



Maniero

PASTA e MARE



Antipasti per due



Bruschette \$10.500

Cuatro pancitos horneados en el momento, montados con prosciutto, salmón, queso de campo y tomate con pesto de albahaca.

Carpaccio di filetto \$11.200

Preparado al mejor estilo italiano, con alcaparras, fresca rùcula y finas escamas de queso parmesano.

Crudo di filetto\$12.900

Exquisito filete picado con cebolla, perejil, alcaparras y aliños para que los disfrutes como a ti más te guste, va acompañado de papitas carre.

Prosciutto e mozzarella \$11.500

Original prosciutto italiano con queso mozzarella.

Canasta del mare\$16.800

Exquisitos bastones de salmón crispy, camarones a la plancha, calamares a la romana y pulpo con salsa roja que mejor! Todo esto acompañado de papas a la provenzal.

Ostriche / Ostras 10 un \$11.500

20 un \$19.000

Ricci / Erizos \$14.500

Locos..... \$26.900

Un clásico! .. Locos con papas mayo y salsa verde imperdible.

Carpaccio di salmone \$11.500

Finas láminas de salmón con frescas alcaparras, finas láminas de queso parmesano y la infaltable rùcula!





Parmesana Maniero \$21.200

Este delicioso plato para compartir tiene parmesana de machas, locos, camarones y pinzas de jaiba.

Tártaro di Tonno\$12.900

El más delicioso atún con un aderezo de limoneta a la mostaza en una base de palta.

Polipo grigliato con patate e spinacci 17.500

Exquisitos tentáculos de pulpo salteados en plancha, acompañados de papas y espinacas con salsa de olivo.

Gamberetti Tropea \$13.900

6 exquisitos camarones ecuatorianos a la romana, montados sobre ceviche de palta.

Gamberetti alla romana..... \$14.200

Deliciosos! 10 camarones a la romana acompañado de una exquisita salsa tártara.

Cozze al vino blanco\$9.900

Choritos en su concha, preparados delicadamente en su caldo y con vino blanco acompañado de papas a la provenzal.

Frutti di mare al piccante\$13.900

Frutos del mar salteados con champiñones y pescado al grill, acompañado de papas rústicas y salsa al pil pil (o sin pil pil)

Ceviche del día. . . . \$11.900 - Mixto..... \$14.900

Pesca del día, con lo mejor de Pacífico.



Salumeria e formaggi

Tabla di formaggi \$14.900

Variedad de quesos en una exquisita tabla.

Tabla di affettati \$16.900

Con prosciutto crudo italiano, coppa, salame, bologna y aceitunas.

Tabla mixta..... \$16.900

De quesos y embutidos, la mejor variedad para disfrutar con amigos!





Le paste

Pappardelle / Pasta larga y ancha

Al chinghiale. . . . \$14.300

Salteada en salsa de finos cortes de jabalí, preparacion en reducción de vino tinto cabernet y hierbas aromáticas.

Mare e monti..... \$14.600

En salsa de azafrán con saltado de filete, camarones ecuatorianos y cebolla morada.

Spaghetti / Pasta larga y delgada

Alle Vongole \$13.000

Spaghetti al dente en salsa de (Vongole, almejititas juliana) saltadas al vino blanco.

Don Pedro\$14.200

Spaghetti con camarones ecuatorianos, 6 un.en salsa al pil pil.

Alla carbonara..... \$13.900

Salteados en sofrito de tocino, y salsa de huevo batido, parmesano y pimienta.

Aglio olio e peperoncino \$11.900

Salteados en ajo, cacho cabra y aceite oliva.

Fettuccine / Pasta larga y plana

Milano \$13.900

Con albóndigas de carne casera cocinadas en pomodoro.

Al salmone affumicato.....\$14.200

Con salmon ahumado.

Del montañés\$14.300

Con pesto de albahaca, ragú de carne y lluvia de parmesano.

Linguine / Nidos de masa larga

Portofino \$13.900

En suave salsa de pesto de albahaca y camarones a la romana.

All'ossobuco \$12.900

Linguine salteadas en sabrosa salsa de ossobuco.

Ai frutti di mare \$15.200

Linguine de seppia con frutos del mar en todo sujugo y sabor.

Pennine / Pasta corta y tubular

Strogonoff \$13.900

Pasta corta salteada en sabrosa salsa strogonoff.

Alla Puttanesca \$13.900

Salsa de pomodoro, alcaparras, anchoas y aceitunas.

Ai ricci \$15.900

Pasta corta pennine con sabrosa salsa de Erizos de nuestra costa del norte.





Ravioli

Alla Campagnola \$14.900

Ravioles de ricota y espinacas, salteados en sofrito de tocino, camarones, champiñones y rùcula.

