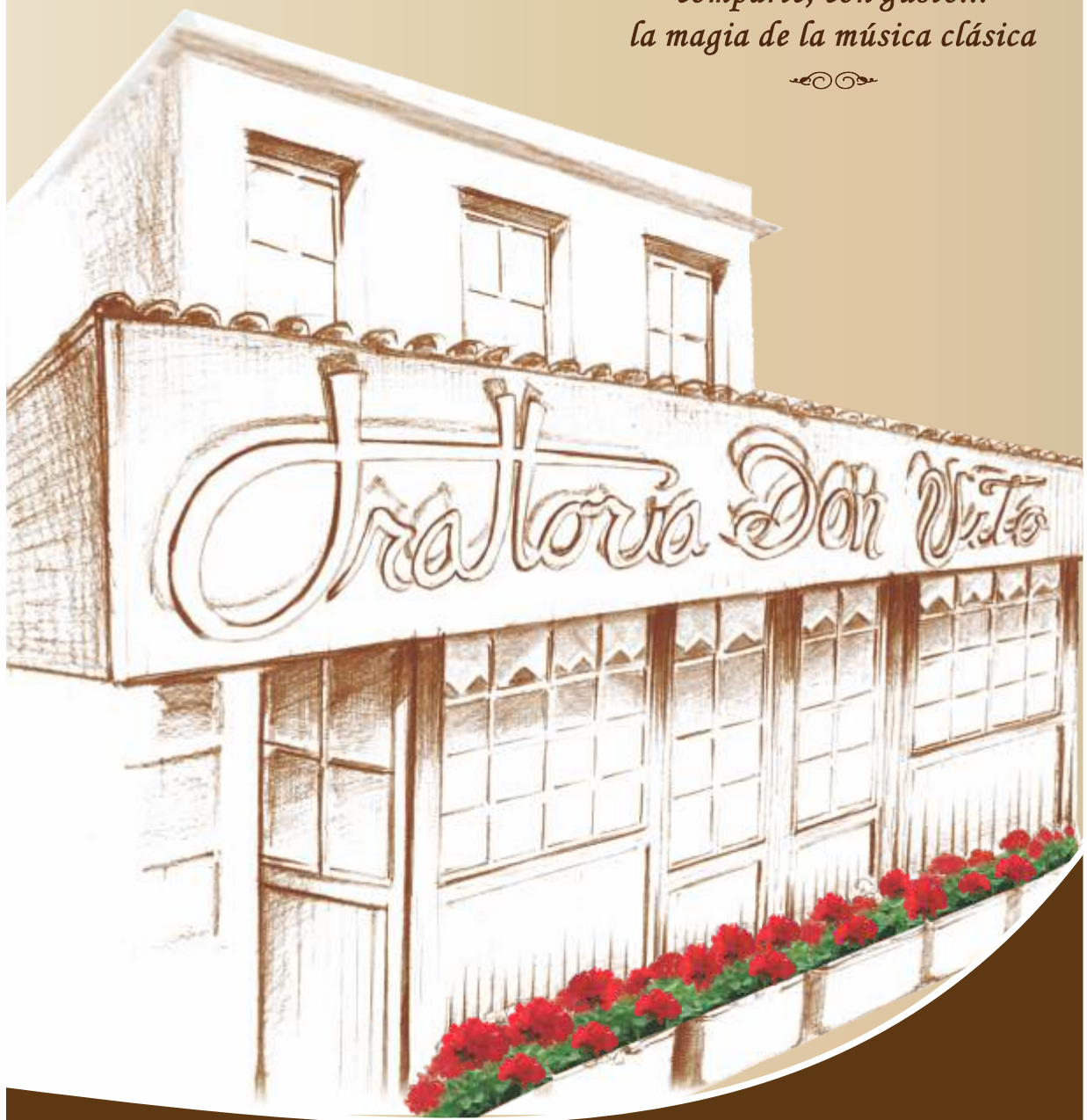




Trattoria Don Vito

*Donde la buena mesa
comparte, con gusto...
la magia de la música clásica*



37 años

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

Antipasti - La Entrada

Capresse alla Mozzarella de Búfala	42
<i>Exquisita versión de la clásica capresse, con original mozzarella de Bufala.</i>	
Conchitas de abanico a la Parmesana al estilo de Don Vito	38
Provolone del norte de Italia, al horno	40
<i>Delicioso queso fundido con un toque de oliva extra virgen y orégano.</i>	
Carpaccio: Zucchini, Berenjenas y Tomates deshidratados:	32
<i>Aliño de Limón, Oliva, láminas de queso Parmesano y Alcaparras.</i>	
De Salmón fresco y Palta:	38
<i>Aliño de Limón y Aceite de Oliva, la combinación perfecta.</i>	
De Lomo de Res:	40
<i>Aliño de aceto balsámico y Oliva, acompañado de arúgula, alcaparras y láminas de Grana Padano</i>	
Vitello Tonnato: Un clásico de la cocina italiana.	39
Fondos de Alcachofa rellenos de Champiñones.	36
<i>Gratinadas con suave salsa besciamella y queso parmesano.</i>	
Champiñones rellenos de pulpa de Cangrejo	36
<i>gratinados con Parmesano</i>	
Pulpo Grillado con Espárragos	40
<i>En reducción de mandarina y naranja</i>	



Langostinos alla Sorrentina en cremosa salsa de Berros	49
<i>Flambeados al Brandy, salsa de champiñones, en reducción de vino blanco y salsa Bernaise, con pan de la casa. Una delicia perfecta!</i>	

Per due - Para 2 personas

Tabla de Quesos Gourmet	68
<i>Emmenthal, Gouda de Comino, Manchego, Dor blue, Camembert. Acompañamiento de apio fresco, uvas, salsas de la casa y pan artesanal al horno.</i>	
Paté de la casa con espárragos enrollados al panco y tocino	32
<i>Servido con tostadas</i>	
Capriccioso	60
<i>Paté al estilo Café de París al horno, con Prosciutto di Parma, Salame, Cabanossi, Aceitunas verdes y negras acompañado de pan hecho en casa.</i>	
Misto di Mare & Monti	68
<i>Champiñones rellenos de pulpa de Cangrejo, gratinados y Conchitas de abanico a la Parmesana acompañados de legítima salsa tártara y limón al gusto.</i>	

