EST. 2022

PIAGO

OSTERIA ITALIANA

Menú

ANTIPASTI

ENSALADA CAPRESE Queso burrata, tomate bola, tomate cherry con balsámico.	**$148**

COL ASADA Col a las brasas, tomate cherry y pistaches con aderezo de anchoas.	$118
HUERTA ROSTIZADA Coliflor, betabel y zucchini rostizado con pesto.	$198
PROVOLA Queso ahumado a la leña con salsa de tomate. Acompañado de pan.	$228
CARPACCIO TRUFADO Láminas de res, crujiente de parmesano y alioli de trufa negra.	$278
CARPACCIO DE BETABEL Láminas de betabel, jocoque y supremas de naranja y toronja.	$148
ALBÓNDIGAS Carne de cerdo y tocino en salsa de la casa.	$198

NUEVOS PLATILLOS

CARPACCIO LOBINA Lobina fresca, leche de tigre, rábano y aceite de chiles.	$208
INSALATA PROSCIUTTO Lechuga italiana, arugula, prosciutto, parmesano, mozzarella y aderezo de durazno.	$198

SECONDO PIATTO

SHORT RIB Cocinado por 48 horas, salsa de portobello, kale asada y risotto trufado.	**$418**
LOBINA A LA TALLA Hummus de betabel, salsa de jocoque y leche de tigre y chips de taro.	**$345**

PASTA ARTESANAL

FETUCCINI QUATTRO FORMAGGI Salsa blanca, queso de cabra, mozzarella, Parmigiano Reggiano y gorgonzola.	**$158**
SPAGHETTI POMODORO Salsa San Marzano, hierbas italianas y queso ricotta.	**$158**

FETUCCINI CARCIOFI E SPINACI Salsa bechamel con espinacas y corazones de alcachofa.	**$189**
FUSI AL PESTO Pasta de trigo con salsa de pesto y pistache.	**$158**
SPAGHETTI AGLIO OLIO Aceite de ajo, chile morita y camarones.	**$189**
LASAGNA DE CARNE Salsa San Marzano, carne de res, carne de cerdo y queso ricotta.	**$276**

**Agrega una orden de albondigas*	**$98**
***Extra clásico*	**$25**
****Extra premium*	**$45**

PIZZA NAPOLITANA

MARGHERITA Salsa San Marzano, burrata, tomate cherry y tomate deshidratado.	**$198**
CARCIOFI Crema de espinaca y corazones de alcachofa, mezcla de quesos y polvo de trufa.	**$258**

PEPPERONI $198

Salsa San Marzano, pepperoni, salami picante y queso.

Recomendación del pizzaiolo: agregar pancetta***

GAMBERETTI $248

Salsa de chipotle, camarón, perejil frito y queso.

QUATTRO FORMAGGI $218

Salsa blanca, queso de cabra, mozzarella, Parmigiano Reggiano y gorgonzola.

Recomendación del pizzaiolo: agregar setas**

FUNGHI $218

Salsa San Marzano, hongos, setas y queso.

ARRABIATA 🌶 $218

Salsa arrabiata, pancetta, gorgonzola, cebolla caramelizada y queso.

Recomendación del pizzaiolo: agregar salami picante***

PROSCIUTTO $258

Salsa blanca, prosciutto, queso parmesano y arúgula.

CARBONARA $258

Salsa carbonara, panceta, chorizo español y papa.

*Agrega un bola de burrata o albóndigas a tu pizza $98

**Extra clásico $25

***Extra premium	$45

DOLCE

CRUMBLE DE CAFÉ Crumble de galleta, caramelo de carajillo, helado de mascarpone y espuma de café.	**$148**
VOLCÁN DE CHOCOLATE Brownie de caramelo, salsa de chocolate y crumble de chocolate	**$148**
CROSTATA AL LIMONE Tarta de crema de limón, merengues y fruta de temporada.	**$148**
BOCATO DI PIAGO Focaccia de cardamomo, burrata de coco y miel de tomate cherry.	**$128**
HELADO DE LA CASA	**$35**

BEBIDAS

REFRESCO	$40
LIMONADA	$45
NARANJADA	$45
AGUA MINERAL	$50
SODA BÚHO	$55

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO	$42
EXPRESSO	$42
CAPUCHINO	$45

TÉ

$55

PRIMAVERA EN LA FINCA
Té Verde, Cáscara de naranja, jengibre, trocitos de manzana y mango, pétalos de caléndula.

