

Signature

• acogedor • divertido • italiano •

Signature es un ristorante italiano diferente, de carácter familiar no tradicional, inspirado en una cocina creativa y sobre todo, divertida.

Nuestro ensamble gastronómico de pastas, proteínas, pizzas, postres y coctelería de actualidad confluyen en un ambiente acogedor al que siempre te dará ganas de volver.

Benvenuti

Antipasti

Entradas

Ravioli Croccanti Raviolis Crocantes	10.5	Frittura di Calamari Calamares Fritos	12.5
Relleno de ragú de res Angus, espinaca, parmesano, alioli de pesto.		Tempura, salsa tártara, salsa marinara, limón gasa, perejil.	
Olive e Feta Aceitunas & Feta	9	Cozze e Pomodoro San Marzano Mejillones & Pomodoro San Marzano	12.5
Aceitunas marinadas en aceite de oliva, queso feta importado, chips de ajo, chili flakes, perejil, pan de masa madre.		Mejillón importado, pomodoro, ajo rostizado, sauvignon blanc, cornicione en horno de leña, aceite de oliva picual, perejil.	
Burrata Burrata	14	Gamberi all'Oreganata Camarones a la Oreganata	12.5
Artesanal, chutney de tomates ancestrales, crocante de prosciutto di parma, aceite de albahaca, pan de masa madre.		Camarón, crumble, perejil, ghee, sauvignon blanc, ají, orégano, Grana Padano DOP, limón asado, pan de masa madre.	
Carpaccio di Manzo Carpaccio de Res	14	Melanzane in Agrodolce Escabeche de Berenjenas	9
Lomo fino, grana padano DOP, pesto de tomate, alcaparras baby, alioli dijon-Tahiti, aceite de oliva Extra Virgen, zest cítrico, rúcula, mizuna, pickles de mostaza, crostini de ciabatta.		Berenjenas orgánicas en escabeche italiano, cracker de ajo y romero.	
Polpo alla Griglia Pulpo a la Parrilla	17.5	Pane all'Aglio Pan de Ajo	8
Crumble de aceitunas negras, tomates rostizados, aglio e olio, polvo de peperoncini.		Pan artesanal, parmesano, mantequilla de ajo. (5 uni.)	
Gamberi e Campesante Camarones & Vieiras	15.5	Crostini di Manzo e Stracciatella Crostini de Res & Stracciatella	12.5
Vieira, camarón, tomate cherry, balsámico, aceite de oliva, ají, perejil, pan de masa madre.		Lomo fino de res, stracciatella, tostada de masa madre, gremolata, balsámico, albahaca.	

Comunica al personal de servicio si tienes alergias

DOP: Denominación de Origen Protegida

Zuppe

Sopas

Zuppa di Pomodoro

Sopa de Tomate

Tomates orgánicos asados, mascarpone, aceite de albahaca, crumble de aceitunas, croûton de pan.

11

Minestrone

Minestrón

Tomate y vegetales orgánicos, caldo de ave, salchicha italiana, fréjol, pasta artesanal, parmesano, pan de masa madre.

11

Piatti d'autore

Platos de autor

Risotto ai Funghi Selvatici

Risotto de Hongos

Arroz arbóreo, hongos porcini, portobello, shiitake, tomillo, bruselas rostizadas, grana padano DOP, straciatella artesanal.

17.5

Ragú Agnolotti

Agnolotti con Ragú

Pasta artesanal, relleno de ragú, ricotta, creamy scampi, lima, albahaca, zest cítrico, burrata artesanal.

17.5

Costola Corta di Angus

Short Rib Angus

Short rib a la parrilla, puré de papa, espinaca, jus, provolone.

31.5

Papillote

Papillote

Pesca del día al horno de leña, sauvignon blanc, alcaparras, bouquet garni, lima, burnt butter, papas rústicas, vainitas, cebolla en balsámico.

27.5

Pollo al Marsala

Pollo Marsala

Pechuga de pollo, vino Marsala, portobello, crema, tomate cherry, espinaca, papa frita artesanal.

18

Lasagna Signature

Lasagna Signature

Pasta artesanal, bolognese, parmesano, mozzarella, jamón york, bechamel.

17.5

Hamburger Signature

Hamburguesa Signature

Pan artesanal, steakhouse style blend (220gr.), creme de Camembert President, panchetta diávola, mayonesa de guanciale, rúcula.

16.5

Pasta Alla Ruota

Pasta a la Rueda

Preparada en una rueda de parmesano, crema, lomo fino de res (250 gr.), demi-glace, portobello baby.

