

ANTIPASTI FIREDDI / COLD APPETIZERS**Caprese Di Mozzarella \$ 9.900**

Queso mozzarella, tomate y vinagreta de pesto.
Mozzarella and tomato slices in olive oil, black pepper and pesto vinaigrette.

Carpaccio Di Manzo \$ 11.900

Finísimo corte de tornito madurado con pimienta, salsas y aceite de oliva.
Thin slices raw beef with mixed greens peppers, shredded parmesan and olive oil.

Carpaccio Di Salmone \$ 15.900

Salmón madurado en corte fino, pimienta, aceite de oliva, toque de la casa.
Thin sliced raw salmon with olive oil, peppers and shredded parmesan.

ANTIPASTI CALDI / HOT APPETIZERS**Funghi Alla Fiorentina \$ 9.900**

Frescos champiñones al gratin con espinaca y queso mozzarella.
Grilled mushrooms with spinach and mozzarella cheese.

Calamari Alla Parmesana \$ 11.900

Ricos calamares apanados con parmesan, acompañados de salsa tartara y limón.
Fried squids with parmesan cheese, tartar sauce and Lemon.

Camarones Manzini \$ 16.900

Con huevos de codorniz, champiñones, salsa napolitana y queso al gratin.
Fresh shrimps, mushrooms, quail eggs and napolitan sauce au gratin.

ZUPPA / SOUPS**Minestrone Alla Genovese \$ 8.900**

Deliciosa sopa, muy Italiana con vegetales y nuestro secreto.
Italian classic vegetable soup with vegetables and pasta.

Crema de Tomate con Albahaca \$ 8.900

Deliciosa crema de tomate con toque de albahaca y crema.
Tomatoes soup with basil and a touch of cream.

Caldereta Scampi \$ 9.900

Deliciosa crema de camarones con todo el arte de nuestra cocina.
Shrimp soup with all of our finest touch.

Cipolle Alla Francese \$ 9.900

Especial sopa de cebolla gratinada.
Special onion soup au gratin.

Insalate / Salads**Nicoise \$ 17.900**

Especial combinación de arvejas, papa, cebolla y delicioso atún a la mayonesa.
Delicious mixture of petit pois, potatoes, onions and tuna fish.

Caesar con Pollo \$ 18.900

Fresca lechuga romana, crutones de pan, julianas de pollo y la mejor salsa.
Caesar salad with grilled chicken breast in creamy dressing, garlic and Croutons.

Dolce Vita \$ 18.900

Espinaca fresca, con jamón prosciutto, champiñones, queso parmesano y salsa italiana.
Fresh spinach, with prosciutto ham, mushrooms, parmigiano cheese and Italian dressing.

Caesar con Camarones o Salmón \$ 21.900

Fresca lechuga romana, crotones de pan, camarones o salmón y la mejor salsa.
Caesar salad with shrimps or salmon in creamy dressing.

FARINACEI - PASTA**Ravioli di Espinaci \$ 19.900**

Rellenos de espinaca y queso en salsa de queso.
Raviolis stuffed with spinachs and cheese served with cheese sauce.

Tortellini A Frumicato \$ 19.900

Relleno con tres quesos en salsa blanca, al gratin.
Stuffed with three different types of cheese in bechamel sauce.

Vareniques Primavera \$ 19.900

Rellenos de queso, con suave salsa de tomate y albahaca.
Stuffed with cheese and served with tomato and basil sauce.

Ravioli Di Carne \$ 20.900

Deliciosamente relleno con carne de res en salsa de la casa y queso.
Homemade ravioli stuffed with beef served with zucchini and cheese.

Fettuccine Con Pollo \$ 20.900

Rica Pasta con julianas de pollo salteadas a las finas hierbas con jamón.
Grilled chicken breast with prosciutto and fine herbs sauce.

Paglia E Fieno \$ 21.900

Pasta fina de espinacas con rica salsa Alfredo, champiñones y prosciutto.
Spinach fettuccine with Alfred sauce, mushrooms and prosciutto.

Cannelloni Rossini \$ 21.900

Pollo, cerdo, jamón y especias en salsa napolitana.
Stuffed with chicken, pork, ham and spices with a napolitan sauce and served an gratin.

Tallarines Verona \$ 22.900

Con salmón, brócoli y salsa Alfredo.
Salmon, broccoli with Alfredo sauce.

Spaghetti Ai Frutti Di Mare \$ 27.900

Especial pasta tradicional con frutos del mar en salsa de fondo de tomates.
Fresh seafood sauted with garlic, olive oil and touch of tomato suace, served on a bed of linguine.

