

EL SANTUARIO
ITALIANO

«CUANDO LA LUNA TE DA EN LOS OJOS COMO UNA GRAN PIZZA, ESO ES AMOR».
– DEAN MARTIN

LA VITA É UNA COMBIONAZIONE
DI MAGIA E PASTA

LE INSALATE

INSALATA CAPRESE ¢6.000

Tomate fresco , mozzarella, albahaca.

INSALATA MISTA ¢4.500

Una mezcla fresca de hojas verdes, tomate cherry , zanahoria , cebolla morada , pepino y remolacha.

INSALATA GRECA ¢6.000

Mezcla fresca de tomate, pepino, cebolla morada, aceitunas negras y queso parmesano, acompañada de aceite de oliva y aderezo de la casa.

INSALATA RUCOLA E PROSCIUTTO ¢7.000

Una mezcla fresca de rúcula y lechuga con tomates cherry, prosciutto crudo, lascas de queso parmesano y aceitunas negras, acompañada de focaccia casera.



Los precios no incluyen el 10% del servicio
Por favor informar a su mesero sobre cualquier alergia alimentaria.

LA VITA É UNA COMBIONAZIONE
DI MAGIA E PASTA

ANTIPASTI

BRUSCHETTE PROSCIUTTO BURRATA ¢6.000

Cremosa burrata acompañada de prosciutto crudo San Michele, pistachos crocantes y un delicado toque de miel.

TAGLIERE ITALIANO ¢55.000

Una exquisita tabla italiana para compartir, con una selección de prosciutto crudo, salami y mortadela de pistacho, acompañada de 4 variedades de quesos artesanales, uvas, frutas de temporada, aceitunas y pistachos. Servida con focaccia recién horneada.

BRUSCHETTE TOMATO & PESTO ¢5.500

Dos bruschettas de pesto fresco, tomates cherry confitados y reducción de vinagre balsámico.

GNOCCHI FRITTI ¢5.000

Crujientes por fuera y suaves por dentro, nuestros gnocchis dorados y fritos son simplemente irresistibles, acompañados de salsa marinara.

TRÍO DI BRUSCHETTE ¢9.000

Tres sabores italianos en una sola experiencia deliciosa.

- Pesto y Pomodorini: Pesto fresco, tomates cherry confitados y reducción de vinagre balsámico.
- Ricotta y Hongos: Cremosa ricotta, hongos salteados y perejil fresco.
- Prosciutto y Burrata: Prosciutto crudo, cremosa burrata, pistachos y un delicado toque de miel.

PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES.

LA VITA E UNA CAMBINAZIANE DI MAGIA E PASTA

RAVIOLI

RAVIOLI DI CARNE AL RAGÚ BOLOGNESE — ¢12.000

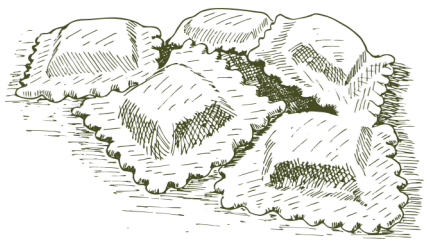
Ravioles frescos hechos en casa, rellenos de ragú de carne, bañados en una cremosa salsa de tomate de la casa y rematados con lascas de queso parmesano.

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI — ¢10.000

Delicados ravioles artesanales rellenos de espinaca y queso ricotta, acompañados de una suave salsa de mantequilla aromatizada con salvia fresca.

RAVIOLI AL FUNGHI E TARTUFO — ¢12.000

Ravioles artesanales rellenos de hongos, bañados en una cremosa salsa de hongos, vino blanco y crema, con un delicado toque de trufa, queso parmesano rallado y perejil fresco.



LASAGNA

LASAGNA AL RAGÚ BOLOGNESE — ¢14.900

Un clásico de la cocina italiana, elaborado con capas de pasta fresca hecha a mano, salsa ragú boloñesa cocinada lentamente, cremosa salsa bechamel, mozzarella fundida y queso Parmigiano gratinado hasta obtener una irresistible cubierta dorada y burbujeante.

PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES.

