



Menú

Sapori da vivere insieme. Benvenuti a 4gatti



Entradas frias

Bruschetta | \$28.000

Pan tostado con tope de tomate cherry, albahaca, aceite de oliva y ajo

Caprese | \$34.000

Queso bufala, tomate, albahaca, pesto y aceite de oliva.

Burrata | \$35.000

Queso burrata, tomate, albahaca, pesto y aceite de oliva.

Vitel toné | \$35.000

Proveniente de la region de piamonte, lonjas de ternera cocida acompañada con una salsa a base de lominos de atun, mayonesa, anchoas y alcaparras.

Burrata Especial | \$43.000

Queso burrata, jamon serrano, tomate fresco, albahaca, pesto y aceite de oliva.

Carpaccio de Res | \$46.000

Carne de res en laminas, tope de rucula, parmesano y tomate cherry, aderesado con limon y aceite de oliva.

Tabla de embutidos | \$89.000

(Para 2-3 personas)

Jamon serrano, salami, mozzarella de bufala, grana padano, queso gouda, alcachofas, aceitunas y tomate seco.

Entradas Calientes

Anillos de Calamar | \$39.000

Anillos de calamar apanados, acompañados con salsa de la casa

Camarones al ajillo | \$45.000

Camarones salteados al vino blanco, con ajo y aceite de oliva sobre una capa de lechuga fresca, acompañados con pan tostado.

Bruschetta Toscana Nuevo | \$40.000

Pan tostado gratinado con queso mozzarella tope de jamon serrano y tomate cherry confitado.

Berenjena a la parmigana | \$36.000

Rollitos de berenjena rellenos con champiñones, queso mozzarella, salsa pomodoro y gratinados con mozzarella.

Fiore di burrata Nuevo e mortadella | \$41.000

Queso burrata envuelto en mortadella de pistachio y masa, frita sobre una cama de rucula, sabores autenticos de nuestra tierra.

Crema de tomate | \$28.000

A base de tomate, mozzarella de bufala y albahaca.

Crema di Zucca Gialla | \$28.000

Crema de ahuyama con queso feta, pesto y pan en trocitos.

Ensaladas

Pulpo | \$48.000

Ensalada de pulpo en trozos, rucula, zanahoria, apio, tomate cherry, cubitos de papa cocida, aderezado con jugo de limon y aceite de oliva.

Pollo | \$40.000

Ensalada con pollo a la plancha y vegetales frescos.

Cesar con Pollo | \$38.000

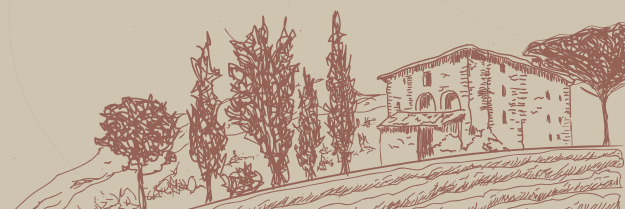
Pollo, Lechuga, parmesano, crotones de pan y adereso de la casa.

Mediterranea | \$51.000

Ensalada con camarones, calaramar, champiñones frescos, aceitunas, lechuga, cebolla blanca asada, aderesada con salsa pesto y reduccion de vinare balsamico.

Cesar clasica | \$29.000

Lechuga, parmesano, crotones de pan y adereso de la casa.



Burrata Especial



Pastas

Pasta Principessa Nuevo | \$65.000
Spaghetti con trozos de jamon serrano crujiente, tomate cherry salteado con ajo, queso burrata fresco, queso parmesano y aceite de trufa.

Al pomodoro ✓ | \$37.000
Tagliatelle en salsa de pomodoro y parmesano.

Alfredo ✓ | \$39.000
Tagliatelle con mantequilla y queso parmesano.

Arrabiata ✓ | \$37.000
Penne en salsa de pomodoro picante.

Carbonara | \$43.000
Spaghetti con guanciale, huevo y queso pecorino.

