



Prices are in US\$ / Taxes Included

Starters

MINISTRONE SOUP US\$5
Homemade and hearty, traditional Italian soup, vegetables, red beans, chicken broth and pasta

TOASTED MOZZARELLA GARLIC BREAD US\$4
Fresh Italian baked sourdough garlic bread topped with cheese with marinara sauce on the side

MEATBALL APPETIZER US\$6
Brick oven bake meatballs topped with marinara mozzarella cheese, served with toasted garlic bread

BRUSCHETTA US\$3
Toasted garlic bread topped with tomato, basil, garlic, olive oil parmesan cheese

OVEN BEAKED BOTTOM MUSHROOM US\$6
Feta cheese, diced tomato, white onions, white wine sauce with mozzarella baked on top; garlic toasted bread

Salads

GARDEN SALAD US\$4
With your choice of yogurt ranch, blue cheese, red fruits balsamic vinaigrette, Italian vinaigrette, parmesan dressing

"THE BRICK" GORGONZOLA FIELD GREEN US\$8
Greens with crumbled gorgonzola, candied walnuts and tossed in red fruits vinaigrette

FARM RAISED CHICKEN PARM SALAD US\$5
Fresh tomato, organic local greens, parmesan dressing and grilled chicken

BEEF CARPACCIO US\$16
Certified angus beef, capers, parmesan cheese, capers, balsamic reduction, arugula salad and limonetta

Brick Oven Special Pizza

THE FAVORITE "MARGHERITA" US\$11
Whole milk mozzarella, fresh tomato, extra virgin olive oil, garlic, fresh basil and grated parmesan cheese

PEPPERONI US\$15
A classic to die for!

VEGETARIAN US\$15
Topped with assorted fresh veggies from the Dominican fields

THE WHITE US\$15
Spinach, alfredo sauce, candied bacon, caramelized onions and dry Italian herbs

THE PARMA FIELDS US\$22
A bold flavor! Fresh oven roasted mushrooms, prosciutto di parma, gorgonzola and pesto & arugula salad

DIAVOLA US\$20
Italian sausage, chili flakes, put yourself on fire

IL CAPO SPICY SPECIAL US\$21
Peperoni, candied bacon, onion, green peppers, grind beef, tomato, mozzarella and jalapeño pepper

MEDITERRANEAN US\$21
Pesto garlic confit, feta cheese, mozzarella cheese, red onions, tomato, aromatic herbs and olive oil

Pasta Selection

SPAGHETTI POMODORO US\$9
Chopped fresh tomatoes, basil, roasted garlic and extra virgin olive oil

FETTUCINE MARINARA WITH MEATBALLS US\$12
Our home made and authentic italian recipe

PENNE PRIMAVERA US\$10
Olive oil, fresh herbs, mushroom, zucchini, eggplant, onions, green peppers, red peppers and tomatoes

Oven Baked House Specialties

ITALIAN CALZONE US\$13
Brick oven baked folded dough, pepperoni, italian sausage, green peppers, onions, olives, fresh garlic and mozzarella cheese

VEGGIES STRAMBOLI US\$16
Basil pesto, roasted red bell pepper, sun dry tomato, black olives and fresh mozzarella

BAKED RIGATONI WITH CREAMY CHIPOTLE PESTO WITH CHICKEN US\$10
Grilled chicken breast chunks, mushrooms, tomato, onions, parsley and parmesan cheese

BAKED RISOTTO WITH CREAMY PESTO AND SHRIMP US\$27
Served with mix italian cheeses and tossed in fresh basil pesto with cream

BOLOGNESE LASAGNA US\$21
Layers of pasta with lean ground beef and Italian sausage, ricotta, mozzarella and parmesan cheese; finished with fresh marinara sauce

BAKED SPINACH CANNELLONI US\$11
Artesian ricotta cheese, herbs, parmesan cheese, deep en marinara sauce with mozzarella beaked on top

BEEF TAGLIATA US\$54
Roasted potato, arugula salad, parmesan shaved, grill cherry tomato, balsamic reduction

OVEN BAKED GROUPER/SALMON US\$25
Sicilian caponata, roasted cherry tomatoes, black olives and capers; served with or without pasta of your choice

SEAFOOD RAGOUT WITH GNOCCHI US\$23
Shrimp, mussels, clams, squid and fish, fresh mushroom & peppers, ricotta cheese, mozzarella cheese, marinara & chili flakes

CHICKEN PARMESAN US\$15
Breaded chicken breast, alfredo sauce with linguini, mozzarella cheese and parmesan cheese

Desserts

TIRAMISU WITH AMARETTO SAUCE US\$5
Alternating layers of cake, cream of mascarpone cheese, coffee, cocoa powder & orange liqueur; the perfect end of your meal

MANGO AND RASPBERRY PANNA COTTA US\$4
Traditional italian recipe with a touch of mango, bathed in a delicate raspberry sauce, the magic of a flan with a dairy flavor; a texture that you will love

TOFFEE MOUSSE & ALMOND PRALINE US\$4
Creamy combination of chocolate-caramel and finished with a crunchy toasted almond praline

ASSORTED ICE CREAM US\$7
Please ask for our selection of the day



Precios en US\$ / Impuestos Incluidos

Entradas

SOPA DE MINISTRONE US\$5
Sopa casera tradicional italiana, vegetales del huerto abundantes, habichuelas rojas, caldo de pollo y pasta

PAN CON AJO TOSTADO Y QUESO MOZZARELLA US\$4
Pan de masa fermentada italiano recién horneado, cubierto con queso y salsa marinara