IL CIBOÈ IL MODO PIÙ SINCERO
DI ESPRIMERE AMORE

PASTA ROMANA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA — ¢11.000

Espaguetis al dente mezclados con panceta crujiente, huevo y una generosa cantidad de queso parmesano, terminados con pimienta negra recién molida.

Opción premium: ¢14.000 (queso Pecorino Romano)

LINGUINI CACIO E PEPE — ¢8.000

Linguine bañados en una cremosa salsa de queso parmesano y pimienta negra, una combinación sencilla, elegante y auténticamente romana.

Opción premium: ¢11.000 (queso Pecorino Romano)

SPAGHETTI ALL`AMATRICIANA — ¢10.000

Disfruta de un auténtico clásico, espaguetis al dente mezclados en salsa pomodoro ligeramente picante, panceta crujiente y un delicado toque de chile.

Opción premium: ¢13.000 (queso Pecorino Romano)



PRICES DO NOT INCLUDE THE 10% SERVICE CHARGE.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES.

MANGIA BENE RIDI SPESSO,
AMA TANTO

PASTA

TAGLIATELLE AI GAMBERI

¢12.000

Delicadas cintas de pasta salteadas con jugosos camarones, ajo, tomates frescos y albahaca, una deliciosa combinación de sabores que evoca el verano italiano.

PENNONI AL RAGÚ BOLOGNESE

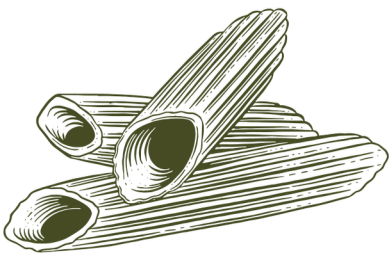
¢8.000

Tradición italiana en cada bocado: penne rigate bañados en una sabrosa salsa ragú bolognese de cocción lenta mitad cerdo y mitad res, llena de profundidad y sabor.

PENNONI ALLA VODKA

¢8.000

Una deliciosa pasta que combina una clásica salsa de tomate con una cremosa salsa blanca y un toque de vodka, logrando una textura suave, sedosa y llena de sabor.



PRICES DO NOT INCLUDE THE 10% SERVICE CHARGE.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES.

IL CIBO È IL MODO PIÙ SINCERO
DI ESPRIMERE AMORE

PASTA

LINGUINE ALLO SCOGLIO ¢12.000

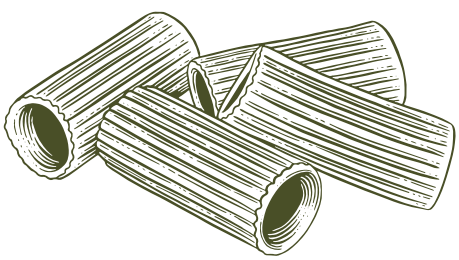
Un delicioso viaje por la costa italiana, con mejillones, camarones y calamares, bañados en una salsa de tomate natural con perejil fresco que captura la esencia del mar en cada bocado.

SPAGUETTI AL PESTO ¢8000

Disfruta la frescura de nuestra salsa de pesto de albahaca, mezclada con espaguetis al dente, acompañados de tomates cherry y un delicado toque de aceite de trufa.

RIGATONI EL SANTUARIO ¢10.000

Déjate sorprender por nuestros rigatonis al dente, bañados en una exquisita salsa blanca de la casa, preparada con vino blanco y una combinación perfecta de tres tipos de queso.



LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

LE PERSONE CHE AMANO MANGIARE
SONO SEMPRE LE MIGLIORI PERSONE

RISOTTI

RISOTTO AL LIMONE E FRUTTI DI MARE ¢13.000

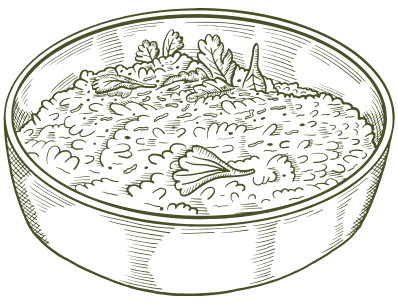
Cremoso risotto de arroz Arborio, preparado con una delicada salsa beurre blanc de limón, acompañado de camarones, calamares y mejillones, terminado con parmesano rallado y un toque de mantequilla.

