

## STARTERS

### **Beef Carpaccio** 🌿

*Served with virgin olive oil, slices of Parmigiano Reggiano cheese and rucola*

### **Italian antipasti** 🌿

*Selection of Italian cured hams and cheeses*

### **Grilled Provolone** 🌿

*Melted cheese with artichokes and prosciutto di Parma*

### **Vitello tonnato**

*Roast beef accompanied with our traditional dressing*

### **Cream of seafood with lemon perfume**

## SALADS

### **Panzanella Salad** ✓

*Tomato, roasted onion, roasted bell pepper, olives, seasoned with olive oil and balsamic vinegar*

### **Capresse Salad** 🌿 ✓

*Tomato, buffalo mozzarella cheese, basil*

## PIZZAS

### **Gamberi**

*Tomato sauce, garlic, gundilla, shrimp and mozzarella*

### **Napolitana** ✓

*Tomato sauce, mozzarella and basil*

### **Diavola** 🌶️

*Tomato sauce, salami, onion, jalapeños and mozzarella*

### **Funghi** ✓

*Tomato sauce, garlic, mushrooms and mozzarella*

### **Prosciutto**

*Tomato sauce, prosciutto di parma, mozzarella and rucola*

### **Four cheeses** ✓

*Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, pecorino and parmesan cheese*

## RISOTTOS

### **Risotto di mare**

*Onion, garlic, white wine, shrimps, squid, clams*

### **Mushroom risotto with black truffle aroma** ✓

*Onion, garlic, white wine, mushrooms and truffle oil*

## OUR FRESH PASTA

### **Ravioli funghi porcini with parmigiano tartufo** ✓

*Mushroom sauce, parmesan and egg*

### **Meat tortelloni with pear and gorgonzola sauce**

*Gorgonzola sauce with pears*

### **Meat lasagna**

### **Fettuccine scampi**

*Seafood, shrimp and parsley cream sauce*

### **Gnocchi a la sorrentina** ✓

*Tomato, burrata cheese and pesto*

### **Spaghetti al frutti di mare**

*Seafood sauce with squid, clams, mussels, shrimps and prawns*

### **Spaghetti al nero with cuttlefish and shrimps**

*Tomato sauce with garlic and basil, baby squid and shrimp*

### **Papardelle puttanesca** ✓ 🌶️

*Garlic, tomato, chilli, anchovy, black olives, capers, basil and oregano*



EST. 2018

# VORAMAR

TRATTORIA DI MARE

## PASTA CLASSICS

### Spaghetti carbonara

*Our carbonara with smoked bacon, cream sauce, and parmesan reggiano*

### Fettuccine Alfredo

*Butter, cream sauce, Parmesan reggiano*

### Rigatoni bolognese

*Traditional bolognese sauce*



ASK YOUR WAITER FOR OUR GLUTEN FREE PASTA WITH ANY OF OUR SAUCES

## ITALIAN SPECIALS

### Pork escalope milanese with parmesan gnocchis

### Charcoal-grilled beef tagliata on rucola salad and parmesan slices

### Fish and seafood cacciucco Livornese style

### Specialty lobster prepared by our chef

*Lobster aglio olio with spaghetti al pesto di pomodoro .*

**EXTRA CHARGE....\$1300**

## DESSERTS

### Mascarpone tiramisu with coffeegelato

### Cannoli filled with amaretto cream and stracciatella ice-cream Vanilla

### Pannacotta with red wine reduction and wild berries gel



Mild



Spicy hot



Gluten free



Vegetarian

## ENTRADAS

### **Carpaccio deres** 🌿

*Aderezado con aceite de oliva virgen, lascas de parmesano Reggiano y rúcula*

### **Antipastos italianos** 🌿

*Selección de embutidos y quesos italianos*

### **Provolone a las brasas** 🌿

*Queso fundido con alcachofas y prosciutto di parma*

### **Vitello tonnato**

*Carne de res asada acompañada, con nuestro aderezo de tradicional*

### **Crema de mariscos al perfume de limón**

## ENSALADAS

### **Ensalada Panzanella** ✓

*tomate, cebolla asada, pimiento asado, aceitunas, aderezado con aceite de oliva y vinagre balsamico*

### **Ensalada Caprese** ✓ 🌿

*Tomate, mozzarella de buffala, albahaca*

## PIZZAS

### **Gamberi**

*salsa de tomate, ajo, gundilla, camarones y mozzarella*

### **Napolitana** ✓

*salsa de tomate, mozzarella y albahaca*

### **Diavola** 🌶️

*salsa de tomate, salami, cebolla, jalapeños y mozzarella*

### **Funghi** ✓

*salsa de tomate, ajo, champiñones y mozzarella*

### **Prosciutto**

*salsa de tomate, prosciutto de parma, mozzarella y rúcula*

### **Cuatro quesos** ✓

*salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesano*

## RISOTTOS

### **Risotto di mare**

*Cebolla, ajo, vino blanco, Camarones, calamar, almejas*

### **Risotto de setas al aroma de trufa negra** ✓

*Cebolla, ajo, vino blanco, setas y aceite de trufa*

## NUESTRAS PASTAS FRESCAS

### **Ravioli funghi porcini al tartufo parmigiano** ✓

*Salsa de setas, parmesano y huevo*

### **Tortelloni de carne con salsa de pera y gorgonzola**

*Salsa gorgonzola con peras*

### **Lasagna de carne**

### **Fettuccine scampi**

*Salsa crema de marisco, camarones, y perejil*

### **Gnocchis a la sorrentina** ✓

*Tomate, queso burrata y pesto*

### **Espagueti al frutti di mare**

*Salsa marinera con Calamar, almejas, mejillón, camarones*

### **Espagueti al nero de sepia con camarones**

*Salsa de tomate con ajo y albahaca, chipirones y camarón*

### **Papardelle a la putanesca** ✓

*Ajo, tomate, guindilla, anchoa, aceituna negra, alcaparra, albahaca y oregano*



*Picante suave*



*Picante*



*Sin gluten*



*Vegetariano*

## CLASICOS DE LA PASTA

### **Espagueti carbonara**

*Nuestra carbonara con tocino ahumado, salsa crema, y parmesano reggiano*

### **Fettuccine Alfredo**

*Mantequilla, salsa crema, parmesano reggiano*

### **Rigatoni boloñesa**

*Salsa boloñesa tradicional*

 *PREGUNTE A SU MESERO POR NUESTRA OPCION DE PASTA SIN GLUTEN  
CON CUALQUIERA DE NUESTRAS SALSAS*

## ESPECIALIDADES ITALIANAS

### **Escalope de cerdo a la milanesa con gnoquis al parmesano**

**Tagliata de res asada al carbón sobre ensalada de rucula y lascas de parmesano** 

**Cacciucco de pescado y marisco a la Livornese** 

### **Especialidad de langosta elaborada por nuestro chef**

*Langosta aglio olio con espagueti al pesto di pomodoro*

**CARGO EXTRA \$1300**

## POSTRES

**Tiramisu de mascarpone con gele de café**

**Canolis rellenos de crema de amareto y helado de stracciatella**

**Pannacotta de vainilla con reducción de vino tinto y gel de frutos del bosque** 

 *Picante suave*

 *Picante*

 *Sin gluten*

 *Vegetariano*