

ANTIPASTI

LE BRUSCHETTE

Fresh buffalo mozzarella, cherry tomato, basil, olive oil and balsamic vinegar \$395
G/D 250GR

Raw Italian prosciutto di Parma, cherry tomato, basil, olive oil and balsamic vinegar \$530 G/P 250GR

ARANCINI

Salame milano with smoked provola, Italian pomodoro sauce, black olives and capers \$550 G/P/D 250GR

Spinach, mozzarella and parmiggiano, Italian pomodoro sauce, black olives and capers \$400 G/D 250GR

INSALATE

The "Mandarina salad" with Mandarina's farm organic purslane, pear, apricot, fresh tangerines (seasonal fruit), brie cheese and black dehydrated olives \$460 D 250GR

Fresh buffalo burrata, cherry tomato, balsamic vinegar, Mandarina's farm organic basil and extra virgin olive oil \$560 D 220GR

Mandarina's farm organic arugula, cherry tomato, parmiggiano reggiano slices, basil and extra virgin olive oil \$430 PB 140GR

PRIMI PIATTI PASTAS IMPORTED FROM ITALY

Paccheri with black truffle sauce, setas with sauteed portobello and parmiggiano reggiano \$860 G/D 220GR

Traditional carbonara spaghetti, artesanal pancetta, parmiggiano reggiano with pecorino romano cheese and egg yolk \$690 G/P/D 220GR

Linguini Vongole in white wine with fresh pomodorini sauce \$690 G/SH/A 220GR

Grilled shrimp spaghetti, green asparagus with pomodorini sauce and garlic \$880 G/SH/P 250GR

Risotto with blue shrimp, mantecato with basil butter and parsley with lemon peel eureka \$870 A/SH/D 260GR

DEL MARE E DEI CRUDI

Grilled blue shrimp, marinated with white wine, purslane from our farm and dehydrated cherry tomatoes \$720 SH/A 260GR

Octopus carpaccio, citrus vinaigrette, extra virgin olive oil and Mandarina's farm organic dill \$600 SH 120GR

Wild-caught tuna carpaccio (seasonal fish) with a dill citrus vinaigrette \$574 S 120GR

Beef tartar, capers, dijon mustard, chives, lemon and lightly cooked quail egg \$640 210GR

Carpaccio di manzo, parmiggiano quenelle, Mandarina's farm organic arugula and extra virgin olive oil \$620 D 160GR

Grilled beetroot, goat cheese, toasted pecans and balsamic vinaigrette with raspberries \$440 PB/D 240GR

The "Panzanella salad" with ripe tomato, rustic croutons, cucumber, Mandarina's farm organic basil and thin red onion slices \$330 PB/G 250GR

Roasted cauliflower with citrus vinaigrette and fresh herbs from Mandarina's organic farm \$400 PB 220GR

Roman artichoke risotto, buttered with parmiggiano reggiano \$780 D/PB 260GR

Roasted cauliflower, melted provolone and sun-dried pomodorini with oregano \$420 PB/D 250GR

Rigatoni Ragú made with beef filet, pomodoro sauce and parmiggiano reggiano \$820 G 230GR

Spaghetti Frutti di Mare, octopus, blue shrimp on pomodoro sauce and red wine \$820 G/S/SH 270GR

PB - IS OR CAN BE MADE PLANT-BASED G - GLUTEN D - DAIRY P - PORK
N - NUTS SH - SHELLFISH A - ALCOHOL S - SEAFOOD

PRICES LISTED ARE QUOTED IN PESOS CURRENCY WITH 16% VAT INCLUDED. SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED. CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

PIZZE NAPOLITANE AL FORNO DI LEGNA

Pizza from Mandarina's farm, pomodoro sauce, artichoke confit puree, sauteed asparagus, spinach with provolone cheese \$680 G/D/PB 550GR

Bresaola, pomodoro sauce, mozzarella di bufala, Mandarina's farm organic arugula and basil \$840 G/DB 550GR

