

Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo
Menú



GUSTOS ESPECIALES:

Pistacchio

Pistacho

Tiramisú

Ciocolato all'italiana

Pasas, nueces y straciatella semiamarga

Zabaione con frutti rossi

Sambayón con frutos rojos

Zabaione con mandorle

Sambayón con almendras

PRECIOS:

1/2 Litro \$405

1 Litro \$760

1 Litro y 1/2 \$975

Descuento con BBVA: 30% Off con Tarjetas de Débito
30% Off con Tarjetas de Crédito Internacional, Oro, Pymes y Corporativas
50% Off con Tarjetas de Crédito Platinum, Black e Infinite

Horario: Todos los días de 12:00 a 00:00hs

Fines de semana de 12:00 a 01:00hs

Vilardebó 1581 | Bvar. España 2730 | Estanislao López 4544
San José 940 | Constituyente 2016

Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo
Menú



GUSTOS TÍPICOS ITALIANOS PARA LA SEMANA DE LA COCINA:

Panna alla ciliegia

Crema a la cereza

Zabaione con ciliegia

Sambayón con cereza

Pistacchio

Pistacho

Cioccotino

Chocolate con mousse al café

Piccottino

Crema americana, nutella y frambuesa
cubierta de chocolate blanco

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú

ANTIPASTO

Tagliere Di Affettati-Salumi - Formaggi

Frutta - Giardiniera

Tablas con fiambres – quesos – frutas
(peras-manzanas) – jardinera

Focaccia – Grissini – Piadine

Focaccia – grisines – piadinas

Tris di Bruschettas

Sardella calabresa

PIATTI PRINCIPALI

Carbonada Di Manzo

Carbonada de res

Involtini di pollo e pancetta

Rollos de carne de pollo y panceta

Saltimbocca Di Maiale

Saltimbocca de cerdo

Pesce Alla Toscana - Pesce Alla Puttanesca

Pesca con salsa a la toscana - salsa de tomate
y oliva picante

Crocchette Di Agnello

Croquetas de cordero

Ossobuco brasato

Osobuco braseado

Polpette al sugo di pomodoro

Albóndigas con salsa de tomate

Pasqualina

Pascualina



Insalate

Ensaladas

Panzanella (*pan, tomate, cebolla, albahaca, pepino*)

Caprese (*tomate, mozzarella, albahaca*)

Piamonte (*huevos, tomate, papas, mayonesa*)

Toscana

Insalata di finocchio (*ensalada con hinojo*)

Carpaccio Di Manzo – Pesce – Zucchine

De res / pesca / zucchini y frutos secos

Vitello tonnato

Carne de Ternera con crema de atuna

Risotto alla milanese / risotto al limone

Risotto con azafrán – Risotto al limón

Pasta

Gnocchi/ Tagliatelle/ Fiochi/ Ravioli

Salse

Arrabbiata – Frutti Di Mare – 4 Formaggi - Ragù

Arrabbiata / Mariscos / 4 quesos / Ragout

DOLCI

Tiramisú

Crostata

Panna Cotta

Torta caprese

Pastiera

Bonet

COSTO DEL MENÚ: \$1550

No incluye bebidas

Viernes de noviembre
de 12:00 a 15:00hs

Por reservas: 29020111 - 092394397 | mundoradisson@radisson.com.uy
www.radisson.com.uy | Plaza Independencia 759. Piso 25

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo



Menú (a elección en cada paso)

ANTIPASTO

**Polpette di Melanzane in salsa
napolitana**

Albóndigas de berenjenas en salsa
napolitana

**Crostini di focaccia con ricotta
speziata, prosciutto crudo, pomodori
secchi e aceto balsamico**

Focaccia con ricota especiada, jamón
crudo, tomates secos y balsámico

PRIMO

**Gnocchi di spinaci, ripiendi di
gorgonzola e crema di zucca**

Noquis de espinaca rellenos de queso
gorgonzola y crema de calabaza

Pizza Napoletana

(a elección de la carta)