Legumi e Vegetali - Ensaladas

Itálica 32

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

Tulipa a la Parmesana 37

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 34

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

Capresse alla Mozzarella de Búfala 42

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

Gourmet 34

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 César Elaborada "alla sua presenza" por el Maitre 40



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 clásica receta original italiana, única en Lima.

Zuppe - Sopas

Minestrone de la Nonna 29

Sopa casera con la receta Genovesa de la Abuela Marchetti.

Zuppe de Cipolla 29

Sopa de Cebollas, gratinada con queso Emmenthal.

Sopa a la Criolla especial 30

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

Chupe de Camarones a la Arequipeña 46

Auténtica receta arequipeña con Camarones de río.

(En Don Vito respetamos las épocas de veda del camarón)

Pasta & Pasta

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.

Asciutta (Larga)

40

Spaghetti, Linguini de espinaca, Fettuccini, Papardelle a la pimienta, Penne, Rigatoni, Gnocchi.

Ripiena (Rellena)

42

Ravioli, Tortelloni (Ricotta), Panzotti (Espinacas), Cappelletti, Raviolones de berenjena y ricotta.

Salsas a su elección preparadas al momento

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

Spaghetti a la Puttanesca

43

La legítima salsa italiana de los puertos, Don Vito fue el primero en rescatar hace 36 años, esta antigua y particular salsa llena de historia.

Ravioles rellenos con misto de Champiñones y Hongos

42

En delicada salsa rosada con punto de Sambucca Romana.

Ravioles rellenos de Petto di Pato

48

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

Raviolones rellenos de Cerdo glaceado

48

En cremosa salsa de Rocoto con punto de pimienta.



Póker de Pastas: Clásico y original de Don Vito.