RISOTTO AI FUNGHI ¢10.000

Nuestro risotto de hongos combina la cremosidad del arroz con hongos salteados en aceite de oliva, Parmigiano Reggiano y un delicado toque de aceite de trufa que realza su profundo sabor.

RISOTTO DI ASPARAGI E FILETTO DI MANZO ¢12.000

Risotto cremoso preparado con salsa de brócoli, acompañado de 130g de lomito de res, espárragos salteados y lascas de Parmesano.



LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

LE PERSONE CHE AMANO MANGIARE
SONO SEMPRE LE MIGLIORI PERSONE

RISOTTI

RISOTTO ALLA BURRATA CON POMODORINI SECCHI — ¢10.000

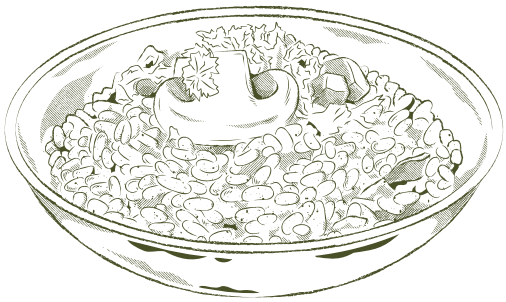
Este plato combina la cremosidad de la burrata con el sabor del Parmesano, la dulzura de los tomates secos y un delicado toque de aceite de trufa.

RISOTTO DI ZUCCA E FUNGHI — ¢12.000

Risotto cremoso preparado con una suave salsa de calabaza fresca, mezclado con hongos frescos salteados y terminado con pistachos y lascas de Parmesano.

RISOTTO AL PESTO, GAMBERI E BURRATA — ¢15.000

Cremoso risotto preparado con pesto fresco de albahaca, acompañado de camarones salteados y tomates confitados con una dulce reducción de balsámico. Terminado con cremosa burrata y queso parmesano.



LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

NON C'È AMORE PIÙ SINCERO
DI QUELLO PER IL CIBO

CARNE E PESCE

FILETTO DI MANZO AL VINO ROSSO E FUNGHI ¢20.000

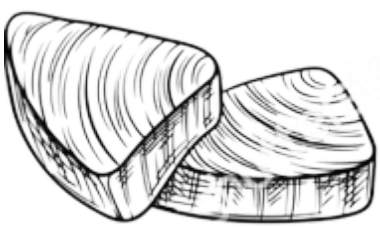
Medallón de lomo de res de 200 g, acompañado de una reducción de vino tinto y hongos salteados. Servido sobre un cremoso puré de papa con parmesano y pancetta, cada bocado ofrece una combinación intensa y reconfortante.

MARE MONTI AL LIMONE ¢22.000

Medallón de lomo de res de 200 g, servido sobre una base de puré de papa con parmesano y pancetta, acompañado de salsa beurre blanc de limón y coronado con camarón salteado, realzando la armonía entre los sabores de tierra y mar.

TONNO SICILIANO CON CIPOLLE AGRODOLCI ¢20.000

Lomo de atún 200 g perfectamente sellado, servido sobre un cremoso puré de zucchini, acompañado de cebollas moradas agridulces de la casa y terminado con menta fresca, perejil, pistachos tostados y un toque de aceite de oliva extra virgen.



LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

NON C'È AMORE PIÙ SINCERO
DI QUELLO PER IL CIBO

CARNE E PESCE

TONNO AL PISTACCHIO ¢17.500

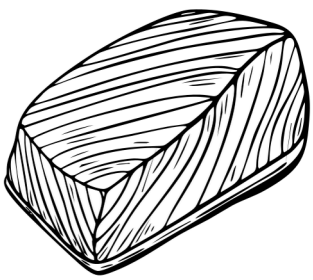
Lomo de atún sellado a la perfección con una costra de pistachos, servido sobre un suave y cremoso puré de coliflor, terminado con nuestro vibrante pesto casero de albahaca..