DOLCE

**Panna Cotta al caffè con crema al
mascarpone**

Crema al café y mascarpone

**Torta caprese al cioccolato con
semifreddo al limone**

Torta de chocolate y semifrío de limón

COSTO DEL MENÚ: \$1.290

Incluye agua saborizada o agua sin gas mirco filtrada

15% de descuento con tarjetas de débito o crédito volar Itaú

25% de descuento con tarjetas de crédito premium Itaú

Horario: Domingos a jueves de 12:00 a 01:00

Viernes y sábado de 12:00 a 02:00

Guayaquí 2985, Montevideo
2705 7925



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

Menú



OPCIÓN 1

Antipasto

**Bruschette con prosciutto crudo,
rucola e pomodoro**

Pan tostado con jamón crudo, rúcula y
tomate con aceite caramelizado

Primo

Vermicelli alla bolognese

Pasta con salsa de tomate y carne

Secondo

Corvina croccante

Corvina a la manteca y alcaparras
acompañada de vegetales

Dolci

Tiramisú

OPCIÓN 2

Antipasto

Insalata caprese

Ensalada de tomate, queso mozzarella y rúcula

Primo

Penne Rigate al pesto genovese

Pasta corta con salsa de albahaca

Secondo

Saltimbocca alla romana

Filetes de carne con papines al romero y setas

Dolci

Semifreddo all'amaretto

Ambos menú incluyen agua mineral

COSTO DEL MENÚ: \$1780

Descuento con tarjeta Scotiabank del 15% o 25%

Horario: Todos los días de 12 a 00hs

Dirección José Martí 3408 (Pocitos)
Para reservas: 27069252 / 098413657 (Wapp)
www.fellini.uy



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú



ANTIPASTO

Involtini di bresaola ripieni di ricotta, rucola e riduzione di aceto balsamico
Bresaola rellena de ricota, rúcula y reducción de aceto balsámico

PIATTO PRINCIPALE

Sorrentino con cipolla caramellata nel burro al limone
Sorrentino, cebolla caramelizada con manteca a la ralladura de limón

DOLCE

Cannolo siciliano
Crujientes tubos de masa frita, rellenos de ricota dulce,
decorados con azúcar glas

.....
COSTO DEL MENÚ: \$1000
.....

No incluye bebida

Horarios: Lunes a domingos de 19:30 hasta 00hs

Avenida Julio Herrera y Reissig 957, Montevideo
Servicio en local y delivery: 092 897 319

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú



OPCIÓN 1

Antipasto

Porchetta con insalata

Primo

Ravioli di pasta al peperone ripieni di
cipolla caramellata e formaggio Gruyere in
salsa cremosa di porri

Secondo

Ossobuco in riduzione di vino e salsa di
verdure con purè di patate

Dolce (a elección)

Cannoli siciliani

Tiramisu

Panna Cotta

Torta nutella e mascarpone

Café Lavazza incluido

.....
COSTO DEL MENÚ 1: \$2190
.....

OPCIÓN 2

Antipasto

Burrata e prosciutto San Daniele

Primo

Bucatini all'amatriciana

Secondo

Pollo alla Cacciatora

Dolce (a elección)

Cannoli siciliani

Tiramisu

Panna Cotta

Torta nutella e mascarpone

Café Lavazza incluido

.....
COSTO DEL MENÚ 2: \$1990
.....

Horario: Lunes a sábados de 12 a 15hs y de 19 a 23:30hs

Luis B. Cavia 2644, Montevideo
2708 7200



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú



ANTIPASTO

Antipasti misti di verdure

Berenjenas, pimientos, zanahorias, champiñones y aceitunas en marinado de oliva y aceto

PRIMO

(a elección)

Risotto mare e monti

Risotto con champiñones, zucchini, puerros, cholgas y camarones

Gnocchi Ponte Vecchio

Ñoquis de papa con crema, roquefort, rúcula y nueces

SECONDO PIATTO

(a elección)

Pesce alle brace con salsa mantecata alle erbe aromatiche

Lenguado fresco a la parrilla o plancha con manteca de hierbas aromáticas

Bistecca al vino rosso

Ojo de bife o entrecote con vino tinto y cebollines al romero

CONTORNO

Patate al forno o al naturale

Papas al horno o al natural

DOLCE

Pannacotta

Pannacotta con frutos rojos

Crostatta di frutta

Tarta de fruta con crema pastelera y fruta fresca salteada al ron

COSTO DEL MENÚ: \$1290

Los pagos pueden realizarse con tarjetas de crédito y débito

Horario: Miércoles a sábados de 12 a 15:30 y de 20 a 0:30hs

Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo
Menú

Mediterráneo

ANTIPASTO

Parmigiana di melanzane

Berenjenas con tomate, albahaca, mozzarella y parmesano

PRIMO

Gnocchi alla Sorrentina Gratinati al Forno

Gnocchi con salsa de tomate y queso mozzarella gratinados al horno de barro

DOLCE

Panna cotta ai Frutti Rossi

Crema de leche con frutos rojos

Agua 500ml

Café kimbo

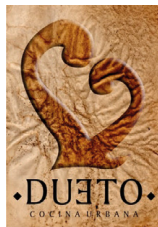
.....
COSTO DEL MENÚ: \$1700
.....