28

Risotto ai Gamberoni

Risotto de Langostinos

A la parrilla, arroz arbóreo, san marzano, bisque, ajo, parmesano, sauvignon blanc, aceite de oliva.

27

Pasta Frutti Di Mare

Pasta Frutos del Mar

San marzano, spaghetti, camarón, mejillón, vieira, aceite de oliva, perejil.

23.5

Creazione signature

Creaciones de autor

Elige tu proteína, acompáñala con tu pasta favorita y dale el toque final con la salsa que más te guste.

Proteine

Proteína

Lomo Fino	25	Camarón	20
Picanha Uruguaya	32.5	Salmón Chileno	25
Pechuga de Pollo	18.5	Rack de Cordero Uruguayo	35.5

Pasta

Pasta

*Pasta sin proteína \$13.5



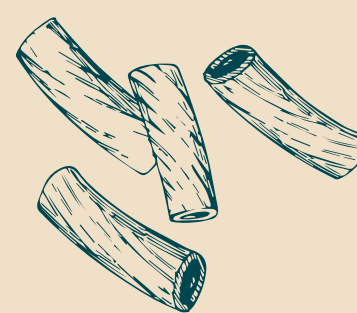
Tagliatelle



Pappardelle



Fusilli



Tortiglioni



Gnocchis

Salse

Salsas

Classiche

Clasicas

Formaggi Cinque

Cinco Quesos

Provolone, gorgonzola, cacciocavallo, gruyere, parmesano, crema.

Carbonara

Carbonara

Guanciale, pecorino romano, yema de huevo.

Pesto

Pesto

Albahaca, nuez, aceite de oliva, ajo, parmesano.

Alfredo

Alfredo

Parmesano, perejil, crema.

San Marzano

San Marzano

Tomate orgánico, albahaca, aceite de oliva picual.

Putanesca

Putanesca

San Marzano, anchoas, aceitunas, alcaparra, ají, aceite de oliva, perejil.

Signature

De Autor

Vodka Crema

Vodka Cremoso

Grey Goose, vermouth rosso, parmesano, chili flakes, crema.

Gamberi alla Crema

Scampi Cremoso

Cáscara de crustáceos, sauvignon blanc, San Marzano, parmesano, crema.

Signature

De Autor

Tomate cherry, sauvignon blanc, miel, crema, perejil, parmesano.

Al Pepe

A la pimienta

Pimienta blanca, negra y roja, parmesano, caldo de res, crema.

Funghi Selvatici

Hongos Silvestres

Porcini, portobello, parmesano, crema.

Pizze Classicche

Pizzas clásicas

Lucciana Lucciana	12.5	Diavola Diavola	16
Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, aceite de oliva Extra Virgen, albahaca.		Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, salami artesanal, aceite de albahaca, miel de pepperoncini.	
La Blu Queso Azul	15	Formaggi Cinque Cinco Quesos	15.5
Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, jamón york, nueces, rúcula, queso azul de cabra, pera asada en balsámico, aceite de oliva Extra Virgen.		Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, parmesano, gorgonzola, cacciocavallo, brie, crumble de olivas, pimienta mix.	
Pollo al Barbecue Pollo BBQ	14.5	Peperoni Definitivi Pepperoni Supremo	16
Signature dough, bourbon BBQ, fior de latte DOP, pollo ahumado, cebolla roja, salchicha italiana, pickles de jalapeño.		Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, provolone ahumado, extra-pepperoni artesanal.	

Pizze Signature

Pizzas de autor

Quioto Quioto	18	Mortadella e Pistacchi Mortadella & Pistaccio	17.5
Signature dough, San Marzano & chili garlic, mozzarella artesanal, maní, lomo fino de res, pesto cítrico de jalapeño y cilantro.		Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, mortadella artesanal, grana padano, aceite de oliva Extra Virgen, crumble de pistacho.	
Salciccia Artigianale e Peperone Salchicha Artesanal & Morrón	17	Senza Carne Sin Carne	17
Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, pimientos asados, salchicha italiana, pesto de rúcula, pickles de cebolla, aceite de oliva Extra Virgen.		Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, queso feta ahumado, hongo ostra crocante, cebolla asada, nectarina caramelizada, crumble de aceitunas, aceite de oliva Extra Virgen.	
Prosciutto e Stracciatella Prosciutto & Stracciatella	18	Pigna e Chorizo della Nonna Piña & Chorizo de la Abuela	17
Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, stracciatella artesanal, prosciutto di parma, rúcula, aceite de oliva Extra Virgen.		Signature dough, San Marzano, mozzarella artesanal, chorizo de cerdo, chutney de piña, cebolla roja, aceite de cilantro.	

