

DATONI

ENSENADA B.C.

MENÚ

Pago solo en efectivo / cash only

Cambios o aclaraciones en el menú serán amablemente declinados / Changes and modifications politely declined
En grupos de 7 o más personas, se agregará a la cuenta un 18% de servicio / In groups of 7 or more people, an 18% service charge will be added to the bill

Aperitivi

KIR ROYAL

Vino espumoso - Licor de Cassis
\$190

APEROL SPRITZ

Aperol - Vino Espumoso - Agua Mineral
\$200

AMERICANO

Vermouth Rojo - Campari - Agua Mineral
\$200

GIN TONI

Ginebra - Agua Tónica
(Estilo Da Toni)
\$230

GIN & TONIC

Ginebra - Agua Tónica
\$200

NEGRONI MILANO

Ginebra - Vermouth Rojo - Campari - Avellana
Cóctel clásico inspirado en la Ciudad de Milán
\$230

NEGRONI SBAGLIATO

Vino Espumoso - Vermouth Rojo - Campari
\$200

MARTINI

Vermouth Seco - Vermouth Blanco - Ginebra - Angostura
\$230

ESPRESSO MARTINI

Espresso - Vodka - Licor de Café
\$200

COSMOPOLITAN

Vodka - Jugo de Arándano - Cointreau - Jugo de Limón
\$230

Carta de Vinos

VINO ESPUMOSO

Espuma de Piedra, Blanc de Blancs / Aborigen
\$600

VINO BLANCO

Chardonnay 2019 / Villa Montefiori
\$450

Sinónimo 2020 Sauvignon Blanc / Aborigen
Copa \$130 / Botella \$450

VINO TINTO

Cabernet Sauvignon Merlot Fusione 2018
/ Villa Montefiori
Copa \$130 / Botella \$450

Tempranillo 2018 / Trevista
\$800

Sangiovese Grosso 2018 / Villa Montefiori
\$850

Contraste 2019 Cabernet Sauvignon, Grenache/
Casa de Piedra
\$600

Vino de Piedra 2016 Tempranillo y Cabernet Sauvignon /
Casa de Piedra
\$1100

Aglianico 2016 Nerone / Villa Montefiori
\$1200

BIRRA

Victoria \$55

Stella Artois \$65

Veraniega / Wendlant \$80

Angelo Poretti \$120

BIBITE

Agua Mineral San Pellegrino 500/750 ml 50/80

Acqua Panna 500/1000 ml 50/80

Soda (Naranja, Mandarina y Limón)

\$40

Antipasti e Insalate

MOZZARELLA BURRATA

Mozzarella Burrata fresca, servida con Prosciutto San Daniele y Ensalada de Tomate.

\$370

TRIPPA ALLA FIORENTINA

Panza de Res al estilo de la Ciudad de Florencia

\$250

VONGOLE IN BRODETTO DI HABANERO

Almejas chicas de la región en un caldo de Habanero

\$240

IMPEPATA DI COZZE

Mejillones al vapor con Pimienta Negra

\$240

INSALATA DI FINOCCHIO

Hinojo, Naranja, Aceituna Kalamata y Cebolla Morada

\$180

INSALATA DI RADICCHIO E COZZE

Ensalada tibia de Mejillones, Frisée y Radicchio

\$190

INSALATA MISTA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO

Ensalada mixta con Parmigiano rebanado y Vinagreta

\$170

Primi

ORECCHIETTE CON RAPINI E ACCIUGHE

Orecchiette, Rapini y Anchoas
\$260

SPAGHETTI CON PESTO DI SERRANO E JALAPEÑO

Spaghetti con Pesto de Chile Serrano y Jalapeño
\$250

TAGLIARINI CON RICCI DI MARE

Tagliarini Fresco con Erizo de Mar
\$290

CALAMARATA CON BAGNA CAÔDA E CHILTEPÍN

Calamarata con Salsa de Anchoas, Chiltepín y Eneldo
\$300

SPAGHETTI ALLA CHITARRA E BOTTARGA

Spaghetti Artesanal, Salsa de Tomate San Marzano y Tomillo,
un toque de Habanero y Bottarga
\$300

PAPPARDELLE VERDI AL RAGU DI CINGHIALE

Pappardelle Fresco de Espinaca con Ragú de Jabalí
\$300

TAGLIARINI AL TARTUFO

Tagliarini Fresco, Trufa, Mantequilla
\$350

SCARPINOCC DI TALEGGIO E BALSAMICO

Scarpinocc relleno de Taleggio con Vinagre Balsámico
\$290

RAVIOLI DI GUANCIA IN SALSA DI FEGATO

Ravioli de Cachete de Res con Salsa de Hígado
\$300

RAVIOLI DI CERVELLO DI AGNELLO E RICOTTA

Ravioli de Cerebro de Cordero y Ricotta
\$300

Secondi

BRANZINO AL CARTOCCIO

Filete de Lubina Rayada con Frisée y Toronja
\$450

COTOLETTA ALLA MILANESE

Chuleta de Cerdo empanizada con Ciabatta y Hierbas,
Arúgula y Tomate
\$360

COSCIA D' ANATRA RIPIENA CON CARCIOFI

Pierna de Pato rellena de Alcachofa, con Cannellini y Rapini
\$450

AGNELLO E CAPONATA

Chuleta de Cordero marinada en Romero y Caponata
\$450

TAGLIATA DI RIB EYE 155 x hg

Rib eye cortado y terminado con Romero y Aceite de Oliva

Caffè, Dólcis e Digestivi

CAFFÉ

ESPRESSO	\$45
ESPRESSO AMERICANO	\$45
ESPRESSO MACCHIATO	\$50
CAPUCCINO	\$55

DIGESTIVI

CREMA DI LIMONCELLO	\$70
AMARO BRÁULIO	\$100
GRAPPA DI BARBERA	\$100
“Moletto”	
GRAPPA DI RIESLING AÑEJADA EN BARRICA “Luisi Francoli”	\$140

DÓLCI

PANNACOTTA ZAFFERANO E ARANCIA \$120
Pannacotta con Azafrán y Naranja

TIRAMISÚ \$120
Cremoso Tiramisú de la Casa

BONET DELLE LANGHE \$130
Dulce típico Piemontese de Chocolate
Amargo y Amaretti

GELATO \$170
*Favor de preguntar que sabores preparamos hoy

AFFOGATO \$170
Gelato de Vainilla y Espresso

TABLETA DE QUESOS IMPORTADOS \$400
Taleggio, Gorgonzola y Humbolt Fog (cabra)
mas complementos



Pago solo en efectivo / cash only

Cambios o aclaraciones en el menú
serán amablemente declinados.

Changes and modifications politely declined

En grupos de 7 o más personas, se agregará a
la cuenta un 18% de servicio

In groups of 7 or more people, an 18% service
charge will be added to the bill

(646) 113 43 38

datoniensenada@gmail.com

   @datoniensenada