



*Donde la buena mesa
comparte, con gusto...*

la magia de la música clásica

43 años

*De ser un gran equipo que hace las cosas bien,
cuidando la calidad y renovándonos constantemente
con el afán de ser siempre mejores.*

*El Chef recomienda una deliciosa
especialidad a gusto del “conoscitore”.*



*Servicio de Pan especial y Encurtidos de la casa
Pan al ajo gratinado a la Mozzarella y Bowl de vegetales encurtidos
Previamente aceptado por el cliente Por persona: S/. 10.00*

Antipasti

Capresse alla Mozzarella di Búfala 46

Exquisita versión de la clásica capresse, con original mozzarella de Bufala.

Conchitas de abanico a la Parmesana al estilo de Don Vito 45

Paté di Campagna de la casa 38

Servido con tostadas y espárragos enrollados al panco y tocino

Capriccioso 68

Paté al estilo Don Vito, al horno, con Prosciutto crudo, Salame, Cabanossi, Queso Camembert, aceitunas verdes y negras, Acompañado de pan hecho en casa.

Provolone del norte de Italia, al horno 45

Delicioso queso fundido con un toque de oliva extra virgen y orégano.

Carpaccio: De Salmón fresco y Palta: 45

Aliño de Limón y Aceite de Oliva, la combinación perfecta.

De Lomo: 48

Aliño de aceto balsámico y Oliva, acompañado de arúgula, alcaparras y láminas de Grana Padano

Vitello Tonnato: Un clásico de la cocina italiana. 45

Fondos de Alcachofa rellenos de Champiñones 40

Gratinadas con suave salsa besciamella y queso parmesano.

Champiñones rellenos de pulpa de Cangrejo gratinados con Parmesano 42

Langostinos alla Sorrentina en cremosa salsa de Berros 56

Flambeados al Brandy, salsa de champiñones en reducción de vino blanco y salsa Bernaise, con pan de la casa.

Burrata de la Casa 54

Burrata, aceite de oliva, granizado de limón y pepperoncino.
Pan ciabattone de la casa.



Legumi e Vegetali - Ensaladas

Itálica 37

Tomates, Queso Mozzarella, Camembert, láminas de Parmesano, prosciutto, Albahaca, Berros, lechugas orgánicas con aceite de oliva y vinagre balsámico de Módena.

Tulipa a la Parmesana 40

Fina Tulipa de Queso Parmesano, Tomate, Espárragos, Mango, Mix de Lechugas, Berros, copón de Prosciutto y Pecanas acarameladas en aliño de oliva extra virgen y miel.

Verona de Alcachofas y Espárragos 39

Con filetes de Pollo al grill, lechugas, palta, arúgula, brotes de alfalfa y huevos de Codorniz.

Capresse alla Mozzarella di Búfala 46

Exquisita versión de la clásica ensalada capresse, con original mozzarella de Bufala a nuestro estilo.

Gourmet 40

Lechuga morada y Espinaca bebé, alcachofas al Panko, Espárragos, dados de Salmón grillado, Palta, láminas de Parmesano y tomates confitados con vinagre de manzana y finas hierbas.

Del Césare Elaborada "alla sua presenza" por el Maitre 45



Variedad de lechugas de huerto, yemas de huevo de corral, punto de ajo, perejil, mostaza Dijon, anchoas pasteadas, limón y salsa Inglesa.

Queso Parmesano y los croutones.

En su receta original italiana, única en Lima.

Zuppe - Sopas

Minestrone de la Nonna 35

Sopa tradicional con la receta genovesa de la abuela Marchetti.

Zuppe de Cipolla 32

Sopa de Cebollas, gratinada con quesos mozzarella y edam

Minestrone alla Calabrese 34

Sopa Italiana de la región sureña de Calabria, con legumbres, carne de res, pomodoro y panzotti de espinaca.

Sopa a la Criolla especial 36

Tradicional, con lomo de res y el componente italiano del Capeletti.

Pasta & Pasta

Asciutta (Larga)

49

Spaghetti

Linguini de espinaca

Fettuccini

Papardelle a la pimienta

Gnocchi

Ripiena (Rellena)

52

Ravioli

Tortelloni (Ricotta)

Panzotti (Espinacas)

Cappelletti

Raviolones de Berenjena y Ricotta

Ravioles de Espinaca y Ricotta

Raviolones de Humita verde

Salsas a su elección :

- A lo Alfredo
- Huancaína
- Nueces
- Al Pesto Genovese
- Bolognesa
- Amatriciana
- Aglio e Olio
- Quattro Formaggi

Spaghetti alla Puttanesca

52

La legítima salsa italiana de los puertos, Don Vito fue el primero en rescatar esta antigua y particular salsa napolitana llena de historia.