54

- Ravioli alla Bolognesa
- Fettuccini all' Alfredo *c/jamón inglés*
- Linguini verdi al Pesto Genovés
- Gnocchi en suave salsa de Nueces

Spaghetti con Pato Affumicato del Veneto

56

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

Raviolones de Berenjena y Ricotta

42

Con Zucchini, Champiñones salteados al aglio y olio y tomates confitados.

Agnolotti rellenos de Camote soleado

42

En salsa de Jengibre agri dulce... un sabor que no olvidará!

Gnocchi al Prosciutto di Parma

50

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



Nuestro mejor tenor de fama mundial nos recomienda:

45

Juan Diego Flórez... nos cocinó en Lima su personal propuesta culinaria

Ravioles rellenos de Ricotta y Espinacas en suave salsa a la Huancaína y queso fresco.

Pasta al Forno

Elaborada al momento y horneada lentamente.

Lasagne

Vegetariana

Alcachofas, Berenjenas, Tomate, Zucchini y queso Ricotta.

40

Al pesto Genovés

De Jamón Inglés, Alcachofas y Champignones

46

Don Vito

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

50

De Salmón fresco

Es una perfecta combinación de nuestra pasta con el sutil sabor del Salmón con Salsa Besciamella y delicada concentración de fumé de Pescado y coral.

55

Cannelloni gratinados

Berenjenas y Ricotta

Usando láminas de Zucchini como pasta

40

De Aji de Gallina

Con nueces, Ricotta y Queso fresco.

45

Rellenos de Asado de Res al Malbec

Guisado al vino con legumbres.

50

Rellenos de Cordero a la Cerveza negra

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

55

Il Malfatti

De Prosciutto, Espinacas,

Pecanas y Queso Ricotta

42

En base de Pomodoro, en salsas de Quesos Dorblue y Quartirolo.

De Pollo, Ricota y Nueces

En base de Besciamella y punto de Pesto artesanal.

40

Il Risotto y la Quinoa ... Riso arborio

Risotto all'Uso Nostro

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

42

Aro de Quinoto con Lomo saltado al Wok

La perfecta fusión de nuestro cereal andino con la tradición criolla.

60

Risotto de Trufas con Pancetta de Cerdo Confitada

Con Trufa negra italiana. No puede dejar de probarlo

59

Risotto al Funghi Porcini

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

49

Risotto de Camarones

Bañado en reducción de coral de Camarón, cebolla y suave reducción de rocoto más huevo poché. Todo el sabor arequipeño en nuestra versión. (En Don Vito respetamos las épocas de veda del camarón)

62

Risotto a la Milanese con Ossobuco

Clásico italiano con exquisito risotto al estilo Milanés

60

Pasta & Mare *Pesce & Crostacei*

Fettucini al Frutti di Mare 52

*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 52

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

Papardelle a la pimienta con Salmón ahumado 55

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.

Polenta del Almirante 52

Popular y tradicional potaje del norte de Italia, elaborado al momento con Polenta premium. Perfecta fusión de la culinaria regional italiana con mariscos de estación en salsa marinera y flambeados al pisco Torontel.

Filete de Salmón al “Burro e Limone” 56

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.

Lenguado alla Fiorentina 65

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.

Atún en costra de Quinua con Risotto Bianco 55

*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 bianco con chips de Camote.*



Lenguado del Mare Nostrum 66

Lenguado a la Norteña, al loche y culantro con Ravioles de Humita verde al oleo.

Carni & Griglia - Carnes seleccionadas

Milanesa de Pollo all "Uso Nostro" 46
Auténtica preparación Italiana con "petto di pollo" empanizada con parmesano, mantequilla y punto de limón.

Lomo Saltado especial de la Casa 60
Típicamente peruano, flambeado con toque de Pisco acholado en fuego fuerte al wok... más huevo frito y arroz con choclo. El mejor de Lima.

Pepper Steak - el clásico americano 58
Para quien gusta de la pimienta en salsa bien equilibrada y exquisita. Servida con arroz con choclo y guarnición de rodajas de tomate italiano.

