

incontro.

ristorante

EN INCONTRO, LA COCINA ITALIANA ES UN ENCUENTRO ENTRE LO CLÁSICO Y LO CONTEMPORÁNEO

Celebramos los ingredientes que hablan por sí solos.
La pasta hecha a mano, el vino exacto, el ritual del compartir.
La experiencia es tan importante como el sabor.

Incontro no es solo un restaurante, es una pausa,
un brindis, una conversación que vale la pena alargar,
un reencuentro con el buen gusto, con la elegancia
de lo simple, con la belleza de lo compartido.

BIENVENIDOS AL SABOR DEL ENCUENTRO

incontro.

ristorante

Formaggi e salumi

Tagliere per Due

Delicada selección de jamones y quesos europeos

\$89.000

Antipasti e Zuppe

Salmone Curato

Salmón estilo gravlax, sobre salsa cremosa de yogur griego

\$68.000

Speck e Zucca

Esferas de ahuyama sobre crema de queso taleggio, speck y nuez pecan

\$62.000

Battuta di Carne

Tartar de res con rúgula baby, carpaccio de portobello, láminas de parmigiano reggiano, polenta crocante y emulsión de limón

\$62.000

Burrata e Prosciutto

Burrata de búfala con prosciutto, rúgula, mezcla de tomates y nuez del nogal

\$62.000

Polpo alla Griglia

Tentáculos de pulpo a la parrilla, cremoso cítrico de papa criolla y mayonesa de aguacate

\$72.000

Tortellini di Prosciutto in Brodo

Tortellini de prosciutto en caldo de ternera y hongos porcini

\$40.000

Melanzane e Zucchine alla Parmigiana

Milhoja de berenjena y zucchini gratinada dulcemente al horno

\$47.000

Crema di Carciofi

Crema de alcachofas con crocante de puerro

\$45.000

Scallops in Acqua Verde

Vieiras doradas en mantequilla y salvia, sobre emulsión de agua verde y almendras tostadas

\$79.000

Minestrone

Sopa tradicional de verduras servida con esferas de parmesano

\$40.000

Tonno al Pistacchio

Atún fresco encostrado al pistacho, acompañado de mayonesa de toronja

\$68.000

Insalate

Insalata di Rucola

Ensalada de rúgula con tomates, bocconcini y nuez del nogal

\$52.000

Insalata di Pasta

Fusilli con prosciutto italiano, stracciatella de búfala, espinaca, corazones de alcachofa, tomates amarillos, tomates secos y semillas de girasol

\$52.000

Insalata di Salmone

Lechuga asiática, salmón curado, tomates confitados, zucchini rostizados, semillas de girasol

\$55.000

Primi

Rigatoni all'Amatriciana

Rigatoni en salsa pomodoro ligeramente picante, salteados con queso pecorino y guanciale en dos texturas

\$57.000

Ravioli di Gamberi

Ravioli rellenos de langostino y ricotta sobre salsa de tomate y aji amarillo

\$60.000

Spaghetti ai Tre Pomodori

Spaghetti salteados en salsa de tomates San Marzano y cherry amarillo, tomate zebra confitado y espuma de stracciatella

\$52.000

Tortellini di Prosciutto al Pecorino

Tortellini de prosciutto y ricotta sobre salsa cremosa de pecorino romano

\$65.000

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti en salsa carbonara con parmigiano reggiano, pecorino y guanciale crocante

\$57.000

Ravioli di Ricotta e Kale

Ravioli rellenos de ricotta y kale salteados en mantequilla y salvia

\$52.000

Tagliatelle al Ragù

Tagliatelle en tradicional salsa al ragù de cocción lenta

\$57.000

Gnocchi alla Norma

Gnocchi de papa criolla, en salsa napolitana con cubos de berenjena frita y ricotta salada