Ravioles rellenos con misto de Champiñones y Hongos

54

En delicada salsa rosada con punto de Sambucca Romana.

Ravioles rellenos de Petto di Pato

55

Salteados al aglio e olio con un toque de ají, naranja, salsa demiglase de pato y salvia.

Raviolones rellenos de Cerdo glaceado

55

En cremosa salsa de Rocoto con punto de pimienta.



Póker de Pastas: Clásico y original de Don Vito.

60

Ravioli alla Bolognesa

Fettuccini all' Alfredo c/jamón inglés

Linguini verdi al pesto Genovés

Gnocchi en salsa de Nueces

Spaghetti con Pato Affumicato del Veneto

62

Láminas de pechuga de Pato ahumado con demiglase de Pato, tomate deshidratado, oliva virgen, con el toque de sabor de las finas hierbas.

Spaghetti alla Carbonara

59

Receta original de Roma, con guanciale stagionato y yemas frescas

Papardelle con Alcachofas a la Grilla

49

Dados de Pollos y alcachofas grilladas con Papardelle a la crema y roux oscuro.

Gnocchi al Prosciutto di Parma

56

De Papa amarilla a la panna y el sabor del Jamón crudo Italiano laminado y soasado.



Pasta al Forno

Lasagne

Vegetariana

Alcachofas, Berenjenas, Tomate, Zucchini y queso Ricotta.

48

Alcachofas y Jamón

De Jamón Inglés, Alcachofas, Champignones y punto de pesto.

50

Don Vito

A la Bolognesa, con jamón y quesos Mozzarella y Parmesano.

55

Malfatti e Cannelloni

Cannelloni de Langostinos

Rellenos de langostinos salteados y crema de queso.

49

Cannelloni de Ají de Gallina

Con nueces, Ricotta y Queso fresco.

49

Cannelloni de Asado de Res al Malbec

Guisado al vino con legumbres.

56

Malfatti de Prosciutto, Espinacas, Pecanas y Queso

En base de Pomodoro, en salsas de Quesos Gorgonzola y Quartirollo.

45

Cannelloni de Cordero a la Cerveza negra

Cordero patagónico macerado con cerveza negra y especias. En cama de salsa Huancaína.

56

Il Risotto y la Polenta

Risotto all'Uso Nostro

Con Alcachofas, Champiñones, Espárragos y pimientos. Riquísimo y cremoso.

48

Polenta con Lomo saltado al Wok

La perfecta fusión del cereal alpino con la tradición criolla.

65

Risotto de Trufa con Pancetta de Cerdo Confitada

Con Trufa negra italiana.

64

Risotto al Funghi Porcini

Una variedad de Seta muy sabrosa, sofrita con un punto de Ajo y Perejil más el Arroz a fuego lento.

52

Risotto a la Milanese con Ossobuco

Clásico italiano con exquisito risotto al estilo Milanés.

65

Pasta & Mare *Pesce & Crostacei*

Fettucini al Frutti di Mare

55

La perfecta y clásica combinación de Pasta e Mare:
Conchitas de abanico, Calamares, Pulpo soasado al vapor y Langostinos en su salsa, más queso parmesano al gusto.

Ravioles rellenos de Pulpa de Cangrejo

55

En suave salsa de Coral de camarones y fumet de pescado al vino Bianco Chianti con espinaca, queso parmesano, más Uñas de Cangrejo.

Papardelle a la pimienta con Salmón ahumado

58

Pasta artesanal a las dos pimientas salteada con un toque de oliva virgen, besciamella y mantequilla acompañada de Salmón ahumado y sal rosada de Maras.

Lasagna de Salmón y Lenguado

58

Perfecta combinación de nuestra pasta con el sutil sabor del Salmón y Lenguado en Salsa Besciamella y delicada concentración de fumet de mar y río.

Filete de Salmón al "Burro e Limone"

58

Rosado, suave, de sabor sutil y exquisito. En salsa de mantequilla con Alcaparras y punto de limón, más papas torneadas al perejil y ensalada fresca.

Atún en costra de Quinoa con Risotto Bianco

60

El atún del mar peruano es el de aleta amarilla. Sellado a la plancha en el término elegido por nuestro comensal.
En reducción fina de Sauco, acompañado de Risotto blanco con chips de Camote.

Risotto Verde con Lenguado a la Parmesana

65

Lenguado relleno con mozzarella en costra de Parmesano acompañado de nuestro original risotto verde



Lenguado alla Fiorentina

66

Tradicional especialidad de Florencia, capital de la región Toscana.
Filete de Lenguado al vapor en cama de espinacas frescas acompañado de puré de papa amarilla. Gratinado con queso parmesano más salsa besciamella.