ESPECIALITA DELLA CASA / HOUSE SPECIAL**Risotto Alla Milanese \$ 21.900**

Arroz cremoso, con mantequilla, vino, champiñones, pollo y queso parmesano.
Creamy rice with butter wine, mushrooms, chicken and parmesan cheese.

Mignonettes San Jacobo \$ 23.900

Medallones de cerdo estilo gordon blue con jamón y queso, apanados y servidos con salsa holandesa.
Gordon Blue beef medallions with ham and cheese and served with Hollandaise sauce .

Solomito Fusión \$ 24.900

Aromatizado en salsa de soya, vino tinto y estragón.
Grilled beef in a red wine, tarragon and soja sauce.

Ternera Luciano \$ 25.900

Deliciosos filetes con mozzarella y salsa napolitana.
Delicious filets of veal with mozzarella and napolitan sauce.

Arroz Pacífico \$ 25.900

Surtido de mariscos, mantequilla de coco y gotas de aguardiente.
Delicious pacific rice with seafood, coconut butter and a touch of "aguardiente".

POLLAME / POOLTRY**Pollo Alla Genovesa \$ 22.900**

Pechuga bañada en salsa meuniere con champiñones y tocineta, cubierto con mozzarella fundido.
Grilled Chicken breast on a light butter sauce with mushrooms and bacon topped with melted mozzarella.

Pollo Alla Fiorentina \$ 22.900

Pechuga de pollo rellena de espinacas y champiñones, bañado en salsa finas hierbas.
Chicken breast stuffed with spinachs and mushrooms with a fine herbs sauce.

Pollo Di President \$ 22.900

Suprema de pollo a la plancha, relleno de queso, envuelto en tocineta bañado en salsa de champiñones.
Chicken breast stuffed with cheese and wrapped up in bacon, whit mushrooms sauce.

CARNE / MEATES**Chuleta Chareutiere \$ 21.900**

Chuleta ahumada con suave salsa de mostaza, pepinillos y toque de vino tinto.
Smoked chop with a light mustard sauce, gherkins and a touch of red wine.

Scaloppine Di Vitella Al Limone \$ 22.900

Ternera tipo paillard apanado a la milanese con toque de limón.
Veal scallops with lemon and capers.

Filletto Alla Bernaise \$ 23.900

Lomito de res a la plancha jugosamente preparado con salsa bemaie.
Grilled beef medallions in a beamaise sauce.

Vitalla Florencia \$ 24.900

Ternera bañada con salsa bechamel, alcachofas y lajas de champiñones frescos.
Veal in a bechamel sauce with arichokes and fresh mushrooms.

Fruti Di Mare / Sea Food**Salmone Del Mediterraneo \$ 29.900**

Filete de salmón grille, preparado a las finas hierbas y limón.
Grilled salmon with garlic, fine herbs sauce and lemon.

Robalo Alla Beatriz \$ 29.900

Fino pescado del caribe con champiñones, camarones, queso al gratin.
Delicated caribbean fish with mushrooms, shrimps and cheese au gratin

Zuppa Di Pesce Frutti Di Mare \$ 29.900

Frutos del mar en cazuela con fume de langosta atomatada.
Carlton "cazuela" seafood.

Robalo Belle Meuniere \$ 27.900

Bañado en rica salsa de mantequilla y limón con champiñones y camarones salteados al cilantro.
Breaded seabass bathed with delicious butter and lemon sauce, shrimps and mushrooms.

Gamberoni Alla Manolin \$ 47.900

Langostinos salteados en especial salsa de crema, matequilla y ajo al cognac.
Yumbo shrimp with cognac, garlic, creamy sauce and butter.

DOLCI / DESSERTS**Tiramisú \$ 8.900**

Delicioso helado de café con salsa de chocolate con el sabor original de Italia.
Delicious coffee ice cream with chocolate sauce and the original Italian touch.

Gelato Di Roma \$ 8.900

Copa especial con helado de vainilla, melocotones, amaretto, chocolate y nueces.
Special vanilla ice cream, halves peach, amaretto, chocolate and almonds.

Cheese Cake \$ 7.900

Torta de queso al estilo americano.

Flan de Caramelo \$ 6.900

Crema caramel

Restaurante Orvietto - Hotel Dann Carlton Belfort

Calle 17 No. 40B - 300

Tels.: (57) (4) 2667682 - (57) (4) 3110066

Fax: (574) 311 0076

Línea gratuita: 018000 946222

Medellín - Colombia

Sur América