Salame Milano, pomodoro sauce, mozzarella di bufala and toasted nuts \$820 G/P/D/NB 550GR

SECONDI PIATTI

Grilled octopus \$870 230GR S

Wild-caught grilled tuna (seasonal fish) \$920 210GR S

Catch of the day filet, cherry tomatoes, kalamata olives and capers \$920 260GR SH

Grilled rosemary beef filet \$900 220GR

Grilled rib eye \$980 350GR

Grilled blue shrimp, buffalo burrata and pomodoro sauce \$900 G/SH/DB 650GR

Smoked eggplant, goat cheese mousse, sun-dried tomato and basil \$630 G/D/PB 550GR

Fresh mozzarella, sun-dried tomato, Mandarina's farm organic arugula and pomodoro sauce \$660 G/D/PB 550GR

Margherita, pomodoro sauce and basil \$640 G/D/PB 550GR

CONTORNI

Breaded parmiggiano eggplant, pomodoro sauce, basil and mozzarella \$620 DB 150GR

Home-made french fries with truffle and parmiggiano reggiano \$420 DB 200GR

Grilled asparagus with melted parmiggiano cheese \$360 PB/DB 150GR

Green pea puree flavored with laurel \$220 DB 150GR

Tarragon cauliflower puree \$220 PB 150GR

ALL PUREES ARE GLUTEN FREE

PB - IS OR CAN BE MADE PLANT-BASED G - GLUTEN D - DAIRY P - PORK
N - NUTS SH - SHELLFISH A - ALCOHOL S - SEAFOOD

PRICES LISTED ARE QUOTED IN PESOS CURRENCY WITH 16% VAT INCLUDED. SERVICE CHARGE IS NOT INCLUDED. CONSUMING RAW FOOD OR UNDERCOOKED SEAFOOD MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

ANTIPASTI

LE BRUSCHETTE

Mozzarella fresca di bufala, tomate, albahaca del huerto, aceite de olivo y vinagre balsámico \$395 G/L 250GR

Prosciutto crudo di Parma, tomates cherry, albahaca, aceite de olivo y vinagre balsámico \$530 G/P 250GR

ARANCINI

Salame milano con provola ahumada, acompañado con salsa pomodoro, aceituna negra y alcaparras \$550 G/P/L 250GR

Espinaca, mozzarella y parmiggiano, acompañado con salsa pomodoro, aceituna negra y alcaparras \$400 G/L 250GR

INSALATE

Ensalada "Mandarina", verdolagas orgánicas del huerto de Mandarina, durazno, pera, suprema de mandarina (en temporada), queso brie y aceituna deshidratada \$460 L 250GR

Ensalada burrata fresca di bufala, tomate cherry, vinagre balsámico, albahaca y aceite de oliva extra virgen \$560 L 220GR

Ensalada de arúgula del huerto, tomate cherry, laminas de parmesano reggiano, albahaca y aceite de olivo extra virgen \$430 BV 140GR

PRIMI PIATTI PASTAS SON IMPORTADAS DE ITALIA

Paccheri con salsa de trufa negra, setas con portobello salteado, y parmesano reggiano \$860 G/L 220GR

Spaguetti carbonara tradicional, pancetta artesanal, parmesano reggiano con pecorino romano y yema de huevo \$690 G/P/L 220GR

Linguini Vongole al vino blanco con salsa de pomodorini frescos \$690 G/M/A 220GR

Spaguetti con camarón al grill, espárragos verdes con pomodorini y ajo \$880 G/M/A 250GR

Risotto con camarón azul, mantecato con mantequilla de albahaca y perejil con piel de limón eureka \$870 A/M/L 260GR

DEL MARE E DEI CRUDI

Camarón azul al grill marinado con vino blanco y limón real, verdolagas orgánicas de nuestro huerto y tomate cherry deshidratado \$720 M/A 260GR

Carpaccio de pulpo en cítricos, aceite de olivo extra virgen e hinojo del huerto \$600 M 120GR