Amatriciana | \$43.000
Bucatini con guanciale, salsa de pomodoro y queso pecorino.

Puttanesca | \$43.000
Spaghetti con anchoas, aceitunas negras, alcaparra, tomate cherry, salsa de pomodoro.

Bolognesa | \$43.000
Tagliatelle con carne molida elaborada en cocion lenta con salsa de pomodoro y vegetales, topping de parmesano.

Pasta alla Sorrentina | \$45.000
Penne con trocitos de carne, salsa pomodoro y queso mozzarella gratinado al horno.

Pasta e Polpette | \$43.000
Tagliatelle con albondiga de carne, salsa de pomodoro y queso parmesano

Pasta con pollo | \$45.000
Tagliatelle con pollo, champiñones, crema de leche y queso parmesano.

Pesto ✓ 🍷 | \$40.000
Penne en salsa a base de albahaca, almendras, aceite de oliva, ajo y queso parmesano.

Pasta alla Norma ✓ | \$43.000
Orecchiette con trozos de berenjena, albahaca y queso ricotta salado en salsa pomodoro.

Boscaiola | \$46.000
Tagliatelle, champiñones, chorizo italiano, salsa de pomodoro, crema de leche y queso parmesano.

Gnocchi de papas | \$46.000
Pasta fresca a base de papa en salsa pomodoro o 4 quesos.

4 formaggi | \$46.000
Penne con queso azul, queso ahumado, queso mozzarella, queso parmesano y crema de leche.

Ravioli ✓ | \$46.000
Raviolis en pasta artesanal, rellenos con queso ricota y espinaca, tope de queso parmesano y salsa pomodoro o al burro

Ravioli del mar | \$58.000
Raviolis con pasta artesanal en tinta de calamar, rellenos con crema a base de camaron y queso burrata, bañados en salsa de langostino ahumado.

Lasagna | \$45.000
Cuatro capas de pasta artesanal con salsa de pomodoro, pollo o carne, queso mozzarella y queso parmesano.

Vongole | \$45.000
Spaghettoni con almejas, aceite de oliva, ajo y vino blanco.

Frutti di mare | \$63.000
Spaghettoni con calamar, camaron, almejas, mejillones, tentaculo de pulpo, tomate cherry y ajo.

Gamberetti e pomodorini | \$49.000
Spaghetti con camarones, tomate cherry y salsa pomodoro.

Pasta con Aragosta | \$92.000
Langosta de 300 gr aprox. salteada con aceite de oliva, ajo, tomate cherry y vino blanco sobre una cama de Spaghettoni.



Carnes

Escoge 2 acompañantes: cascós de papas / ensalda fresca de la casa / vegetaltes a la parrilla.

Lomo fino a la plancha | \$61.000
300 gr aprox de medallones de res.

Lomo fino en salsa de champiñones | \$64.000
300 gr aprox de carne de res en salsa de champiñones y crema de leche.

Tagliata di carne | \$64.000
300 gr de medallones de carne con rúcula, tomate cherry, queso parmesano y aceite de oliva.

Angus beef | \$110.000
350 gr de new york strip .

Milanesa de cerdo | \$48.000
Carne de cerdo marinada apanada al estilo italiano.

Salsiccia italiana | \$45.000
Chorizo artesanal toscano a la plancha .

Pollo

Escoge 2 acompañantes: cascós de papas/ensalda fresca de la casa/ vegetaltes a la parrilla

Pechuga de pollo a la plancha | \$42.000

Pechuga de pollo en salsa de champiñones | \$48.000
En salsa con champiñones y crema de leche.

Pollo alla Pizzaiola | \$48.000
Pechuga de pollo en salsa de tomate y queso gratinado.

Milanesa de pollo | \$48.000
Pechuga de pollo marinada apanada al estilo italiano.

Pescados & Mariscos

Escoge 2 acompañantes: cascós de papas / ensalda fresca de la casa / vegetaltes a la parrilla.

