)	815
RIB-EYE IMPORTADO (12 Onz.)	910
MINI LONDON BROILED (8 Onz.) Punta de filete al plato caliente.	525
TOURNEDOS CARDINAL (8 Onz.) Cubierto con jamón, berenjena y mozzarella derretida	525
MEDALLONES DE FILETE A LA PASCUALINA (8 Onz.) Salteado con alcachofas, cebolla, hongos y papitas parisienne.	525
RAGONCINI DE FILETE A LA BORDALESA Punta de filete salteado al ajillo con alcachofas, hongos y papitas parisienne	525

LA OTRA CARNE

ROLLATINI DE TERNERA Rellenos de prosciutto, fontina y ajo rostizado con puré de papas al pesto.	495
PECHUGA DE POLLO CARTOCCIO Con jamón, hongos, papas parisienne y rollo de berenjena con mozzarella.	450
SCALOPPINA DE TERNERA CON PROSCIUTTO Y HONGOS FRESCOS Con spaghetti en la misma salsa	495
CHULETAS DE CORDERO A LAS ACEITUNAS NEGRAS AL BALSAMICO	1,150
SALTIMBOCA ALLA ROMANA Scaloppina con prosciutto y salvia, con puré de papas al pesto	495
CONEJO DESHUESADO A LA PIMIENTA VERDE DOMINICANA (8 Onz.)	475
CHULETICAS DE TERNERA LECHAL A LA PLANCHA	495
ROLLATINI DE POLLO Rellenas de risotto con prosciutto y fontina, salteadas en cremosa salsa con hongos y cebolla	495