Di ricotta e spinacci \$14.500

Ravioles de ricota y espinacas, en salsa Giulietta e Romeo o mantequilla y salvia.

Lasagna

Di carne o verdure \$12.900

La verdadera lasaña preparada en salsa de carne boloñesa o salsa de verduras.

Tortelloni

Di ossobuco \$14.400

Sabrosos ravioles rellenos con estofado de ossobuco al vino tinto, salteados en su misma salsa.

Gnocchi

Alcapone..... \$14.200

Gnocchi de papas, salteados en crema de champiñones y camarones ecuat. 6 un.

Alla caprese ... \$13.900

Con pomodoro fresco, aceitunas, Mozzarella y toque de albahaca.

Gamberetti..... \$14.200

Con camarones ecuatoriano 6 un.
Y champiñones en salsa rosa.

Dolomiti \$13.900

En salsa de pomodoro y esquisitas Albóndigas de carne.

Sorrentini / Pasta redonda rellena

Alla mediterranea \$14.900

Raviolones redondos masa de seppia, rellenos con cangrejo y ostiones en sabrosa salsa de camarones.

Ai carciofi \$14.500

Raviolones con relleno de alcachofas y la salsa de tocino sofrito, aceitunas y alcachofas.

Di zucca..... \$14.000

Con relleno de calabaza y salsa Giulietta e Romeo o mantequilla con hierba salvia.





Vero risotto italiano

Risotto ai funghi porcini..... \$15.200

Delicioso, cremoso y sofisticado, una opción irresistible para disfrutar su aroma y sabor único.

*Concentrado de trufa adicional \$1.500

Risotto ai frutti di mare \$15.200

Arroz arborio italiano al dente y cremoso que absorbe el sabor de los mariscos seleccionados.

Risotto ai ricci di mare \$15.900

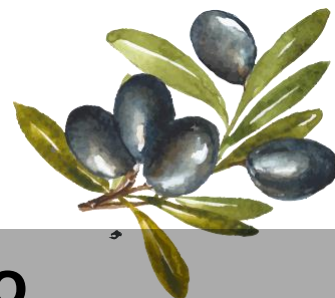
Arroz cremoso que se une con los mejores erizos de nuestra costa nortea.

Risotto ai 4 Formaggi\$14.800

La mezcla perfecta de 4 deliciosos quesos.

Risotto del pescatore.....\$14.900

Arroz arborio con verduritas y slice de salmón a la plancha salteada en Mantequilla aclarada al eneldo.



Pesce Fresco

Tonno del 'isola\$18.500

Atún sellado a la plancha, con puré de zucchini y verduritas salteadas, en salsa de azafrán.

Pesce fresco alla piastra.....\$16.900

Pescado a la plancha con agregado de: arroz, vegetales salteados, papas fritas o ensalada.

Pesce fresco con salsa Amalfitana\$19.800

Pescado del día a la plancha con salteado de camarones y espárragos en crema de champiñones, *Incluye agregado.

Pesce del corleone.....\$16.900

Pescado del día grille, sobre caldoso bisquet de mariscos con papas y verduritas.



Maniero
PASTA e MARE



Carne

Milanese alla napolitana.....\$16.800

Con rodajas de pomodoro mas jamón y queso, acompañan papas fritas o mix de lechugas.

Milanese alla veneziana..... \$16.800

Con toque de pomodoro, espárragos acompañan gnocchi caseros en salsa 4 quesos.

Steak di pollo al limone...\$13.900 - Agregado a lo pobre \$6.600

Con mix de hojas verdes, arroz o papas fritas. - \$3.000 con pobre

Filetto - Filete\$21.900 - Agregado a lo pobre \$6.600

Envuelto en tocino, con papas fritas o mix de lechugas. - \$3.000 con pobre

***Salsas de:** pimienta verde fresca o roquefort **\$2.500 adicional**

Tagliata di filetto..... \$21.900 - Agregado a lo pobre \$6.600 - \$3.000 con pobre

Cortes de filete sellado a la plancha cocción muy a punto, con hojas verdes de rùcula tomate cherry y parmesano.

Lomo vetado\$21.900 - Agregado a lo pobre \$6.600 - \$3.000 con pobre

Corte seleccionado de lomo vetado a la plancha, papas fritas o mix de lechugas.

Ossobuco \$16.800

Ossobuco de res, preparación a fuego lento en reducción de vino tinto cabernet sauvignon, acompañado de fettuccine o gnocchi caseros.





Pizza

Margherita \$9.900

Salsa de tomate y queso mozzarella.

4 Formaggi..... \$11.900

Salsa de tomate, queso mozzarella más 4 distintos quesos.

