SALOTTO ITALIANO

PANAMA

RESTAURANTE, MÚSICA, ARTE, CULTURA, EVENTOS

ANTIPASTI D'AUTORE

Bruschette del Salotto

Selección de bruschette artesanales

$ 15

Vinos recomendados*: Prosecco Prestige François - Prosecco Fantinel Brut
Segura Viudas Brut Vintage

Frito de mariscos

$ 15

Vinos recomendados*: Prosecco Prestige François - Prosecco Fantinel Brut
Segura Viudas Brut Vintage

Cuore di Parmigiana

Berenjena al horno, salsa de tomate, mozzarella, albahaca, Parmigiano Reggiano DOP

$ 16

Vinos recomendados*: E'ssenza (Conte Guicciardini) - Fonterutoli Chianti Classico(Mazzei)

Bianco Mediterraneo

Burrata pugliese cremosa, prosciutto di Parma DOP y tomates confitados

$ 25

Vinos recomendados*: Gavi DOCG (Batasiolo) - La Segreta IGT (Planeta)
Pommery Brut Royal

Velatura di Rosso

Carpaccio de res finamente cortado, Parmigiano Reggiano DOP, rúcula silvestre y sus salsas

$ 16

Vinos recomendados*: E'ssenza IGT (Conte Guicciardini) - Chianti Classico Riserva (Brancaia)
Pinot Noir (Moillard, Bourgogne, Francia)

Rosso Vivo

Tartare de atún rojo, corte a cuchillo, aceite EVO y delicados toques cítricos

$ 15

Vinos recomendados*: Gavi DOCG (Batasiolo) - Cometa DOC (Planeta) -
Champagne Bollinger Special Cuvée

Catalana del Salotto

Langostinos, almejas y cola de langosta al vapor con aceite EVO y cítricos

$ 22

Vinos recomendados*: Sauvignon Blanc (Fantinel Sun Goddess) - Cometa DOC (Planeta)
Bollinger Special Cuvée

** Vino recomendados, no incluidos en el precio*

SELECCIÓN DEL SALOTTO

para compartir o acompañar una botella de vino

Tabla de quesos y embutidos

Selección de quesos y embutidos italianos DOP, frutos secos, mermeladas y miel

$ 25

Vinos recomendados*: Valpolicella Ripasso DOC (Bussola) - Franciacorta Extra Brut (Bellavista)
Pinot Noir (La Crema, Sonoma Valley, USA)

Almejas al Profumo de Mar

Almejas salteadas con ajo suave, aceite EVO, rebosadas en vino blanco

$ 15

Vinos recomendados*: Gavi DOCG (Batasiolo) - Cometa DOC (Planeta)
Segura Viuda Brut Vintage (Cava) - Bollinger Special Cuvée

Mare Nostrum

Langostinos, mix de mariscos (anillos de calamar arrañitas y camarones), almejas al ajillo, Conchas negras, tostadas de pan crujiente y ensalada de rugula y tomate .

$ 35

Vinos recomendados*: Pinot Grigio Ramato IGT (Fantinel Sun Goddess) - Cometa DOC (Planeta)
Segura Viudas Reserva Heredad - Bollinger Special Cuvée

** Vino recomendados, no incluidos en el precio*

RISOTTI D'ISPIRAZIONE

(Riso Carnaroli italiano)

Giardino d'Estate

Risotto cremoso de zucchini frescos, mantecado delicadamente

$ 22

Vinos recomendados*

Gavi DOCG (Batasiolo) - La Segreta IGT (Planeta)
Segura Viudas Brut Vintage - Pommery Brut Royal

Bosco d'Inverno

Risotto cremoso de hongos frescos y Parmigiano Reggiano DOP

$ 25

Vinos recomendados*

Dolcetto d'Alba DOC (Batasiolo) - Barolo DOCG (Batasiolo)
Pinot Noir (Moillard, Francia)

Profumo di Tartufi

Risotto mantecado con mantequilla y trufa fresca italiana de San Miniato

$ 35

Vinos recomendados*

Montecucco Riserva DOC (Collemassari) - Barolo DOCG (Batasiolo)
Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Mare del Salotto