FILETTO AL PEPE MISTO ¢20.000

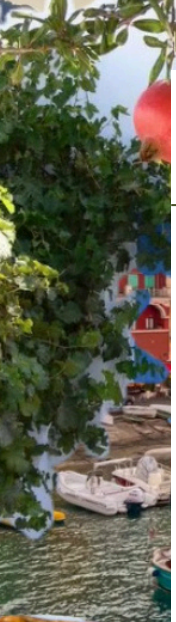
Delicioso lomito de res a la parrilla, cubierto con una cremosa salsa de pimienta mixta y queso parmesano, acompañado de papas baby salteadas de ajo y orégano.

POLLO ALLA BOSCAIOLA ¢17.500

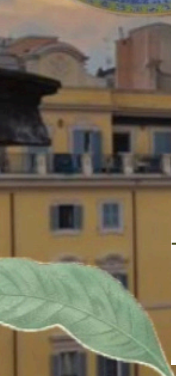
Pechuga de pollo a la parrilla, jugosa y tierna, cubierta con una cremosa salsa italiana de hongos, aromatizada con ajo, vino blanco, queso parmesano y hierbas frescas. Acompañada de una fresca ensalada de hojas verdes, rúcula, tomates cherry, lascas de parmesano y una delicada vinagreta de balsámico.

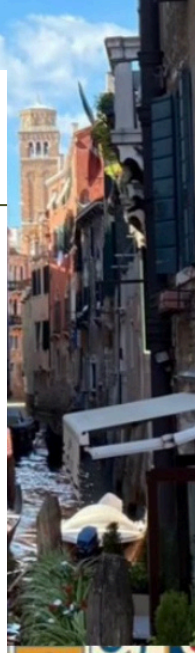


PRICES DO NOT INCLUDE 10% SERVICE TAX.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES.











NON C'È AMORE PIÙ SINCERO
DI QUELLO PER IL CIBO

GNOCCHI

GNOCCHI AI FUNGHI ¢9.000

Deliciosos gnocchis acompañados de una cremosa salsa de hongos, parmesano y aceite de trufa.

GNOCCHI DI ZUCCA ¢10.000

Delicadas notas de aceite de oliva y pancetta crujiente aportan profundidad a una cremosa salsa de calabaza, terminada con queso parmesano.

GNOCCHI AL VINO ROSSO CON FILETTO DI MANZO ¢12.000

Disfruta nuestros suaves gnocchi, acompañados de una reducción de vino tinto, con 130g de medallones de lomito y queso Parmigiano Reggiano rallado.

GNOCCHI AL PESTO E GAMBERI ¢12.000

Camarones salteados con pesto de albahaca y queso parmesano, una combinación delicada y llena de sabor.

GNOCCHI ALLA CHECCA ¢8.000

Acompañados de una deliciosa salsa pomodoro, tomates frescos y mozzarella fundida, resaltando el auténtico sabor italiano.

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

CI SONO SOLO DUE COSE PER CUI
VALE LA PENA VIVERE: IL BUON CIBO
E IL BUON VINO

CALZONI

AL SALAME ₡10.000

Mozzarella, salami, salsa de tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

SALSICCIA PESTO E POMODIRINI ₡11.000

Masa artesanal rellena de chorizo, mozzarella, tomates frescos y nuestro pesto de la casa.

SALSICCIA BURRATA E FUNGHI ₡11.000

Relleno de burrata cremosa, chorizo, hongos y mozzarella, acompañado de nuestra salsa de tomate hecha en casa.

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA ₡9.000

Mozzarella, prosciutto cotto (jamón cocido), salsa de tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI ₡10.000

Mozzarella, prosciutto cotto (jamón cocido), hongos frescos, salsa de tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

NON C'È AMORE PIÙ SINCERO
DI QUELLO PER IL CIBO

PIZZA

MARGHERITA ¢8.000

Tomate San Marzano, queso mozzarella,
albahaca y aceite de oliva extra virgen.

REGINA ¢8.000

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala,
albahaca y aceite de oliva extra virgen.