Pulpo a la Plancha | \$76.000
Tentáculos de pulpo sellado a la plancha sobre una cama de pure de ahuyama.

Filete de Salmon a la Plancha | \$57.000

Filete de robalo al horno | \$51.000

Robalo en Salsa Marinera | \$69.000
Filete de Robalo con frutos del mar al vino blanco, ajo y tomate cherry.

Frito mixto de mar | \$66.000
anillo de calamar, langostino, tentaculo de pulpo y robalo apanado.

Frito mixto de mar | \$96.000
(Para 2 personas)
anillo de calamar, langostino, tentaculo de pulpo y robalo apanado.

Parrillada de mar | \$66.000
Filete de robalo, mejillones, langostinos y calamar marinado.

Parrillada de mar | \$96.000
(Para 2 personas)
Filete de robalo, mejillones, langostinos y calamar marinado.



Angus Beef



Especialidades

Trippa al sugo

| \$52.000

Mondongo en cocion lenta en salsa de pomodoro acompañado con pan de la casa tostado.

Ossobuco Nuevo

| \$60.000

Carne de res en cocion lenta con vegetales, servido sobre una cama de pasta alfredo.

Pulpo a la Luciana

| \$79.000

Tentaculos de pulpo en salsa pomodoro acompañado con pan tostado de la casa.

Menu Infantil

Pizza lovers

| \$35.000

Escoge el sabor de tu mini pizza clasica + 1 gaseosa o limonada.

Pasta lovers

| \$36.000

80 gr de pasta en salsa pomodoro o alfredo + 1 gaseosa o limonda.

Nuggets de pollo

| \$33.000

Acompañados con cascots de papas y salsa de la casa.



Pizzas

Tradicional

Familiar

Disponible tambien en base keto (pollo, huevo y parmesano) +17.000

Margherita 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella y albahaca fresca.

| \$36.000

| \$65.000

Reina Margherita 🍅

Salsa pomodoro, mozzarella, tomate fresco y ajo.

| \$38.000

| \$69.000

Jamon y queso 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella y jamon.

| \$38.000

| \$69.000

Wurstel e patatine 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, salchicha y papas fritas.

| \$41.000

| \$75.000

Vegetariana 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones, cebolla, pimenton y calabacin.

| \$44.000

| \$78.000

Rimini 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, tocineta y maíz.

| \$39.000

| \$72.000

Hawaiana 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamon y piña.

| \$39.000

| \$72.000

Pollo y Champiñones 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pollo y champiñones.

| \$42.000

| \$73.000

Diavola 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella y salami picante.

| \$41.000

| \$73.000

Pepperoni 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni.

| \$41.000

| \$73.000

Romana 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, anchoas, alcaparra y oregano.

| \$42.000

| \$78.000

4 Quesos 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso azul, gouda, y parmesano.

| \$46.000

| \$82.000

Toscana 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamon serrano y queso parmesano.

| \$48.000

| \$87.000

Meat 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, salami, Jamon, chorizo italiano y tocineta.

| \$49.000

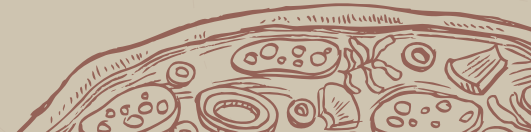
| \$88.000

4 Stagioni 🍅

Salsa pomodoro, queso mozzarella, chorizo, alcachofas, jamon y aceituanas.