ALBÓNDIGAS US\$6
Albóndigas al estilo "brick oven" cubiertas con queso mozzarella marinado, servido con pan de ajo tostado

BRUSCHETTA US\$3
Pan tostado con ajo, cubierto con tomate fresco, albahaca, ajo, aceite de olive y queso parmesano

BRUSCHETTA DE CHAMPIÑONES HORNEADOS US\$6
Queso feta, tomates deshidratado, cebolla blanca, salsa de vino blanco con queso mozzarella horneado por encima; pan tostado con ajo

Ensaladas

ENSALADA MIXTA US\$4
Con el aderezo de su selección: ranch de yogurt, queso azul, vinagreta balsámica de frutos rojos, vinagreta italiana y aderezo de queso parmesano

"THE BRICK" GORGONZOLA FIELD GREEN US\$8
Ensalada verde con queso gorgonzola desmenuzado, nuez confitado y mezclado con aderezo de frutos rojos

ENSALADA DE POLLO A LA PARMESANA US\$5
Tomates frescos, ensalada verde orgánica, aderezo parmesano y pollo a la parrilla

CARPACCIO DE RES US\$16
Carne de res certificada black angus, alcaparras, queso parmesano rallado, reducción de balsámico, ensalada de rúcula y limonetta

Pizza Especial Brick Oven

LA FAVORITA "MARGARITA" US\$11
Queso mozzarella de leche entera, tomate fresco, aceite de oliva extra virgen, ajo, albahaca fresca y queso parmesano gratinado

PEPPERONI US\$15
Un clásico para morir....

VEGETARIANA US\$15
Cubierto con una variedad de verduras frescas de los campos dominicanos

LA BLANCA US\$15
Espinaca, salsa alfredo, tocino confitado, cebolla caramelizada y hierbas secas italianas

LOS CAMPOS DE PARMA US\$22
Un sabor audaz! Champiñones frescos al horno, prosciutto de parma, queso gorgonzola y pesto, ensalada de

DIAVOLA US\$20
Salchicha italiana, hojuelas de chile, te pondrás en llamas

LA ESPECIAL DE "IL CAPO" US\$21
Peperoni, tocineta confitada, cebolla, pimientos verdes, carne picada, tomate, mozzarella y jalapeño

MEDITERRÁNEA US\$21
Ajo confitado al pesto, queso feta, queso mozzarella, cebolla roja, tomate, hierbas aromáticas y aceite de oliva

Selección de Pasta

ESPAQUETI POMODORO US\$9
Tomates frescos picados, albahaca, ajo tostado y aceite de oliva extra virgen

FETTUCCINE A LA MARINARA CON ALBÓNDIGAS US\$12
Nuestra receta casera y auténtica receta italiana

PENNE PRIMAVERA US\$10
Aceite de oliva, hierbas frescas, champiñones, zuquini, berenjena, cebolla, pimentón verde, pimentón rojo y tomate

Especialidades de la Casa al Horno

CALZÓNE ITALIANO US\$13
Horneados con masa dorada, peperoni, salchicha italiana, pimientos verdes, cebollas, aceitunas, ajo fresco y queso mozzarella

STRAMBOLI DE VEGETALES US\$16
Albahaca al pesto, pimiento rojo asado, tomate deshidratado, aceitunas negras y mozzarella fresca

RIGATONI HORNEADA CON PESTO CREMOSO AL CHIPOTLE.... US\$10
Pechuga de pollo a la parrilla, champiñones, tomate, cebolla, perejil y queso parmesano

RISOTTO AL HORNO CON PESTO CREMOSO Y CAMARONES...US\$27
Servido con una mezcla de queso italiano, albahaca fresca a la crema con pesto

LASAÑA A LA BOLOÑESA US\$21
Capas de pasta con carne molida magra y salchicha italiana, requesón, mozzarella y queso parmesano; terminado con salsa marinara fresca

CANELONES DE ESPINACAS AL HORNO..... US\$11
Queso ricota artesanal, hierbas, queso parmesano, bañado en salsa marinara con queso mozzarella al horno

TAGLIATA DE RES.....US\$54
Papas asadas, ensalada de rúcula, queso parmesano laminado, tomates cherry al horno, reducción balsámica

FILETE DE MERO O SALMÓN AL HORNOUS\$25
Caponata siciliana, tomates cherry tostados, aceitunas negras y alcaparras; servido con o sin pasta, de tu elección

RAGÚ DE MARISCOS CON GNOCCHIUS\$23
Camarones, mejillones, almejas, calamar y pescado, champiñones frescos y pimientos, queso ricota, queso mozzarella y hojuelas de chile

PECHUGA A LA PARMESANA US\$15
Pechuga de pollo empanizada, salsa alfredo con linguini, queso mozzarella y queso parmesano

Postres

TIRAMISÚ CON SALSA DE AMARETTO US\$5
Capas alternas de bizcocho y crema de queso mascarpone, café, cocoa licor de naranja

MANGO Y FRAMBUESA PANNA COTTA US\$4
Receta tradicional italiana con un toque de mango, bañada en una delicada salsa de frambuesa la magia de un flan con un matiz lácteo y una textura que te va a encantar

MOUSSE DE TOFFEE Y PRALINE DE ALMENDRA US\$4
Cremosa combinación de chocolate-caramelo y terminado con un crocante de almendras

SELECCIÓN DE HELADOS US\$7
Pregunta por nuestra variedad del día