Carpaccio de atún, vinagreta cítrica (pesca fresca—solo en temporada) \$574 M 120GR

Tartar de filte de res, alcaparras, mostaza dijon, cebollín, limón real y huevo de codorniz ligeramente cocinado \$640 210GR

Carpaccio de corazón de filete de res, mousselina de parmiggiano, arúgula del huerto, aceite extra virgen \$620 160GR

Ensalada de betabel las brasas, queso de cabra, núez tostada y vinagreta de balsámico con frambuesa \$440 BV/L 240GR

Ensalada panzanella, tomate maduro, crutones de pan rústico, pepino, albahaca y finas julianas de cebolla morada \$330 BV/G 250GR

Coliflor del huerto al grill con vinagreta cítrica de hierbas del huerto \$400 BV 220GR

Risotto de alcachofa a la romana, mantecato con parmiggiano reggiano \$780 BV/L 260GR

Coliflor del huerto al grill gratinado al provolone, pomodorini deshidratado y orégano \$420 BV/L 250GR

Rigatoni Ragú con filete de res y salsa pomodoro con parmiggiano reggiano \$820 G 230GR

Spaguetti Frutti di Mare, pulpo, camarón azul, almejas y mejillones en salsa pomodoro al vino tinto \$820 G/M/A 270GR

BV - BASADOS EN VEGETALES G - GLUTEN L - LÁCTEO P - PUERCO
N - NUECES M - MARISCOS A - ALCOHOL

LOS PRECIOS ENLISTADOS SE MUESTRAN EN PESOS CON EL 16% DE IVA INCLUIDO. PROPINA NO INCLUIDA. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O PESCADOS Y MARISCOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

PIZZE NAPOLITANE AL FORNO DI LEGNA

Pizza del huerto, salsa pomodoro, puré de alcachofas confitadas, espárragos salteados, espinacas con queso provolone \$680 G/L/BV 550GR

Pizza bresaola, salsa pomodoro, mozzarella di bufala, arúgula y albahaca de nuestro huerto y aceite de trufa \$840 G/L 550GR

Pizza salame milano, salsa pomodoro, mozzarella di bufala y nueces tostadas \$820 G/P/L/N 550GR

SECONDI PIATTI

Medallon de atún a las brasas \$920 210 GR M

Pulpo al grill \$870 230GR M

Pesca del día con tomate cherry, aceitunas, kalamata y alcaparras \$920 260GR M

Corazón de filete al romero \$900 220GR

Rib eye a las brasas \$980 350GR

Pizza camarón azul al grill, burrata di bufala y salsa pomodoro \$900 G/M/L 650GR

Pizza berenjena ahumada, mousse de queso de cabra, tomate deshidratado y albahaca \$630 G/L/BV 550GR

Pizza mozzarella fresca, salsa pomodoro, tomate deshidratado y arúgula \$660 G/L/BV 550GR

Pizza margherita, salsa pomodoro y albahaca \$640 G/L/BV 550GR

CONTORNI

Berenjena parmiggiana empanizada, salsa pomodoro, albahaca, mozzarella y parmesano gratinado \$620 L 150GR

Papas fritas trufadas con parmiggiano reggiano \$420 L 200GR

Espárragos al grill gratinados al parmiggiano \$360 BV/L 150GR

Puré de chícharo aromatizado con laurel \$220 BV 150GR

Puré de coliflor al estragón \$220 BV 150GR

TODOS NUESTROS PURÉS ESTÁN ELABORADOS SIN GLUTEN

BV - BASADOS EN VEGETALES G - GLUTEN L - LÁCTEO P - PUERCO
N - NUECES M - MARISCOS A - ALCOHOL

LOS PRECIOS ENLISTADOS SE MUESTRAN EN PESOS CON EL 16% DE IVA INCLUIDO. PROPINA NO INCLUIDA. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O PESCADOS Y MARISCOS PUEDE INCREMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.