\$49.000

Linguine all'Aragosta

Linguine salteados en bisque con medallones de langosta

\$95.000

Risotto ai Funghi Tartufato

Risotto con mezcla de setas frescas, hongos porcini y láminas de trufa negra

\$69.000

Millefoglie di Lasagna

18 capas de lasaña sobre espejo de bechamel y parmigiano 24 meses

\$65.000

Risotto ai Frutti di Mare

Risotto cremoso con calamar, gambas, almejas y mejillones

\$76.000

Secondi

Ossobuco con Risotto Milanese

Ossobuco de res en cocción lenta, servido con su salsa sobre un risotto clásico a la milanese

\$95.000

Filetto Incontro

Bife de lomo a la parrilla (300gr) acompañado de milhoja de papa y reducción de vino tinto

\$95.000

Bistecca alla Fiorentina

T-bone steak (800gr) cocido en nuestro horno de carbón

Sugerido para dos personas

\$185.000

Tagliata di Manzo

Rib-eye (400gr) cocido en nuestro horno de carbón

\$140.000

Mini Porchetta

Tocino de cerdo marinado con especias y cocido al horno

\$69.000

Salmone

Filete de salmón a la parrilla con mantequilla de naranja, ajo y almendras tostadas

\$80.000

Ombrina alla Marinara

Corvina dorada a la plancha sobre caldo de pescado, almejas, mejillones, gambas y verduras

\$95.000

Pollo al Forno

Pollo marinado en cerveza, cocinado al horno y acompañado de papas al romero

\$69.000

Cotoletta alla Milanese

Chuleta de cerdo apanada

\$69.000

Saltimbocca alla Romana

Tajadas de ternera y prosciutto cocinadas suavemente en mantequilla

\$72.000

Contorni

Insalata Mista

\$20.000

Puré di Piselli alla Menta

\$15.000

Verdure alla Griglia

\$25.000

Cavolfiore Gratinato

\$20.000

Patatine Fritte

\$15.000

Patate al Rosmarino

\$15.000

Polenta al Gorgonzola

\$15.000

Funghi Trifolati

\$25.000

Risotto al Parmigiano

\$20.000

Dolci

Tiramisú

Con crema de mascarpone, savoardi en café, amaretto y cocoa

\$29.000

Panna Cotta con Amarena

Panna cotta a la vainilla con salsa de cereza amarena

\$25.000

Gelato al Pistacchio

Gelato de pistacho en copa

\$25.000

Pavlova di Lamponi

Pavlova con frambuesa

\$32.000

Torta di Cioccolato

Torta de chocolate

\$32.000

Mousse di Cioccolato

Mousse de chocolate negro y blanco con amaretti

\$32.000

Fragole con Mascarpone

Copa de fresas con crema de mascarpone

\$27.000

Tarta di Prugne

Tarta rellena de crema de almendras, dulce de ciruela y clásica crema pastelera

\$27.000

Profiteroles

Profiteroles rellenos de gelato con salsa de chocolate

\$29.000

Crostata Estiva

Tarta rellena de guayaba acompañada de gelato de vainilla

\$25.000

Caffé e Tisane

Café Americano	\$9.000
Cappuccino	\$10.000
Cappuccino Vienés	\$11.000
Espresso	\$6.000
Espresso Doble	\$8.000
Latte	\$10.000
Macchiato	\$7.000
Mocaccino	\$11.000
Ristretto	\$6.000
Infusión	\$9.000
Té Caliente	\$9.000

Bevande

Agua Manantial

Con gas y sin gas

\$10.000

Acqua Panna

Botella individual

\$25.000

Agua San Pellegrino

Botella individual

\$25.000

Gaseosa

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Soda, Ginger Ale

\$10.000

Jugo Natural

Mango, fresa, mandarina, lulo, frambuesa

\$13.000

Limonada Natural

\$11.000

Limonada de Coco

\$14.000

Soda Italiana

Frambuesa, Frutos amarillos

\$14.000

incontro.
ristorante

incontro.
ristorante