



## *Trattoria Don Vito*

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



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

*37 años*

## *Antipasti - La Entrada*

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



<i>Langostinos alla Sorrentina en cremosa salsa de Berros</i>	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*

<i>Tabla de Quesos Gourmet</i>	68
<i>Emmenthal, Gouda de Comino, Manchego, Dor blue, Camembert.</i>	
<i>Acompañamiento de apio fresco, uvas, salsas de la casa y pan artesanal al horno.</i>	
<i>Paté de la casa con espárragos enrollados al panco y tocino</i>	32
<i>Servido con tostadas</i>	
<i>Capriccioso</i>	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>	
<i>Misto di Mare &amp; Monti</i>	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 Césare 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.*

<b>Asciutta (Larga)</b> 40	<b>Ripiena (Rellena)</b> 42
<i>Spaghetti, Linguini de espinaca, Fettuccini, Papardelle a la pimienta, Penne, Rigatoni, Gnocchi.</i>	<i>Ravioli, Tortelloni (Ricotta), Panzotti (Espinacas), Cappelletti, Raviolones de berenjena y ricotta.</i>

## *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 agridulce...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** 40  
*Alcachofas, Berenjenas, Tomate, Zucchini y queso Ricotta.*
- Al pesto Genovés** 46  
*De Jamón Inglés, Alcachofas y Champignones*
- Don Vito** 50  
*A la Bolognesa, con jamón y quesos Mozzarella y Parmesano.*
- De Salmón fresco** 55  
*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.*

## Cannelloni gratinados

- Berenjenas y Ricotta** 40  
*Usando láminas de Zucchini como pasta*
- De Ají de Gallina** 45  
*Con nueces, Ricotta y Queso fresco.*
- Rellenos de Asado de Res al Malbec** 50  
*Guisado al vino con legumbres.*
- Rellenos de Cordero a la Cerveza negra** 55  
*Cordero patagónico macerado con cerveza negra y especias. En cama de salsa Huancaína.*

## 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** 40  
*En base de Besciamella y punto de Pesto artesanal.*

## Il Risotto y la Quinoa ... Riso arborio

- Risotto all'Uso Nostro** 42  
*Con Alcachofas, Champiñones, Espárragos y pimientos. Riquísimo y cremoso.*
- Aro de Quinoto con Lomo saltado al Wok** 60  
*La perfecta fusión de nuestro cereal andino con la tradición criolla.*
- Risotto de Trufas con Pancetta de Cerdo Confitada** 59  
*Con Trufa negra italiana. No puede dejar de probarlo*
- Risotto al Funghi Porcini** 49  
*Una variedad de Seta muy sabrosa, sofrita con un punto de Ajo y Perejil más el Arroz a fuego lento.*
- Risotto de Camarones** 62  
*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)*
- Risotto a la Milanese con Ossobuco** 60  
*Clásico italiano con exquisito risotto al estilo Milanés*

## *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 fettuccinis 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 agridulce 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*

## *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 pimientos 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.*

# Las Pizzas Gourmet de Don Vito

## De masa delgada y crocante

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



### Pizza Especial Don Vito

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

39

64