Ossobuco con Polenta de la Casa 60
Clásico Italiano con exquisita polenta elaborada al momento.

Lomo fino de Res, entero (250 gr.) 62
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 60
Escogido por los clientes por su buen sabor. Deshuesado y Macerado en chicha de Jora, hierbas del norte y zapallo loche. Acompañado de fetuccinis a la crema.

Lechón glaseado 59
Lechón glaseado con Raviolones de humita verde y ajos horneados y confitados, en reducción de betarraga



Canilla de Cordero al vino tinto Syrah 62
Pacientemente guisada a las finas hierbas. Servida con pastel de papas.

Duetto Don Vito 64
Dos Medallones, uno de Petto di Pollo y otro de Lomo fino de Res, en salsa al Oporto y Champiñones acompañados de Penne en salsa Pomodoro

Lomito de Cerdo en salsa agri dulce de Rocoto y especias 55
Con Pastel de papa especial de la casa.

Medallón de Lomo relleno de Queso Mozzarella y Champiñones 62
En salsa de pimienta con spaghetti a la crema.

Entraña Angus (250 gr.) Muy sabrosa, con la guarnición de su elección 72

Baby Beef Angus (280 gr.) con Spaghetti a la Huancaína 75

Las Pizzas Gourmet de Don Vito

De masa delgada y crocante

	<i>Individual</i>	<i>Grande</i>
<p><i>Vegetariana</i></p> <p><i>Queso Mozzarella más rodajas finas de Tomate, Zucchini, Champiñones, Espárragos, Berenjenas, Alcachofas.</i></p>	34	58
<p><i>Americana</i></p> <p><i>Base de salsa de Tomate Queso Mozzarella, Jamón Inglés, más orégano y oliva virgen.</i></p>	35	58
<p><i>De Jamón, Cebolla y Champiñones</i></p> <p><i>Queso Mozzarella, Salsa de Tomate, Cebolla blanca, Jamón artesanal, Champiñones, más orégano y oliva virgen.</i></p>	35	59
<p><i>Margarita</i></p> <p><i>Queso Mozzarella, Hojas de Albahaca fresca, salsa y rodajas de tomate natural, orégano y aceite de oliva extra virgen.</i></p>	34	58
<p><i>De Chorizo parrillero Argentino</i></p> <p><i>Queso Mozzarella, Salsa Pomodoro, Espinacas, Pepperoncino más Chorizo parrillero y Huevo a la Inglesa.</i></p>	35	59
<p><i>A los Cuatro Quesos</i></p> <p><i>Quesos Mozzarella, Edam, Quartirollo y Parmesano en base de Salsa Pomodoro y aceite de oliva extra virgen.</i></p>	36	62
<p><i>Hawaiana</i></p> <p><i>En base de salsa Pomodoro y queso Mozzarella, más Piña, Durazno, Jamón Inglés y el toque del pizzero.</i></p>	35	59
<p><i>De Prosciutto di Parma</i></p> <p><i>En base de salsa Pomodoro, Quesos Mozzarella y Parmesano, Prosciutto di Parma, Alcaparras, Orégano, Albahaca y oliva extra virgen.</i></p>	39	62
<p><i>A la Peruana... con el sabor criollo</i></p> <p><i>Lomito fino de res saltado y flambeado al wok, con cebolla blanca, Tocino crocante, Ajo dorado y punto de Aji sobre salsa de Tomate, queso Mozzarella y el aroma del Orégano.</i></p>	39	64



Pizza Especial Don Vito

39 64

Todos nuestros embutidos: Salame, Chorizo parrillero, Jamón inglés y Tocino más Espárragos naturales, Pimientos morrones, Champiñones, Finas hierbas y aceite de oliva extra virgen.



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

*Sabemos que nuestra carta es extensa
pero Usted debe saber, que cada especialidad
es preparada con dedicación y estilo,
cuidando el secreto de la receta original.*

¡La Trattoria de más calidad!



¡Gracias por su preferencia!