Carni & Griglia - Carnes seleccionadas

Milanesa de Pollo all "Uso Nostro" 50

Auténtica preparación Italiana con "petto di pollo" empanizada con parmesano, mantequilla y punto de limón. Acompañado de papas fritas.

Escaloppine de Pollo 50

Escalopas de Pollo rellenas de Espinaca y queso, con Spaghetti a la mantequilla de salvia.

Pepper Steak - el clásico americano 65

Para quien gusta de la pimienta en salsa bien equilibrada y exquisita. Servida con brocoli salteado y guarnición de Pastel de papa.

Ossobuco con Polenta de la Casa 65

Clásico Italiano con exquisita polenta elaborada al momento.

Lomo fino de Res, entero (250 gr.) 68

En salsa silvestre con hongos secos y champiñones, con Linguini de espinaca al aglio e oleo

Cabrito de leche a la Norteña con Pasta al dente 75

Escogido por los clientes por su buen sabor. Deshuesado y Macerado en chicha de Jora, hierbas del norte y zapallo loche. Acompañado de fettuccini a la crema.

Pancetta glaseada 60

Pancetta glaseada con Raviolones de humita verde y ajos horneados y confitados, en reducción de betarraga



Canilla de Cordero al vino tinto Syrah 70

Pacientemente guisada a las finas hierbas. Servida con pastel de papas.



Duetto Don Vito 66

Dos Medallones, uno de Petto di Pollo y otro de Lomo fino de Res, en salsa al Oporto y Champiñones acompañados de Linguini verdi al Pomodoro

Lomo Saltado especial de la Casa 68

Típicamente peruano, flambeado con toque de Pisco en fuego fuerte al wok, más huevo frito y arroz con choclo. El mejor de Lima.

Medallón de Lomo relleno de Queso Mozzarella y Champignones 69

En salsa de pimienta con spaghetti a la crema.

Entraña Angus (250 gr.) Con la guarnición de su elección 100

Baby Beef Angus (280 gr.) Con la guarnición de su elección 100

Las Pizzas Gourmet de Don Vito

De masa delgada y crocante

	Individual	Grande
<p><i>Vegetariana</i></p> <p>Queso Mozzarella, rodajas finas de Tomate, Zucchini, Champiñones, Espárragos, Berenjenas, Alcachofas.</p>	36	60
<p><i>Americana</i></p> <p>Base de salsa de Tomate Queso Mozzarella, Jamón Ingles.</p>	36	60
<p><i>Boscaiola</i></p> <p>Queso Mozzarella, Salsa de Tomate, Cebolla blanca, Jamón artesanal, Champiñones.</p>	36	62
<p><i>Margarita</i></p> <p>Queso Mozzarella, Hojas de Albahaca fresca, rodajas de tomate natural, orégano y aceite de oliva extra virgen.</p>	36	59
<p><i>Peppe Cipolla</i></p> <p>Queso Mozzarella, Pepperoni premium y aros de cebolla blanca</p>	37	62
<p><i>A los Cuatro Quesos</i></p> <p>Quesos Mozzarella, Edam, Quartirolo y Parmesano en base de Salsa Pomodoro.</p>	38	64
<p><i>Hawaiana</i></p> <p>Base de salsa Pomodoro y queso Mozzarella, más Piña, Durazno, Jamón Inglés y el toque del pizzero.</p>	36	60
<p><i>De Prosciutto di Parma</i></p> <p>En base de salsa Pomodoro, Quesos Mozzarella y Parmesano, Prosciutto di Parma, Alcaparras y Albahaca.</p>	40	66
<p><i>A la Peruana... con el sabor criollo</i></p> <p>Lomito fino de res saltado al wok, con cebolla blanca, Tocino crocante, Ajo dorado y punto de Ají sobre salsa de Tomate, y queso Mozzarella.</p>	42	68



Pizza Especial Don Vito

40 68

Todos nuestros embutidos: Salame, Pepperoni, Jamón inglés y Tocino más Espárragos naturales, Pimientos morrones, Champiñones, Finas hierbas.



Trattoria Don Vito

*La pizza, la pasta y la música,
más los postres flambeados,
son clásicos en Don Vito.*

Fatta in casa, con orgoglio

*Elaboramos la pasta en casa, con harina
de trigo premium AAA respetando la antigua
usanza italiana de sólo trigo y huevo fresco.*



julio 2024

Los precios de la carta están expresados en Soles e incluyen los impuestos de Ley.