Horario: Lunes a sábados de 20 a 00hs

Maldonado 1766
Para reservas: 2413 3212



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú



PRIMO

Lasagne alla bolognese

Pasta rellena con parmesano, muzzarella, salsa a la bolognese,
gratinado en el horno

SECONDO

Cotoletta di maiale alla milanese

Costilla de cerdo empanada

DOLCE

Fragole all'italiana

Frutillas salteadas en manteca, flambeadas con ron, aceto, pimienta negra
y azúcar, acompañadas de helado de chocolate

O

Gelato

Incluye: Agua y una copa de vino

COSTO DEL MENÚ: \$2000

Pagos con: Efectivo, contado, tarjetas de crédito (descuento con BBVA)

Horarios: de lunes a sábado 12 a 15hs y de 20 a 23hs (con reserva)

Dirección Brito del Pino 1286 Bis
Para reservas: 2915 3231 / 091085975



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

Menú

(a elección en cada paso)

L'incanto

Cucina italiana & Pizza Napoletana

ANTIPASTO

Parmigiana di melanzane

Berenjenas con tomate, queso parmesano y mozzarella

Burrata con prosciutto

Mozzarella burrata con jamón

Pizza napolitana a elección de la carta

Arancini di ragù e pomodoro

Arroz al azafrán relleno de ragù y salsa de tomate, con albahaca y mozzarella

PIATTO PRINCIPALE

Pasta mista con fagioli e pancetta

Pasta mixta con porotos y tocino

Spaghetti alla nerano

Spaghetti con zucchini y provolone

Risotto con fave, peperone grigliato, zucchini e basilico

Risotto de habas, pimientos asados, zapallitos y albahaca

Lasagna di carciofi

Lasaña de alcachufes

DOLCE

Tiramisù

Zabaione e albumi

Clásico zabaione de yemas azúcar y vino gamacha sobre claras cocidas en horno a baño María

Profiteroles ripieni

Profiteroles rellenos con crema de naranja, crema de almendras y baño de chocolate

COSTO DEL MENÚ: \$2400

Promoción con tarjetas del Banco Santander, descuento 15% o 25%

Horarios: Martes a Sábados de 19 a 23hs y viernes a domingos de 12 a 16 hs

Dirección Av. Pedragosa Sierra y Av. La Paloma - Punta del Este

Para reservas: 4249 3939 / 097266826 / 098695091

Instagram: @lincantopunta



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

Menú

PASTAS
Da Ottavio
Pasta fresca de sémola de grano duro

ANTIPASTO DI CORTESIA:

Focaccia e grissini con salsa di pomodoro e aioli
Focaccia y grissines con dips de tomate y aioli

OPCIÓN 1

Antipasto

Caprese

Ensalada caprese: tomate, muzzarella y albahaca

Primo

Fettuccine al pesto

Fettuccine al pesto de albahaca

Secondo

Saltimbocca alla romana

Féts de ternera elaboradas con jamón crudo y salvia

Dolce

Tiramisu

Pere al vino rosso

Peras al vino tinto

Bibite

Bibite analcoliche / limonata / succo d'arancia

Refrescos / limonada / jugo de naranja

Calice di vino Cepas Nobles Bodegas Carrau

Copa de vino Cepas Nobles Bodegas Carrau

Té / Café

.....
COSTO DEL MENÚ 1: \$2100
.....

OPCIÓN 2

Antipasto

Antipasto da Ottavio

Jamón crudo, burrata y caponata de berenjenas

Primo

Pasta alla ruota

Pasta al queso flambeado al whisky

Dolce

Cannoli

Fragole al pepe

Frutilla a la pimienta

Bibite

Bibite analcoliche / limonata / succo d'arancia

Refrescos / limonada / Jugo de naranja

Calice di vino Cepas Nobles Bodegas Carrau

Copa de vino Cepas Nobles Bodegas Carrau

Té / Café

.....
COSTO DEL MENÚ 2: \$1900
.....

