



Maniero

PASTA e MARE



Antipasti per due



Bruschette \$10.500

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

Burrata14.500

Acompañada con crema de pimentón, mas salteado de champiñones y camarones.

Carpaccio di filetto \$11.900

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

Crudo di filetto \$14.400

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

Prosciutto e mozzarella \$11.900

Original prosciutto italiano con queso mozzarella.

Canasta del mare \$17.400

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

Ostriche / Ostras 12 un.\$15.000

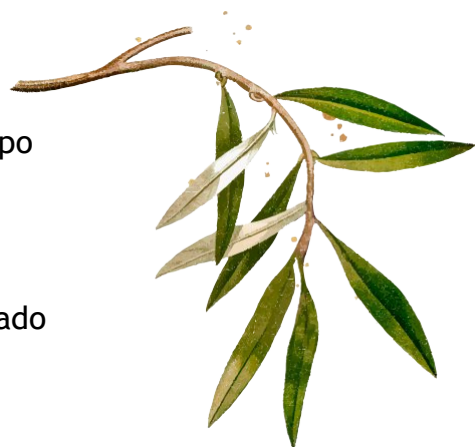
Carpaccio di salmone o salmone affumicato..... \$11.900

Laminas de salmón normal o Ahumado con frescas alcaparras, finas láminas de queso parmesano y la infaltable rúcula!

Ricci / Erizos \$19.900

Locos \$26.900

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



Maniero
PASTA e MARE



Parmesana Maniero.....\$21.900

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

Tártaro di Tonno \$12.900

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

Polipo grigliato con patate e spinacci 17.800

Exquisitos tentáculos de pulpo salteados en plancha, acompañados de mix papas cocidas y espinacas.

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 \$11.300

Choritos en su concha, preparados delicadamente en su caldo, con vino blanco y tocino acompañado de papas fritas.

Frutti di mare al piccante.....\$14.800

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

Ceviche Mixto

Con salmon, camarones y palta.....\$14.900



Salumeria e formaggi

Tabla di formaggi.....\$17.800

Variedad de quesos en una exquisita tabla.

Tabla di affettati.....\$17.400

Con salumeria italiana, Prosciutto crudo, coppa, salame y bologna.

Tabla mixta \$18.600

De embutidos italianos, quesos, la mejor variedad para disfrutar conamigos.



Maniero
PASTA e MARE



Le paste

Pappardelle / Pasta larga y ancha

Al chinghiale..... \$15.400

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

Mare e monti.....\$15.800

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

Spaghetti / Pasta larga y delgada

Alle Vongole \$13.500

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.....\$14.900

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 \$14.200

Con albóndigas de carne casera cocinadas en pomodoro.

Al salmone affumicato.....\$14.200

Con salmon ahumado.{

Del montañés \$14.800

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

Linguine / Nidos de masa larga

Portofino.....\$14.300

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

All'ossobuco.....\$13.900

Linguine salteadas en sabrosa salsa de ossobuco.

Ai frutti di mare.....\$16.200

Linguine de seppia con frutos del mar en todo su jugo 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 \$19.900

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

***Salsas disponibles para todas las pastas, a su elección:**

Bolognese, alfredo, pesto de albahaca, pomodoro, caprese y osso buco.

Maniero
PASTA e MARE



Ravioli

Alla Campagnola.....\$15.500

Ravioles de ricota y espinacas, salteados en sofrito de tocino, camarones, champiñones, rúcula y toque de pesto.

Di ricotta e spinacci.....\$14.500

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

Lasagna

Di carne.....\$13.900

Di verdure.....\$12.900

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

Tortelloni

Di ossobuco.....\$15.900

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

Gnocchi

Alcapone.....\$14.500

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.....\$14.500

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

Dolomiti.....\$14.800

En salsa de pomodoro y esquisitas Albóndigas de carne.

Sorrentini / Pasta redonda rellena

Alla mediterranea.....\$18.600

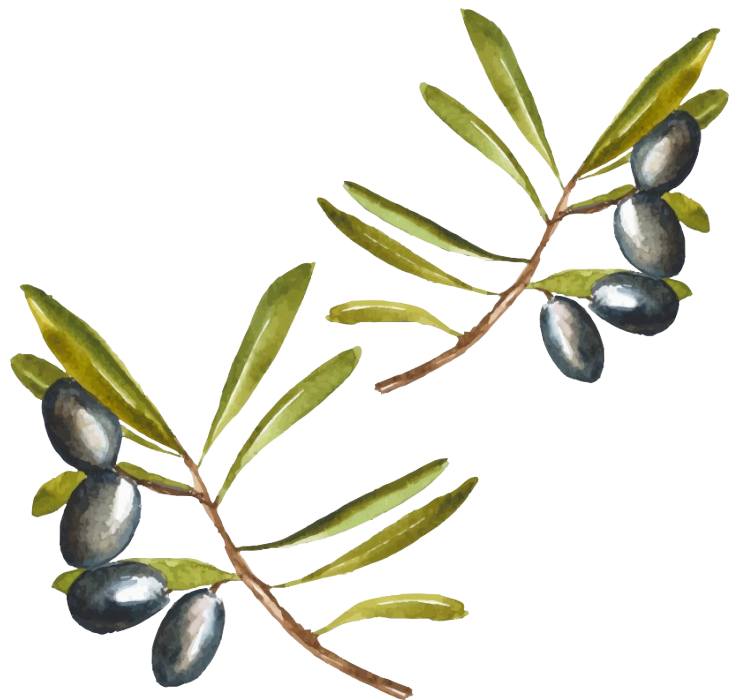
Raviolones redondos masa de seppia, rellenos con cangrejo y ostiones en sabrosa salsa de camarones.