Risotto con frutti di mare salteados, tomate y toque de vino blanco

$ 26

Vinos recomendados*

Gavi DOCG (Batasiolo) - Cometa DOC (Planeta) - Bollinger Special Cuvée

** Vino recomendados, no incluidos en el precio*

LA PASTA DEL SALOTTO

Memoria di Nonna Clara

Pasta fresca con ragú tradicional de lenta cocción y Parmigiano Reggiano DOP

$ 20

Vinos recomendados*: Rigoleto (Montecucco Rosso DOC, Collemassari)
Fonterutoli Chianti Classico (Mazzei) - Corte B (Vistalba, Argentina)

Oro del Mare

Tagliolini caseros con langostinos y tomate cherry

$ 26

Vinos recomendados*: Gavi DOCG (Batasiolo) - Cometa DOC (Planeta)
Segura Viudas Reserva Heredad - Pinot Noir (La Crema, Sonoma Valley, USA)

Notte di Amalfi

Fettuccine al nero de sepia con camarones, perlas de limón y aceite de albahaca

$ 22

Vinos recomendados*: Gavi DOCG (Batasiolo) – Fresco bianco di Masi IGT (Masi)
Segura Viudas Reserva Heredad – Pommery Brut Royal

Smeraldo di Bronte

Pasta al pesto de pistacho con tomate seco, guanciale crujiente y granos de pistacho

$ 22

Vinos recomendados*: Pinot Grigio Ramato IGT (Fantinel) - TRE IGT (Brancaia)
Pinot Noir (La Crema, Sonoma Valley, USA)

Scoglio del Salotto

Pasta con selección de mariscos salteados, ajo y aceite EVO

$ 28

Vinos recomendados*: Fresco bianco di Masi IGT (Masi) - Cometa DOC (Planeta)
Segura Viudas Reserva Heredad

Raviolis con trufa

Raviolis caseros con trufa fresca italiana

$ 35

Vinos recomendados*: Fonterutoli Chianti Classico (Mazzei) -
Chianti Classico reserva DOCG (Brancaia)

** Vino recomendados, no incluidos en el precio*

LAS CLASICAS

Gnocchi a la sorrentina

Gnocchi caseros, salsa tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, albahaca

$ 18

Vinos recomendados*

Morellino di Scansano DOCG (Conte Guicciardini) - Corte B (Vistalba)

Puttanesca

Tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, ajo, pimienta roja perejil, aceite EVO

$ 15

Vinos recomendados*

Rigoleto (Montecucco Rosso DOC, Collemassari) - Corte B (Vistalba, Argentina)

Amatriciana

Tomate, guanciale, Pecorino Romano DOP, cebolla, aceite EVO

$ 18

Vinos recomendados*

Rigoleto (Montecucco Rosso DOC, Collemassari)

Morellino di Scansano DOCG (Conte Guicciardini) - Corte B (Vistalba, Argentina)

La Lasaña

Capas de pasta fresca al horno con ragú tradicional, salsa bechamel y Parmigiano Reggiano DOP

$ 18

Vinos recomendados*

Rigoleto (Montecucco Rosso DOC, Collemassari)

Chianti Classico reserva DOCG (Brancaia) - Le Volte dell'Ornellaia

Roma Segreta

Espaguetis a la carbonara auténtica con guanciale y Pecorino Romano DOP

$ 20

Vinos recomendados*

Gavi DOCG (Batasiolo) - Dolcetto d'Alba DOC (Batasiolo)

Pinot Noir (La Crema, Sonoma Valley, USA)

** Vino recomendados, no incluidos en el precio*

DALLA NOSTRA CUCINA - CARNE

Filetto al Silenzio

Filete de res con reducción de vino tinto

$ 28

Vinos recomendados*

TRE IGT (Brancaia) - Dolcetto d'Alba DOC (Batasiolo)

Chianti Classico reserva DOCG (Brancaia) - Le Volte dell'Ornellaia

Sussurro del Bosco

Filete de res con hongos frescos y trufa italiana de San Miniato

$ 36

Vinos recomendados*

Chianti Classico - Brunello di Montalcino DOCG (Casanova di Neri) - Castello di Fonterutoli Gran Selezione DOCG (Mazzei) - Groth (Cabernet Sauvignon, Oakville, USA)