Horarios: martes y miércoles de 10:00 a 16:00hs – jueves y viernes de 10:00 a 16:00hs y de 19:00 a 00:30hs
sábado de 11:00 a 17:00hs y de 19:00 a 00:30hs – domingo de 11:00 a 17:00hs

Francisco Ros 2742, entre Williman y Luis de la Torre, Punta Carretas.
Reservas: 2716 4747 / 091 777 070



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú



ANTIPASTO

Burrata su letto d'insalata e pesto di basilico

Burrata italiana con mix de hojas verdes y pesto de albahaca

PRIMO

Ravioli quattro formaggi con salsa, al pomodoro o al formaggio. Viene servita su "pan da campo" e accompagnata da parmigiano reggiano grattugiato

Pasta rellena italiana con salsa. La misma puede ser de tomates confitados o de quesos Se sirve en pan de campo acompañada de Parmigiano Reggiano rallado

DOLCE

Quadrotto Frutti di Bosco

Cuadrado de frutos del bosque

.....
COSTO DEL MENÚ: \$1200
.....

No incluye bebida

Aplica descuentos con tarjetas Itaú

Nuestros horarios para poder disfrutar del menú son: martes y miércoles de 16 a 23hs
Jueves, Viernes y Sábados de 16 a 00hs. Domingo de 13 a 21hs

Dirección 21 de setiembre 2840 esquina Ellaury
Para reservas : 098057399 / 2710 2333

Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo



Menú

(a elección en cada paso)

ANTIPASTO

Burrata su letto d'insalata, condita con olio d'oliva e aceto balsamico e accompagnata da prosciutto crudo, riduzione di vino rosso e focaccia

Colchón de mix de verdes condimentada con aceite de oliva y aceto balsámico, burrata típica italiana, jamón crudo italiano y reducción de vino tinto acompañado de focaccia

PRIMO

Lasagna alla bolognese

Parmesano, mozzarella, salsa a la bolognesa, gratinado en horno a leña

Pizza napoletana a elección de la carta

DOLCE

Trilogia di cannoli siciliani

Clásico de ricota y fruta, crema de almendras y naranja, mousse de dulce y biscuit de chocolate

Tiramisù

.....
COSTO DEL MENÚ: \$1490
.....

No incluye bebida

Tenemos descuento con tarjeta Santander y efectivo

Horarios: Todos los días desde las 19 a 01hs, desde el jueves 20 de noviembre (dado que somos un restaurante de temporada y abrimos el 20 de noviembre este año)

Atanasio Sierra 880, Piriápolis
Tel: 093 637 020

Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo
Menú

 *Dona Maruja* Restaurant

ANTIPASTO

Bruschetta con bondiola, pesto, formaggio e rucola

Bruscheta con bondiola, pesto, queso y rúcula

PIATTO PRINCIPALE

Rigatoni alla puttanesca

Pasta con salsa putanesca

(a base de tomate, aceitunas negras, alcaparras y anchoas)

SECONDO

Pollo al pomodoro con aglio, olive, capperi e melanzane

Pollo al tomate con ajo, aceitunas, alcaparras y berengenas

DOLCE

Duo di cannoli al cioccolato e pistacchio

Cañoncitos de masa frita rellenos de chocolate y pistacho de origen siciliano

.....
COSTO DEL MENÚ: \$1090
.....

Tragos sugeridos:

Aperol

Negroni sbagliato

Campari tonic

Horarios: Domingo a martes de 12:00 a 14:30hs, de miércoles a sábado de 12:00 a 14:30hs
y de 20:00 a 23:30hs

Avenida 18 de Julio 833
4742 1711

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú



Menú elaborado por la Chef Giovanna Mederos
Postres a cargo de la repostera italiana Loretta Fanella

20 de noviembre de 2025 a las 20.30hs

APERITIVO

Aperol Spritz, Campari, Lemon Tonic, Amaro Tonic

ANTIPASTO

**Insalata di mozzarelline, pomodorini
confite asparagi grigliati**

Bocconcini de muzzarella, cherrys confitados
y espárragos grillados

Marida con Banfi Plácido Pinot Grigio

PRIMO

**Ravioloni di gorgonzola, prosciutto
crudo e cipolla caramelata in salsa di
mandorle al tartufo nero estivo**

Raviolones de gorgonzola, jamón crudo,
cebolla caramelizada en salsa de almendras,
aceite oliva y trufa negra