Ai carciofi.....\$15.400

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

Di zucca.....\$14.500

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



Maniero
PASTA e MARE



Vero risotto italiano

Risotto ai funghi.....\$18.900

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 \$16.200

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

Risotto ai ricci di mare \$19.900

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

Risotto ai 4 Formaggi.....\$16.200

Con la mezcla perfecta de 4 deliciosos quesos.



Pesce Fresco

Tonno dell' isola.....\$24.500

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

Pesce fresco alla piastra.....\$19.900

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

Pesce fresco con salsa Amalfitana \$22.900

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.....\$21.500

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

Milanese alla veneziana..... \$19.500

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

Steak di pollo al limone\$13.900 -

Con mix de hojas verdes, arroz o papas fritas.

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

*A lo pobre \$3.000 adicional.

Filetto - Filete \$28.500 -

Envuelto en tocino, con papas fritas o mix de lechugas.

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

*A lo pobre \$3.000 adicional.

Tagliata di filetto \$25.500

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

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

*A lo pobre \$3.000 adicional.

Lomo vetado 300 gr..... \$28.500

Corte selecionado de lomo vetado Angus Argentino a la plancha, verde o papas fritas.

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

*A lo pobre \$3.000 adicional.

Ossobuco \$21.900

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

*A lo pobre \$3.000 adicional.

Scaloppine al limone16.900

Esquisitas laminas de res, preparadas con salsa suave al limón acompañadas de papas al romero.

*A lo pobre \$3.000 adicional.

mix

Maniero
PASTA e MARE



Pizza

Margherita.....\$10.800

Salsa de tomate y queso mozzarella.

4 Formaggi \$12.400

Salsa de tomate, queso mozzarella más 4 distintos quesos.

Prosciutto e rùcula.....\$12.400

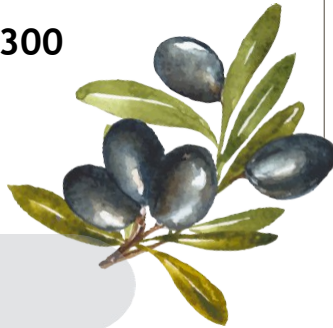
Salsa de tomate, queso mozzarella, prosciutto y rùcula.

Dolomiti \$12.400

Con albóndigas de carne en salsa tomate.

Pepperoni \$12.300

Con salamito pepperoni.



Gamberetti \$12.400

Con camarones salteados al ajillo.

Napolitana.....\$12.300

Con anchoas y alcaparras.

Vegana.....\$12.400

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

4 Stagioni \$12.400

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

Di Socrate \$12.300

Con tomate fresco, queso mozzarella y roquefort mas cebolla.

Insalate

Mani

ero.....\$13.400

Mix de hojas verdes, huevo duro, pulpo, tomate cherry y palta.

Caprese \$11.600

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

Al Tonno fresco \$13.400

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

Al salmone affumicato.....\$13.200

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

La “Mr. Donald Trump” \$12.500

Con bacón y pollo crispy, mix de hojas, tomate, zanahoria, huevo duro y salsa mostazamiel.

Cesar de pollo o De camarones \$12.000

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

Maniero
PASTA e MARE



Zuppe

Zuppa di pesce.....\$14.500

Sopa marinera de mariscos y pescado.

Minestrone di verdure....\$9.900

Clásica sopa italiana, con verduras.

Crema di pomodori.....\$9.900

Sopa de tomates.

Panini

Alla milanese.....\$14.500

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

Acompañado de papas fritas.

Al salmone.....\$13.900

Queso cremoso, palta y salmón a la plancha.

Vegetariano.....\$10.200

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

Burgers

Cheese Burger.....\$13.300

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

Burger Tex Mex.....\$13.300

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

Burger formaggi.....\$13.300

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



Vegano

Pasta sin huevo a elección....\$13.900

Fettuccine, spaghetti, linguine, pennine.

Con salsa: Pomodoro, ali-oli, pesto de albahaca o salteado del huerto.

Burger vegana.....\$12.900

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.

Maniero

PASTA e MARE



Dolci

Tiramisú.....\$6.800

Con mascarpone italiano.

Affogato all´espresso.....\$6.200

Helado de vainilla con café espresso caliente y crema chantilly.

Degustazione di gelato

.....
\$3.500

Una bola de helado gusto a tu elección.

Gelato 3 sapori.....\$6.200

Variedad de helados de tres sabores.

Gelato con frutta.....\$6.200

Helado con fruta.

San Gennaro.....\$8.900

Helado con whisky, manjar y nueces.

Pannacotta.....\$5.900

Flan de crema de leche salsa frutos rojos.

Creme brûlée.....\$6.200

Preparación de crema de leche al horno y terminación con azúcar acaramelada.

Lemon champ.....\$7.800

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

Volcan de chocolate.....\$6.800

Con helado de vainilla.

Brownie con gelato.....\$6.200

Con helado de vainilla.

Frutta della stagione.....\$5.900

Frutas de la temporada.

Cannoncino sfogliato ... \$6.000

Cannoncino de masa hojaldre relleno de crema pastelera.



Maniero
PASTA e MARE