Insalatte

Ensaladas

Insalata Caesar con Pollo Croccante 15

Ensalada César con Pollo

Milanesa de pollo, parmesano, lechuga romana, tocino artesanal, tomate, aderezo caesar, crutones de pan.

Insalata di Salmone 17

Ensalada de Salmón

Salmón ahumado, tomate orgánico, espárragos asados, queso feta, vinagreta balsámica, mézclum, crostini de pan.

Insalata di Pasta e Prosciutto 15

Ensalada de Pasta & Prosciutto

Fusili, prosciutto crocante, baby fior di latte, tomate cherry, aceituna kalamata, cebolla, pimienta, albahaca, ají, parmesano, aderezo italiano.

Insalata di Pesca e Burrata 14

Ensalada de Duraznos & Burrata

Nectarina a la parrilla, burrata, rúcula, alcachofa, tomate cherry, cebolla, semillas de zapallo, albahaca, vinagreta de albahaca.

Per i bambini

Para los niños

Pasta alla Bolognese 11.5

Pasta a la Boloñesa

Spaghetti n.5, bolognese, parmesano.

Maccheroni al Formaggio con Pollo 11.5

Mac & Cheese con Pollo

Macarrones, queso americano, nuggets de pollo.

Hamburger per Bambini 11.5

Hamburguesa para Niños

Pan artesanal, signature blend (100gr.), queso americano, tocino, papa frita extra crispy.



Dolci

Postres

Tiramisú

6.5

Bizcocho, mascarpone, licor de café, amaretto, crumble, cocoa.

Pannacota

6.5

Yogurt, vainilla, chutney de tomate ancestral y frutos rojos.

Cheesecake

6.5

Sablé, queso crema, avellana, vainilla, coulis de chocolate.

Gelato

6.5

Artesanal, sabor de temporada.

Ultimate Chocalate Cake

6.5

Bizcocho al 56%, cremoso al 65%, ganache Amazonia al 75%.

PizzaBella

6.5

Signature dough, nutella, frutilla, marshmallows.



COCKTAILS



Cocktails d'autore

Cócteles de Autor

*PARADISO 13

Mezcal - Toronja - Óleo de mandarina
Agua tónica - Peychauds

*BLUEBERRY HAZE 13

Vodka - Arándano - Jengibre - Piña

*LIMONATA 13

Ron zacapa 12 años - Aperol - Limón mandarina -
Coco - Vainilla - CO₂

*TROPICAL PEPE 13

José Cuervo - Tío Pepe - Sandía - Limón sutil
Miel de agave

*TÓNICO MEDITERRANEO 13

Bacur - Cúrcuma - Albahaca
Agua tónica de olivas negras

MARTINI SIGNATURE 13

Vodka - Cardamomo - Cacao

TRUFAS Y DURAZNOS 13

Puerto de Indias - Duraznos - Trufa negra - Prosecco

SANTO 13

Pisco - Palo Santo - Piña - Angostura

DREAM LATTE 13

The Famous Grose - Pistacho - Nube de café

FIGRONI 13

Citadelle - Vermut Rosso - Campari - Higos - Brie

*Non Alcoholic \$7

Bibite

Bebidas soft

PIPERITA

6.5

Hierbabuena - Pepino - Sauco

BOLLE PESCA

6.5

Duraznos - Reducción Chardonnay - Agua con gas

ANANAS

6.5

Piña - Demerara - Ginger Beer

AGUA

3

Splendor sin gas
Splendor con gas

COLAS

3.5

Coca Cola original - Coca Cola Zero
Coca Cola Light - Fanta - Sprite

FUZE TEA

3.5



Cocktail classici

Cócteles clásicos

MARGARITA	11.9	APEROL SPRITZ	11.9
Tequila - Triple Sec - Limón		Aperol - Prosecco - Agua mineral	
MOJITO	11.9	NEGRONI	11.9
Ron - Hierbabuena - Limón		Gin - Campari - Vermut Rosso	
CLOVER CLUB	11.9	PISCO SOUR	11.9
Gin - Limón - Frambuesas		Pisco - Limón - Sirope	
MOSCOW MULE	11.9	TINTO DE VERANO	11.9
Vodka - Jengibre - Limón - Ginger beer		Receta Secreta	
GARDEN SPRITZ	11.9		
Copa de Garden Spritz			