Marida con Banfi Centine Rosso

SECONDO

**Ossobuco brasato con gremolata
accompagnato da risotto allo zafferano**

Ossobuco braseado con salsa "gremolata" de ajo,
perejil y limón, acompañado de risotto al azafrán

Marida con Banfi Belnero

DOLCE

**Zuppa di frutta numerata
Abraccio di Tiramisù e cioccolato**

**Marida con Amaro Montenegro
bien frío en shot con el postre**

**Caffé Ily
Limoncello Villa Massa
Ferrero Rocher**

.....
COSTO DEL MENÚ: \$2700
.....

Por reservas: 29020111 - 092394397 | mundoradisson@radisson.com.uy
www.radisson.com.uy | Plaza Independencia 759. Piso 25



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo Menú

ΣPIACE
RISTORANTE ITALIANO

ANTIPASTO

Burrata su pavé di pomodori con salsa verde e mix croccante

Burrata sobre pavé de tomates con salsa verde y mix crocante

Tris di bruschette

Muzzarella, tomates, parmesano, berenjenas

Carpaccio di lombo con rucola e parmigiano

Carpaccio de lomo con rúcula y parmesano

Polpette di melanzane in salsa di pomodorini e basilico

Albóndigas de berenjenas en salsa de cherry y albahaca

Fagottini di salmone e ricotta, serviti con insalata siciliana

Pasta rellena de salmón y ricota, servidos con ensalada siciliana

PRIMO

Lasagna classica alla bolognese

Pasta rellena con parmesano, muzzarella, salsa a la bolognesa, gratinado en horno a leña

Fetuccine parma – con burro al limone e prosciutto di Parma

Pasta fettuccine aderezada con manteca de limón y jamón Parma

Ravioli di spinaci – con burro e salvia

Ravioles de espinacas aderezados con manteca y salvia

Risotto di mare – con frutti di mare

Risotto con mariscos

Coscia di agnello al forno – servite con patate e patate dolci

Pata de cordero al horno servida con papas y boniatos

DOLCE

Tiramisù

Cioccolatissima

Copa bailey

Gelato al forno

Helado al horno

Incluye:

Una entrada, un plato principal, un postre, una copa de vino italiano, un agua, café.

COSTO DEL MENÚ: \$2950

Promoción con Itaú, descuento 15% o 25%

Horarios: jueves de 19:30 a 23:00hs – viernes, sábado y domingo de 12:00 a 16:00hs y de 19:30 a 23:00hs

Calle 18 entre calle 27 y rambla - Punta del Este | Tel. 4244 4861

Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo
Menú



CUERVO

ANTIPASTO

Arancini di corvina con salsa piccante

Arancini de corvina con salsa picante

PRIMO

Pappardelle con salsa al limone e gamberetti

Pappardelle al cítrico con langostinos

O

Risotto ai funghi portobello

Risotto de hongos portobello

DOLCE

Crostata con crema al limone

Crostata partida de limón

.....
COSTO DEL MENÚ: \$950
.....

No incluye bebida

Tenemos 25% de descuento con Itaú

Horarios: de jueves a sábado de 20 a 022hs - Sábado y domingo de 12 a 16hs

Luis Alberto de Herrera 989, Montevideo, Uruguay

Tel: 094 377 021



Semana
de la Cocina
Italiana en
el Mundo

Menú

(a elección en cada paso)



ANTIPASTO

Prosciutto crudo su letto di rucola

Jamón crudo con rúcula

PRIMO

Fettuccine con salsa alfredo

Fettuccine con salsa alfredo (parmesano, mozzarella, pimienta, ajo y manteca)

Risotto con funghi di bosco

Risotto con hongos del bosque

SECONDO

Filetto di merluzzo al limone

Merluza del cabo al limón acompañado por verduras grilladas

DOLCE

Tiramisù

Copa amalfi

Helado de crema con merengue italiano y frutos rojos

.....
COSTO DEL MENÚ: \$1460
.....

Tenemos descuento del 20% o 30% con tarjeta BBVA

Horarios: lunes a viernes de 19:30 a 0hs,
sábados de 12 a 16 hs y de 19:30 a 0hs, domingos de 12 a 16hs

Zorrilla de San Martín 176
Para reservas: 27121900