Prosciutto e rùcula \$11.900

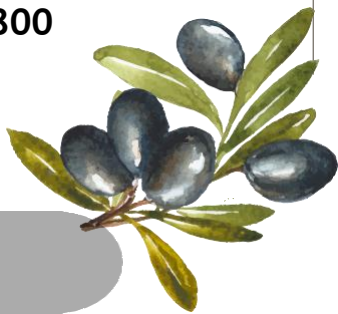
Salsa de tomate, queso mozzarella, prosciutto y rùcula.

Dolomiti \$11.800

Con albóndigas de carne en salsa tomate.

Pepperoni..... \$11.800

Con salamito pepperoni.



Gamberetti \$11.900

Con camarones salteados al ajillo.

Napolitana \$11.900

Con anchoas y alcaparras.

Vegana\$11.800

Queso vegano salsa de tomate y verduras asadas, zapallito italiano, champiñones, tomate y peperonata.

4 Stagioni\$11.900

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón, champiñones, espárragos y aceitunas negras.

Di Socrate \$11.500

Con tomate fresco, queso mozzarella y roquefort mas cebolla.

Insalate

Maniero.....\$12.500

Mix de hojas verdes, huevos de codorniz, pulpo, tomate cherry y palta.

Caprese..... \$10.200

Con mozzarella y toque suave de pesto de albahaca, tomate y aceitunas negras.

Al Tonno fresco..... \$12.900

Mix Hojas verdes, atún fresco en costra de sésamo, huevo de codorniz, tomate cherry, aceitunas negras, aros de cebolla, queso de campo y palta.

Al salmone affumicato \$12.900

Hojas verdes, tomate, salmón ahumado, queso crema en sésamo, camarones y alcachofas.

La “Mr. Donald Trump” \$11.900

Con bacón y pollo crispy, mix de hojas, tomate, zanahoria, huevo y salsa mostaza miel.

Cesar de pollo o

De camarones..... \$11.500

Mix de hojas verdes, tomates cherry, crutones y parmesano, con pollo o concamarones ecuatorianos.



Zuppe

Zuppa di pesce \$11.900

Sopa marinera.

Minestrone di verdure....\$9.900

Clásica sopa italiana, con verduras.

Zuppa di cipolla \$10.500

Sopa de cebollas.

Crema di pomodori..... \$9.900

Sopa de tomates.

Panini

Alla milanese.....\$10.800

Milanesa de res, pimientos asados, queso mozzarella, lechuga y tomate.
Acompañado de papas fritas.

Al salmone.....\$10.800

Queso cremoso, palta y salmón a la plancha.

Vegetariano \$10.000

Vegetales y champiñones asados, con queso mozzarella vegano.
Acompañado de mix salad o papas fritas..

Burgers

Cheese Burger..... \$11.900

Burger casera, queso, cebolla morada, bacón, pepinillos, tomate y lechuga más papas fritas.

Burger Tex Mex\$11.900

Burger casera, bacón, cebolla caramelizada, tomate y lechuga, salsa bourbon bbq, papas fritas.

Burger formaggi\$11.900

Burger casera, queso azul, mozzarella y de campo, tomate, hojas verdes más papas fritas.



Vegano

Pasta sin huevo a elección

Fettuccine, spaghetti, linguine o pennine con salsa:

Pomodoro, ali-oli, pesto de albahaca o salteado del huerto **\$13.900**

Burger vegana \$9.900

Burger preparada con carne de soya, queso mozzarella vegana, cebolla caramelizada, hojas verdes y tomate, más papas fritas.

Ensalada vegana\$12.900

Mix de lechugas, peperonata, champiñones, aceitunas, tomate, croquetas fritas de avena, quínoa, linaza y garbanzo.



Dolci

Tiramisú \$5.900

Con mascarpone italiano.

Affogato al espresso\$5.900

Helado de vainilla con café espresso

Caliente y crema chantilly.

Degustazione di gelato\$3.200

Una bola de helado gusto a tu elección.

Gelato 3 sapori\$5.900

Variedad de tres sabores.

Gelato con frutta \$5.900

Helado con fruta

San Gennaro \$7.500

Helado con whisky, manjar y nueces.

Pannacotta \$5.900

Flan de crema de leche salsa frutos rojos.

Creme brûlée \$5.900

Preparación de crema al horno y azúcar acaramelada.

Lemon champ..... \$6.800

Helado de limón, con espumante y un toque de vodka al mango.

Copa de tres leches \$5.900

Torta di mele\$5.900

Tartaleta de manzana con helado.

Brownie con gelato \$5.900

Frutta della stagione\$5.300

Frutas de la temporada.

Cannoncino sfogliato ... \$4.900

con crema pasticcera o al cioccolato Cannoncino de masa hojaldre relleno de crema pastelera o crema de chocolate.



Maniero
PASTA e MARE