Birra

Cerveza

PERONI	7	CORONA	7
CLUB	6	DELIRIUM TREMENS	10
PILSENER	5	DELIRIUM RED	10
PILSENER LIGHT	5	PETRUS CHOCOLATE NITRO 330ML	10
STELLA ARTOIS	7		

Caffe

Caliente

ESPRESSO	2.5
MACCHIATO	3
AMERICANO	2.5
LATTE	3.5
LATTE & MOCCA	3.5
CAFÉ ÁRABE CARDAMOMO	3.5

Frío

ICED LATTE	4.5
SALTED CARAMEL LATTE	4.5
AFFOGATO	4.5

Infusione

Caliente

MATCHA LATTE	5
TÉ VERDE DE FRUTILLA	4
FLORES DE MANZANILLA	3.5
TÉ INGLÉS	3.5
JAMAICA	3.5
TÉ CHAI	3

Frío

MATCHA LATTE	5
TÉ NEGRO REFRESCANTE	3.5
JAMAICA Y LIMÓN	4

Digestivo

VERMUT ANTICA FORMULA	13	OPORTO	11
BAILEY'S	11	FERNET	11
BAILEY'S SALTED CARAMEL	11	GRAPPA	11
KAHLÚA	11	ANÍS DE MONO	11
SAMBUCA	11	LIMONCELLO	11
FRANGELICO	11	AMARETTO	11

Vodka

TITOS	16	STOLICHNAYA	11
BELVEDERE	15	ABSOLUT VODKA	12
GREY GOOSE	14		

Gin Tónico

ELEPHANT E H GERMANY	18	CITADELLE C UK	13
HENDRICK'S E H SCOTLAND	16	BOMBAY STAR C UK	14.5
THE LONDON N1 SCOTLAND	15	BOMBAY C UK	12
NORDES SPAIN	15	BACUR C H UK	14
THE BOTANIST E H FRANCE	18	PUERTO DE INDIAS BLACK C SPAIN	12
FIFTY POUNDS E FRANCE	15	CRESPO C ECUADOR	11
MARTIN MILLERS E H UK & ICELAND	16	CRESPO LUNA ROSA C ECUADOR	12
TANQUERAY TEN C UK	13	TANQUERAY C UK	11
TANQUERAY SEVILLA C UK-SPAIN	13		

COMBINACIONES RECOMENDADAS:

E ESPECIAS **H** HIERBAS **C** CÍTRICO **F** FRUTAL

Aguardiente

ANTIOQUEÑO REAL

10

ANTIOQUEÑO AZUL

7

Cognac

RÉMY MARTIN XO

60

Tequila

DON JULIO

Reposado

22

JOSÉ CUERVO

Silver

13

DON JULIO

Silver

20

CORRALEJO

Silver

14.5

JOSÉ CUERVO

Reserva de la Familia

35

CORRALEJO

Reposado

16.5

JOSÉ CUERVO

Reposado

16

TEQUILA 1800

16

Ron

DICTADOR PERPETUAL

44

FLOR DE CAÑA 12

15

DICTADOR INSOLENT

44

FLOR DE CAÑA GOLD 4

12

ZACAPA 23

20

FLOR DE CAÑA SILVER 4

12

ZACAPA 12

17

CIHUATÁN CINABRIO

21

BARCELÓ ONYX 7

18

CIHUATÁN INDIGO

15

BARCELÓ IMPERIA 10

16

PARCE

13

DIPLOMÁTICO

14

Mantuano

DIPLOMÁTICO

16

Gran Reserva

Whisky

Los tragos son 50ml de licor y se sirven en las rocas.

MACALLAN	15 Y/O	57
MACALLAN	12 Y/O	35
GLENMORANGIE 18	18 Y/O	35
GLENMORANGIE THE NECTAR D´OR	12 Y/O	25
GLENMORANGIE LA SANTA	12 Y/O	22
GLENMORANGIE ORIGINAL	10 Y/O	15
THE SINGLETON (SINGLE MALT)	15 Y/O	20
THE SINGLETON (SINGLE MALT)	12 Y/O	15
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	15 Y/O	60
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	15 Y/O	18
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL	12 Y/O	16
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12 Y/O	14
BUCHANAN'S DELUXE (BLENDED)	18 Y/O	28
BUCHANAN'S DELUXE (BLENDED)	12 Y/O	13
JACK DANIEL'S NO.7 (BLENDED)	12 Y/O	14
OLD PARR (BLENDED)	12 Y/O	13