LLUVIA DE ORO
Té oolong, pétalos de caléndula y maracuyá.

BUTTERSCOTCH
Té negro con esencia de caramelo con mantequilla.

RECUERDOS DE GIJÓN

Té negro, avellana, granos y cáscara de cacao, pimienta rosa,
Pétalos de rosas y chispas de chocolate.

AMANECER EN GRANADA

Té blanco, esencia natural de granada, pétalos de rosa,
lavanda y hierbabuena.

SUNRISE

Té Puerh, betabel, escaramujo, cáscara de naranja, cacao y
saborizante natural de frutos rojos.

TROPICAL MORNING

Té Puerh, mango cristalizado, saborizante natural de
maracuyá y guayaba.

APPLE CIDER

Rooibos Rojo, manzana, canela.

GRANDPA'S HANDS

Rooibos, honeybush, escaramujo y pétalos de cártamo.

VANILLA SUNSET

Rooibos, vainilla y saborizante de bourbon.

VAINILLA FRUTAL

Manzana, piña cristalizada, papaya cristalizada , mango
cristalizado, durazno, ácido tartárico y saborizante
natural de vainilla y piña.

BLOOMING GARDEN

Arándano, fresa, litchi, manzana, menta, pétalos de
caléndula y de rosas.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CERVEZA

NACIONAL	$50
ULTRA	$50
STELLA ARTOIS	$55
MICHELADA CON CLAMATO	$65

ARTESANAL

SESSION IPA	$80
MUNICH HELLES	$80
WHEAT ALE	$80
STOUT	$80

RON

TRAGOS DOBLES (3OZ)

BACARDI BLANCO	$110
ZACAPA 23	$260

TEQUILA

TRAGOS DOBLES (3OZ)

MAESTRO DOBEL DIAMANTE	$205
CENTENARIO PLATA	$110

MEZCAL

TRAGOS DOBLES (3OZ)

MEZCAL LOCAL	$160
400 CONEJOS	$140

WHISKY

TRAGOS DOBLES (3OZ)

CHIVAS REGAL 12 AÑOS	$160
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	$240

GIN

TRAGOS DOBLES (3OZ)

TANQUERAY	$140
ARMONICO	$190

COCTELERÍA

CARAJILLO	$220
APEROL SPRITZ	$180

VINO TINTO

PROTOS ROBLE Tempranillo. Protos. *Riviera del Duero, España.*	$858
L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Nebbiolo. L.A. Cetto. *Valle de Guadalupe, México.*	$980
GRAN SANGRE DE TORO Cariñena. Familia Torres.	$950

Cataluña, España.

3V Cabernet, Merlot, Tempranillo. *Casa Madero. Parras, Coahuila, México.*	$1,260
LUIGI BOSCA MALBEC Malbec. Luigi Bosca. *Mendoza, Argentina.*	$1,380
MARQUÉS DEL RISCAL RESERVA Tempranillo. Herederos del Marqués del Riscal. *Rioja, España.*	$1,280
PIAGO BAJÍO Ensable. Vinaltura. *Querétaro, México.*	$898

VINO BLANCO

DIAMANTE Malvasia Viura. Franco Española. *Rioja, España.*	$620
MARQUÉS DEL RISCAL Verdugo. Herederos del Marqués del Riscal. *Rioja, España.*	$858
PIAGO BLANCO Sauvignon Blanc. Vinaltura. *Querétaro, México.*	$898

VINO ROSADO

VINALTURA ROSÉ Tempranillo-Syrah. Vinaltura. *Querétaro, México.*	$750

POR COPEO

PROTOS ROBLE	$160
PIAGO BAJÍO	$190
3V	$280
PIAGO BLANCO	$190
DIAMANTE	$125
VINALTURA ROSÉ	$155