DIAVOLA ¢10.000

Combinación de mozzarella fundida y salami
picante, acompañada de albahaca fresca,
aceite de oliva extra virgen y salsa de tomate
San Marzano.

ORTOLANA ¢9.000

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
pimientos, cebolla, champiñones, zucchini y
aceite de oliva extra virgen.

RUCOLA E PROSCIUTTO ¢10.000

Pizza artesanal con salsa pomodoro, mozzarella,
prosciutto crudo, rúcula y tomates cherry.
Un clásico italiano lleno de sabor.

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

NON C'È AMORE PIÙ SINCERO
DI QUELLO PER IL CIBO

PIZZA BIANCA

LA DELICIOSA ¢11.000

Una deliciosa combinación de mozzarella fundida, mortadela italiana y cremosa burrata, terminada con un delicado toque de miel, pimienta negra recién molida y pistachos crocantes.

CAPRESE WHITE PIZZA ¢11.500

Mozzarella fundida, rodajas de tomate fresco y cremosa burrata di bufala, con albahaca fresca.

LA DIVINA ¢12.000

Pesto fresco de albahaca hecho en casa, mozzarella fundida, tomates cherry, cremosa burrata, lascas de queso parmesano y aceite de oliva extra virgen.

QUATTRO FORMAGGI ¢11.500

Una exquisita combinación de mozzarella, Pecorino Romano, parmesano y cremosa burrata, terminada con un delicado toque de miel y pimienta negra recién molida.

LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10% DE IMPUESTO DE SERVICIO
POR FAVOR INFORMAR A SU MESERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA DE ALIMENTOS

LE PERSONE CHE AMANO MANGIARE
SONO SEMPRE LE MIGLIORI PERSONE

PIZZA

PARMA DELUXE ₵12.000

Nuestra salsa pomodoro, mozzarella fundida, prosciutto crudo, burrata y lascas de parmesano, terminada con rúcula fresca y aceite de oliva.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI ₵10.000

Tomate San Marzano, queso mozzarella, prosciutto, champiñones frescos, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

PROSCIUTTO COTTO ₵9.000

Mozzarella fundida y prosciutto cotto, sobre nuestra tradicional salsa de tomate, terminada con un toque de aceite de oliva.

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA ₵11.000

Tomate San Marzano, queso mozzarella, prosciutto crudo San Michele, burrata, aceite de oliva extra virgen y albahaca.

TRE PORCELLINI ₵12.000

Una combinación de chorizo, salami picante y jamón cotto, sobre una base de tomate San Marzano y mozzarella, terminada con albahaca fresca y aceite de oliva extra virgen.

CAPRICCIOSA ₵10.000

Tomate San Marzano, mozzarella , prosciutto cotto, champiñones, aceitunas negras y huevo frito, terminado con aceite de oliva extra virgen.

Agrega un toque picante a cualquier pizza con nuestro aceite de oliva infusionado con chile, disponible bajo solicitud.

AGREGA INGREDIENTES EXTRA:
BÁSICOS: ₵1.000
PREMIUM: ₵1.500

EL SANTUARIO
ITALIANO

CARTA DE VINOS

VINO TINTO POR BOTELLA

Faustino V Reserva Tempranillo · Cosecha 2017 · España
Notas intensas, taninos suaves y final equilibrado.
Precio: ¢35.000

Traversa dei Monti ChiantiColliChianti • Cosecha 2020 •Italia
Vino vivaz y afrutado, con carácter clásico toscano.
Precio: ¢35.000

Hermandad Malbec Malbec • Cosecha 2021 • Mendoza,Argentina
Intenso y equilibrado, con notas de frutos rojos y vainilla. De cuerpo elegante y final suave.
Precio:¢55.000

Arzuaga Crianza • Vintage 2023• Ribera del Duero, España
Un vino tinto elegante y de gran cuerpo, con notas de frutos rojos maduros y sutiles toques de roble.
Precio:¢55.000

VINO BLANCO POR BOTELLA

Casas del Bosque Gran Reserva Chardonnay • Cosecha 2019 • Chile
Seco, con cuerpo medio y suaves notas a frutas tropicales y vainilla.
Precio:¢25.000