| \$49.000

| \$88.000





Pizza Truffata

Pizzas Especiales

Disponible tambien en base keto (pollo, huevo y parmesano) +17.000

	Tradicional	Familiar
Don Riccardo Queso mozzarella, jamon serrano, rucula, tomate cherry, queso parmesano.	\$54.000	\$94.000
Pizza 4 Gatti 🍅 Salsa pomodoro, queso mozzarella, mejillones, anillo de calamar, camaron y perejil.	\$63.000	\$108.000
Dolce Emilia 🍅 Nuevo Salsa pomodoro, queso mozzarella, cebolla caramelizada, jamon serrano crujiente y queso azul.	\$52.000	\$87.000
Principessa 🍅 Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso burrata y jamon serrano.	\$52.000	\$87.000
Delicada 🍅 Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamon serrano y queso azul.	\$51.000	\$85.000
Truffata 🌿 Queso mozzarella, queso bufala, champiñones y crema de trufa.	\$54.000	\$94.000
Norcia 🍅 Queso mozzarella, chorizo italiano, champiñon y parmesano.	\$48.000	\$81.000
Pizza Bufala 🌿🍅 Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso bufala y albahaca fresca.	\$45.000	\$78.000
La Saporita 🍅 Salsa Pomodoro, queso mozzarella, salami, queso azul y champiñones.	\$50.000	\$88.000
Primavera 🌿🍅 Nuevo Salsa Pomodoro, queso mozzarella, queso bufala, pesto, champiñones y tomate cherry.	\$51.000	\$85.000



Vino Blanco

Copa de vino de la casa

Botella vino de la casa - Trame d'oro

Trebbiano Talamonti

Origen

Sicilia | \$22.000

Sicilia | \$105.000

Abruzzo | \$140.000

Vino Tinto

Copa de vino de la casa

Botella vino de la casa - Trame d'oro Rosso

MOI - Primitivo

Montetondo - Amarone DOC.

12 e mezzo - Primitivo

Papale - Primitivo di Manduria

Origen

Sicilia | \$23.000

Sicilia | \$110.000

Puglia | \$126.000

Veneto | \$380.000

Puglia | \$170.000

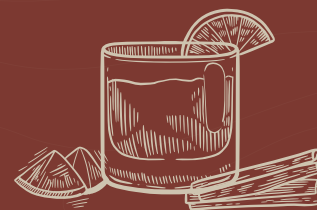
Puglia | \$280.000

Italia in ogni sorso

Italia en cada sorbo.



Cocktail



Negroni		\$32.000
Aperol Spritz		\$31.000
Cuba Libre		\$24.000
Mojito		\$26.000
Piña Colada		\$26.000

Margarita		\$26.000
Caipiroska		\$24.000
Vodka Tonic		\$27.000
Gin Tonic		\$31.000

Tragos

Whisky Buchanans		\$27.000
Tequila		\$20.000
Ron		\$20.000
Aperol		\$22.000
Vodka		\$20.000

Digestivos

Limoncello		\$25.000
Amaretto		\$25.000

Cervezas

Heineken		\$12.000
Tres cordilleras (negra/mulata)		\$13.000
Aguila		\$12.000
Aguila Light		\$12.000
Club Colombia		\$12.000
Corona		\$17.000
Stella		\$17.000
Peroni		\$17.000



Bebidas sin alcohol

Agua mineral 300 ml	\$7.000
Agua mineral 500 ml	\$8.000
Tea Hatsu (blanco, azul, lila y amarillo)	\$13.000
Soda saborizada Hatsu	\$11.000
Soda Bretaña	\$7.000
Tea Frio	\$7.000

Gaseosa	\$7.000
Limonada Natural	\$13.000
Limonada de Coco, Cerezada o Hierbabuena	\$16.000
Soda italiana Artesanal Aranciata ó de frutos rojos.	\$17.000

Café

Espresso	\$8.000
Espresso doble	\$12.000
Macchiato	\$9.000
Café speciale con Amaretto	\$20.000

Cafe Americano	\$8.000
Capuccino	\$10.000
Tea Caliente	\$7.000

Postre

Pregunta tambien por nuestra postre del dia por \$26.000

Tiramisu de café artesanal	\$22.000
Tiramisu de pistacho	\$26.000

Mousse de chocolate	\$26.000
Baba napoletano	\$26.000

