

BRUNCH

DE VIERNES A DOMINGO HASTA LA 1 PM || FROM FRIDAY TO SUNDAY UNTIL 1 PM

BRUNCH COMPLETO

₡9,000

ESP "Pinto Italiano" interpretación italiana de nuestro fundador Luca Navarra del clásico gallo pinto costarricense, huevos a escoger (omelette, revuelto o frito), mozzarella, aguacate, tocineta, fruta, pan, jugo de naranja.

Café negro o con leche refill (hasta la 1:00pm)

ENG "Italian pinto" interpretation by our founder Luca Navarra of the classic gallo pinto costarricense, to choose eggs (omelette, scrambled or fried), mozzarella cheese, avocado, bacon, fruit, bread, orange juice.

Black coffee or with milk refill (until 1:00pm)

BRUNCH KETO



₡7,000

ESP Para los que evitan los carbohidratos, 3 huevos a escoger (frito, revuelto u omelette) con tocineta tostada, mozzarella, aguacate, fruta, tortilla keto, jugo de naranja. Café negro o con leche refill (hasta la 1:00pm)

ENG For those who avoid carbohydrates, to choose 3 eggs (fried, scrambled or omelette) with toasted bacon, mozzarella cheese, avocado, fruit, tortilla keto, orange juice. Black coffee or with milk refill (until 1:00pm)

CROISSANT CLASSICO (Mantequilla o Multigrano)

₡6,000

ESP Dos capas de croissant rellenas de jamón, tomate, queso y una hoja de lechuga fresca.

ENG Two layers of butter croissant filled with ham, tomato, cheese and a fresh lettuce leaf.

CROISSANT A COLAZIONE (Mantequilla o Multigrano)

₡6,000

ESP Dos capas de croissant rellenas de huevo al gusto, tocineta grillada, tomate, queso y una hoja de lechuga fresca.

ENG Two layers of butter croissant stuffed with egg to taste, bacon, tomato, cheese and a fresh lettuce leaf.



CASCATA DI FRUTTA FRESCA



HUEVO AUTENTICO



COLAZIONE LEGGERA



CROISSANT DOLCE



CROISSANT CLÁSICO



BRUNCH COMPLETO



BRUNCH KETO



CROISSANT A COLAZIONE

CROISSANT DOLCE (Mantequilla o Multigrano)

₡6,000

ESP Dos capas de croissant, fresa, banano, nutella, crema chantilly, leche condensada.

ENG Two layers of butter croissant, strawberry, banana, nutella, chantilly cream, condensed milk.

HUEVO AUTÉNTICO



₡6,000

ESP Dos tortillas keto tostadas con huevo frito y tocineta, crema de aguacate queso fundido y espárragos a la parrilla.

ENG Two keto tortilla with fried egg with bacon, avocado cream, melted cheese and grilled asparagus.

CASCATA DI FRUTTA FRESCA

₡3,500

ESP Fuente de fruta fresca.

ENG Fresh fruit platter.

COLAZIONE LEGGERA

₡4,500

ESP Granola, yogurt natural, fruta fresca del día.

ENG Granola, natural yogurt, fresh fruit of the day.

JUGO DE NARANJA

₡1,500

A TUTTO SPRIZZ

₡4,500

BEBIDAS CON CONTENIDO ALCOHÓLICO SOLO PARA MAYORES DE EDAD

Meloncello sprizz | Limoncello Sprizz | Melocotón Sprizz | Sandía Sprizz | Cereza Sprizz | Mimosa

KETO GLUTEN FREE PICANTE

10% de descuento al tener membresía Il Padrino (no aplica en bebidas, aplican restricciones)

Precios con impuestos incluidos | Prices with taxes included

Si eres alérgico o intolerante a algún tipo de comida, por favor infórmalos. || Se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente, informaci per favore. || If you are allergic or intolerant to any ingredient, please inform us.

PASQUA

DIVELLA

FILIPPO BERIO

PANINI SANDWICH

TODOS LOS DÍAS | EVERY DAY
HASTA LAS 6 P.M. | UNTIL 6 P.M.

PIADINA

- ESP Tortilla de trigo típica de la Emilia Romagna.
- ENG Wheat omelet typical of Emilia Romagna.

PAN FOCACCIA

- ESP Pan de masa madre sazonado con ajo y romero.
- ENG Sourdough bread seasoned with garlic and rosemary.

PANE DI MANDORLE E FORMAGGIO

- ESP Pan de almendras y queso.
- ENG Almond bread and cheese.



CLÁSICO

\$6.500

- ESP Jamón, tomate, mozzarella de búfala, lechuga y mayonesa.
- ENG Ham, tomato, buffalo mozzarella, lettuce and mayonnaise.

GENOVA

\$6.500

- ESP Jamón, queso crema, tomate, pesto y lechuga.
- ENG Ham, cream cheese, tomato, red pesto and lettuce.

SALSICCIA

\$6.500

- ESP Chorizo Italiano, queso leprino, tomate, queso crema y nduja.
- ENG Italian sausage, leprino cheese, tomato, cream cheese, nduja.

BOLOGNA

\$6.500

- ESP Mortadela Bologna, straciatella, tomate cherry y queso crema.
- ENG Mortadella Bologna, straciatella, cherry tomato and cheese cream.

NAPOLI

\$6.500

- ESP Tomate, queso de búfala, pesto y arúgula.
- ENG Tomato, bufala cheese, pesto y arugula.

DI PARMA

\$7.000

- ESP Prosciutto crudo, queso leprino, queso crema, tomate y arúgula.
- ENG Raw prosciutto, cheese, tomato and arugula.



IL PADRINO

\$7.000

- ESP Salmón ahumado, aguacate, queso crema, tomate y lechuga.
- ENG Smoked salmon, avocado, cream cheese, tomato and lettuce.

POLLO

\$6.500

- ESP Pechuga de pollo cocinada a la parrilla, aderezo César, lechuga, tomate y queso leprino.
- ENG Grilled chicken breast, Cesar dressing, lettuce, tomato and leprino cheese.

LOMITO

\$7.000

- ESP Finos medallones de lomito cocinados en mantequilla, con cebolla morada, arúgula tomate y pesto.
- ENG Fine tenderloin medallions cooked in butter with red onion, arugula, tomato y pesto.

CEVICHE AL LIMONCELLO O CLÁSICO (A TODA HORA | AT ALL TIMES) \$6,000

- ESP Receta clásica del ceviche de pescado con una interpretación y toque italiano.
- ENG Classic fish ceviche recipe with an italian interpretation and twist.

ALMUERZO EJECUTIVO

CASADO ITALIANO \$11.000

DE LUNES A JUEVES
DE 11 AM A 3PM

1 PASTA A ELEGIR

- Penne → Tomate natural
- Spaghetti → Mantequilla y salvia
- Fettuccine → Alfredo
- Spaghetti → Ajo, aceite y chile

1 PROTEINA A ELEGIR (150G)

- Lomito a la parrilla
- Salmón al grill
- Pollo al grill
- Chorizo al Grill

1 ACOMPAÑAMIENTO A ELEGIR

- Ensalada verde
- Papas al horno
- Verduras al vapor
- Verduras al ajillo

1 FRESCO NATURAL