Le Rime Toscana IGT. Pinot Grigio • Cosecha 2022 • Montalcino, Italia
Ligero y afrutado, con notas frescas y final suave.
Precio:¢30.000

Banfi San AngeloPinot Grigio • Cosecha 2024 • Toscana, Italia
Vino blanco refrescante, con delicadas notas de pera, manzana verde y cítricos.
Precio:¢45.000

Lapostolle Gran Selection Sauvignon Blanc • Cosecha 2022 • Bodega Chilena (Origen Francés)
Fresco y frutal, con notas cítricas y final vibrante.
Precio:¢30.000

EL SANTUARIO
ITALIANO

CARTA DE VINO

VINO POR COPA

Tintos

Los Haroldos Estate Malbec • Cosecha 2022 • Argentina
Copa: ¢5000 |

Los Vascos Cabernet Sauvignon • Cosecha 2019 • Chile
Copa: ¢5000 |

Blancos

Pinot Grigio • Cosecha 2022 • Italia
Copa: ¢6000 |

Los Vascos Sauvignon Blanc • Cosecha 2021 •Chile
Copa: ¢5000 |

Casa Viva Chardonnay • Cosecha 2021 • Chile
Copa: ¢5000 |

Rosé

Tantehue Rosé Cosecha 2022 • Chile
Copa: ¢5000 |

BEBIDAS

SODAS & CERVEZAS

Sodas ¢2000

Cocacola / Coca Light
Ginger Ale
Fanta
Soda & Tonic
Ice Tea

Agua

Agua Natural **¢4300**
Agua con gas **¢4.600**

Cerveza

Imperial **¢2.500**
Imperial Light **¢2.500**
Pilsen **¢2.500**
Moreti **¢3.200**
Peroni **¢3.200**

COCTELES ITALIANOS

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda, naranja
Precio:¢6500

Campari Spritz

Campari, prosecco, soda
Precio:¢6500

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, soda, limon
Precio:¢6500

EL SANTUARIO
ITALIANO

COCKTAIL MENU

COCTELES ITALIANOS

Negroni
Gin, Campari, vermut rosso
Precio: ¢8000

Negroni Sbagliato
Campari, vermut rosso, prosecco
Precio: ¢8000

Americano
Campari, vermut rosso, soda
Precio: ¢7000

St-Germain Spritz
Licor de Flor de Sauco, Prosecco, soda & lime
Precio: ¢7500

Passion Spritz
Aperol, maracuya, prosecco & soda
Precio: ¢7000

Amaretto Sour
Amaretto, limón, azùcar, clara huevo, & angostura
Precio: ¢9000

Garibaldi
Campari & Jugo Naranja
Precio: ¢6000

Italian Mule
Vodka, limón, jengibre & limoncello
Precio: ¢6000

Tinto de Verano
Vino tinto, ginger ale & jugo limòn
Precio: ¢6000

COCTELES CLÁSICOS

Mojito
White ron, mint lime, sugar & soda ,
Precio: ¢6000

Santuario Sour
Bourbon, lime syrup, red wine
Precio: ¢9500

Old Fashioned
Bourbon, azúcar y bitter
Precio: ¢8000

Clásica Margarita
Tequila, triple sec, limon & azùcar
Precio: ¢6500

Dolce Passione
Vodka, maracuya, azúcar & jugo limón
Precio: ¢6500

Piña Colada
Ron claro, piña & crema coco
Precio: ¢6500

Whiskey Sour
Whiskey, jugo limón & azúcar
Precio: ¢8000

Tamarindo Brezze
Cacique, crema coco, jugo limón & jengibre
Precio: ¢7000

Gin Tonic
Ginebra & agua tónica
Precio: ¢6500

BEBIDAS NATURALES

JUGOS NATURALES

Jugo de Sandia
Precio: ¢3000

Jugo Piña
Precio: ¢3000

Limonada
(coco - regular- hierbabuena)
¢4000 ¢3000 ¢3.300

Jugo Maracuyá
Precio: ¢3.300

EL SANTUARIO
ITALIANO

DEJA TU OPINIÓN

NUESTRO
INSTAGRAM