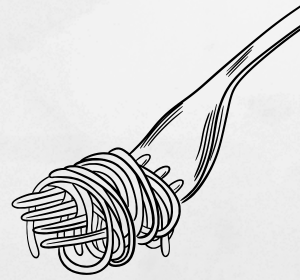


R I S T O R A N T E
DANICO
I T A L I A N O



ENTRADAS

BRUSCHETTA CLÁSICA \$22.000

Crujiente pan artesanal tostado con aceite de oliva extra virgen, coronado con tomate fresco, parmesano, albahaca y ajo.

BOCCONCINI CAPRESE \$26.000

Deliciosas bolitas de queso mozzarella fresca servidas con tomates, hojas de albahaca y un toque de reducción de balsámico.

BOWL MEDITERRÁNEO \$35.000

Deliciosas bolitas de queso mozzarella fresca servidas con tomates, hojas de albahaca y un toque de reducción de balsámico.

BROCHETA DE CAMARÓN \$37.000

CARPACCIO DE SALMÓN \$37.000



PLATOS FUERTES

OSSOBUCCO DANICO \$55.000

Ossobuco italiano con salsa de la casa, acompañado con risoto de ahuyama.

FILETTO MEDITERRÁNEA \$58.000

250grs de lomo fino bañado en salsa chimichurri mediterránea, acompañado de risoto de ahuyama.

PEPPER STEAK \$58.000

300grs de lomo fino sellado y bañado con salsa de pimienta negra, acompañado berenjena glaseada y espárragos.

SALMÓN \$58.000

Acompañado de cremoso risotto de champiñones, coronado con 250grs de salmón a la parrilla con chimichurri fresco.

PASTAS

PESTO \$37.000

Salsa pesto de albahaca fresca, parmesano y aceite de oliva extra virgen

CARBONARA \$39.000

salsa cremosa a base de huevo, queso y tocineta crocante, con pimienta recién molida.

BOLOÑESA \$40.000

Pasta al dente acompañada de nuestra tradicional salsa boloñesa de carne, preparada al estilo italiano.

POLLO CAPRESE 42.000

Pechuga de pollo asado con tomate fresco y mozzarella fundida, acompañada de espagueti o penne al burro con toque de albahaca.

POLLO ALFREDO 40.000

cremosa salsa con crema de leche, acompañado de pollo asado.

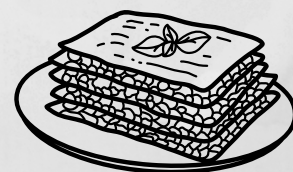
GRATINADAS

LASAÑA MIXTA \$42.000

La combinación perfecta de pollo, carne, jamón y champiñones, bañada en salsa napolitana y gratinada con irresistible queso mozzarella.

LASAÑA BOLOÑESA \$40.000

Nuestra clásica lasaña italiana con carne en salsa boloñesa, queso gratinado, horneada al punto perfecto.



PIZZAS

CLASICAS

JAMÓN E MOZZARELLA \$38.000

NAPOLI \$37.000

Salsa napolitana, queso mozzarella, tomate y orégano.

HAWAIANA \$39.000

Salsa napolitana con tomate San Marzano, mozzarella fresca, jamón y cubos de piña.

PANCETTA CLASSICA \$39.000

Mozzarella fresca, pancetta crujiente, parmesano rallado y un toque de aceite de oliva extra virgen.

MARGHERITA REALE \$38.000

Mozzarella, bocconcini, passata de tomate y pesto.

QUATTRO FORMAGGI SPECIALE \$40.000

Mozzarella, bocconcini, passata de tomate y pesto.

POLLO E FUNGHI \$42.000

Salsa bechamel cremosa, mozzarella fresca, pollo tierno, champiñones y parmesano rallado.

GORMET

DOLCE FIAMMA \$49.000

Salsa, queso de cabra, stracciatella, mozzarella, dátiles, prosciutto, rúgula y reducción de balsámico.

TARTUFINA \$44.000

Mozzarella, queso azul, trufa, champiñón portobello y balsámico de trufa en hilo.

MELANZANA REALE \$38.000

Salsa napolitana con tomate San Marzano, mozzarella fresca, berenjena, tomate asados, rúgula, pimentón asado y pecorino.

LA RÚSTICA \$41.000

Base pomodoro, queso mozzarella, queso azul, aceitunas moradas, cabano y cebolla.

VESUVIO \$47.000

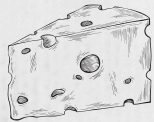
Base pomodoro, mozzarella, cabano, salami, pollo, champiñón y pimentón.

HOT JACK \$40.000

Morarella, queso colby jack, peperoni y miel de jalapeño.

DIAVOLA \$44.000

Mozzarella fresca, peperoni picante, salami crujiente, parmesano rallado y aceite de oliva extra virgen.



DE LA CASA

DANICO SMOUK \$45.000

Pulled pork ahumado, cebolla crispy y stracciatella con un toque de Aperol

DELICATA \$52.000

Mozzarella fresca, burrata di búfala cremosa, tomates cherry, pesto, prosciutto y un toque de balsámico.

BOMBELLA \$47.000

Base de salsa napolitana, mozzarella derretida, stracciatella di búfala, peperoni, aceitunas moradas, pesto de la casa, aceite de oliva de trufa y pimienta.

DANICO \$47.000

Salsa, chorizo artesanal, champiñón, cebollino chino, pimentón, tocineta, tomate cherry y pesto.

LA MARITANA \$53.000

Salsa, mozzarella, raya, camarón y cebolla.

POSTRES

BROWNINE CON HELADO \$17.000

El postre perfecto para los amantes del chocolate.