Entraña a la Parrilla

Entraña con cama de esparrago al grill, rugula y queso parmesano DOP

$ 35

Vinos recomendados*

Morellino di Scansano DOCG (Conte Guicciardini) - Montecucco Rosso DOC (Collemassari)

Corte A (Vistalba, Argentina)

New York al romero

con vegetales salteados

$ 35

Vinos recomendados*

Morellino di Scansano DOCG (Conte Guicciardini) - Montecucco Rosso DOC (Collemassari)

Corte A (Vistalba, Argentina)

** Vino recomendados, no incluidos en el precio*

DALLA NOSTRA CUCINA - PESCE

Mediterraneo Dorato

Salmón sellado, quinoa y crema de pimientos dulces

$ 27

Vinos recomendados*

Sauvignon Blanc (Fantinel Sun Goddess) - Cometa DOC (Planeta)

Pinot Noir (La Crema, Sonoma Valley, USA)

Luciana

Pulpo braseado al tomate con aceitunas negras y alcaparras

$ 32

Vinos recomendados*

Primitivo di Manduria DOC (Zolla) - Corte A (Vistalba, Argentina)

Pesca del Día all'Acqua Pazza

Pescado fresco del día con tomate cherry, perfume de vino blanco y perejil

$ 30

Vinos recomendados*

Gavi DOCG (Batasiolo) - Fresco Bianco di Masi IGT (Masi)

EXTRAS

Camarones (3 unidades) **$ 5**

Langostinos (3 unidades) **$ 6**

Pollo $ 5

Parmesano DOP $ 2

Vegetales salteados $ 4

Trufa (*5* laminas) **$ 10**

Salsa blanca $ 3

** Vino recomendados, no incluidos en el precio*

LAS ENSALADAS DEL SALOTTO

Caprese

Mozzarella, tomate, albahaca, salsa pesto, aceite EVO

$ 15

Cesar con pollo

Lechuga, parmesano, pollo, salsa cesar, aceite EVO, pan focaccia

$ 15

Cesar con camarones

Lechuga, camarones, pan focaccia, sal, ajo, perejil, aceite EVO

$ 20

Vegana

Quinoa, apio, zanahoria, aceitunas negras, rúcula, cebolla morada

$ 15

DOLCI DEL SALOTTO

No se explica el placer, se prueba
(Sofía Loren)

Tiramisù al Momento $ 10
Clásico italiano montado en vivo, con crema mascarpone y espresso
Maridaje con
Vino dulce Marsala Recioto della Valpolicella DOCG $ 15
Ron: Abuelo 12 $ 16

Vulcano di Cioccolato con Gelato alla Vaniglia $ 10
Coulant tibio de chocolate con helado casero de vainilla
Maridaje con
Vino dulce Marsala Recioto della Valpolicella DOCG $ 15
Rum: Abuelo XV Napoleon $ 18

Cheesecake ai Frutti di Bosco $ 10
Cheesecake estilo italiano con frutos rojos
Maridaje con
Vino dulce Marsala Recioto della Valpolicella DOCG $ 15
Rum: Abuelo XV Tawny - $ 18

Panna Cotta del Salotto $ 9
Panna cotta tradicional con topping a elección:
Chocolate, maracuyá o frutos rojos
Maridaje con vino Moscato $ 14
Maridaje con ron Abuelo XV Napoleon o Abuelo XV Tawny $ 17

Crema di Mascarpone con Fragole $ 9
Crema suave de mascarpone con fresas frescas de temporada
Maridaje con vino dulce Moscato $ 14
Maridaje con rum Abuelo XV Tawny $ 17

** Vino recomendados, no incluidos en el precio*

SALOTTO ITALIANO

PANAMA

RESTAURANTE, MÚSICA, ARTE, CULTURA, EVENTOS

ti ama

CASCO ANTIGUO, SAN FELIPE, CASA DEL TERRAPLÉN
AVENIDA PABLO AROSEMENA ESQUINA CALLE 13
CIUDAD DE PANAMÁ, REPUBLICA DE PANAMÁ

INFO Y RESERVA +507 6974-5214 - salottoitalianopty