

MENÚ

TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE



OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED



Ristoranti Italiani nel Mondo

TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE

ANTIPASTI

FUNGI TRIFOLATI

Q.60

Champñones, vino blanco, tomate cherry

PULPO MEDITERRANEO

Q.130

Pulpo alla griglia, alcaparras, aceitunas, tomate cherry

ARANCINIS

Q.89

Croquetas de risotto rellenas de queso de cabra y albahaca

CARPACCIO DI SALMONE

Q.120

Salmón, aceite de oliva, alcaparras, arugúla, chalote

CARPACCIO DI CARNE

Q.105

Aderezo tartufo, champñones, tomate confit, alcaparras, parmesano

BURRATA ARTESANAL



RAVIOLI DORATI



RAVIOLI DORATI

Q.65

ravioles empanizados, rellenos de ricotta y espinaca, con salsa de champñones

BURRATA ARTESANAL

Q.139

Tomate, aceituna Kalamata, alcaparras, pesto, reducción balsámica, aceite de oliva

CALAMARI GAMBERI ALL AGLIO

Q.100

Calamares, camarones alla griglia, vino blanco, ajo

ANTIPASTO

Q.130

Jamones y quesos italianos, zucchini alla griglia



TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE

LASAGNE E RISOTTO

LASAGNA BOLOGNESA Q.90
Tradicional lasagna con salsa bolognesa, bechamel, queso mozzarella y parmesano

RISOTTO FUNGHI Q.100
Risotto con un mix de porcini, champiñones y parmesano

LASAGNA ESPINACA Y HONGOS Q.75
rellena de queso mozzarella, parmesano y espinaca, bañado con una salsa blanca

RISOTTO DI MARE Q.120
Risotto, camarones, calamares, mejillones, almejas, vino blanco



INSALATE

CAPRESE Q.80
Tomate manzano, mozzarella, reducción balsámica, pesto, aceite de oliva

ENSALADA CESAR C/POLLO Q.80
Mezcla de lechuga romana, camarones alla griglia, croutones, aderezo cesar y queso parmesano

CAMARÓN + Q.25

TARANTELLA Q.90
Escarola, pollo alla griglia, queso mozzarella, peras, nueces, aceitunas negras, tomate cherry, aderezo arancia



PANINI

CÉSAR CON POLLO Q.65
Pan de la casa relleno de pollo y arugula con aderezo cesar artesanal

CAPRESE Q.65
Pan de la casa relleno de lascas de tomate, queso mozzarella y pesto artesanal

Acompáñalo con:
Ensalada de la casa o crema del día



TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE

PASTAS

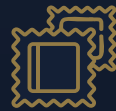
ELIGE TU TIPO DE PASTA



FETTUCCINE



GNOCCHI



RAVIOLI



PENNE



SPAGHETTI

DISPONIBLE PASTA GLUTEN FREE

COZZE E VONGOLE

Q.105

Mejillones, almejas al vino blanco, aceite de oliva, ajo, tomate cherry

FRUTTI DI MARE

Q.125

Camarones, calamares, mejillones, almejas, tomate cherry, vino blanco

CARBONARA

Q.90

Clásica salsa cremosa con parmesano y pancetta



AMATRICIANA

Q.85

Salsa pomodoro, pancetta, parmesano

CANELONES DE POLLO

Q.75

Canelones rellenos de pollo con exquisita salsa pomodoro, gratinados con queso parmesano



RAVIOLI BOLOGNES

Q.70

Ravioles rellenos de ricotta y pollo bañados con una salsa boloñesa

ALFREDO LOMITO FUNGHI

Q.130

Lomito alla griglia, salsa cremosa con hongos porcini

BOLOGNESA

Q.105

Salsa a base de tomate con ragú de carne

TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE

PASTAS

ARRABBIATA GAMBERONI

Q.160

Salsa pomodoro picante, camarones jumbo alla griglia, mejillones, almejas

MARI E MONTI

Q.140

Camarones, calamares, mejillones, almejas en salsa cremosa, hongos porcini, vino blanco

ALFREDO POLLO

Q.120

Pollo alla griglia, salsa cremosa, parmesano

PESTO

Q.90

Tagliatelle con pesto

ALFREDO GAMBERI

Q.110

Camarones, salsa alfredo, tomates cherry

ROSE VODKA

salmón a la plancha en salsa rosa, flameado con vodka

SALMÓN + Q.189

GAMBERI + Q.205





TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE



Tarantella es la romántica historia de un italiano, nieto de una cocinera del sur de Italia, que se enamora de Guatemala y decide abrir un restaurante. La ironía es que el cocinero - un refunfuñón que apenas habla español - funda un restaurante, no para los clientes guatemaltecos, sino para él mismo.

Un lugar con fotos de familia, pasta hecha a mano, recetas secretas y tradicionales, con mesas y sillas usadas (pues no alcanzó la cobija para nuevas), con música italiana... cada detalle es espontáneo, y está puesto ahí no para el deleite de los comensales, sino para hacerle sentir a él que abuela, patria y familia, están aquí con él, en Guatemala.



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



Ristoranti Italiani nel Mondo

TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE

PIZZE

4 FORMAGGI

Salsa cremosa, queso mozzarella, parmesano, gorgonzola, ricotta

Q.120

STRACCETI DI CARNE

Salsa alfredo, queso mozzarella, lomito, champiñones, arúgula

Q.140

CAPRICCIOSA

Salsa de tomate, queso mozzarella, alcachofas, jamón, salami picante, champiñones y aceitunas

Q.125

STRACCETI DI CARNE



ITALIA



TARTUFATA

Queso mozzarella, champiñones, prosciutto italiano, aceite de trufa

Q.140

MARGHERITA

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate fresco, albahaca

Q.80

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

Salsa de tomate, queso mozzarella, jamón, champiñones

Q.100

ITALIA

Queso mozzarella, tomate fresco, arúgula, prosciutto italiano, parmesano

Q.140

TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE

PIZZE

DIAVOLA

Salsa de tomate, queso mozzarella, salami, picante

Q.100

GENOVESE

Salsa de tomate, queso mozzarella, pesto, parmesano

Q.110

CARPACCIO

Queso mozzarella, carpaccio de lomo, champiñones, aceite de trufa ,parmesano

Q.140

CONTADINA

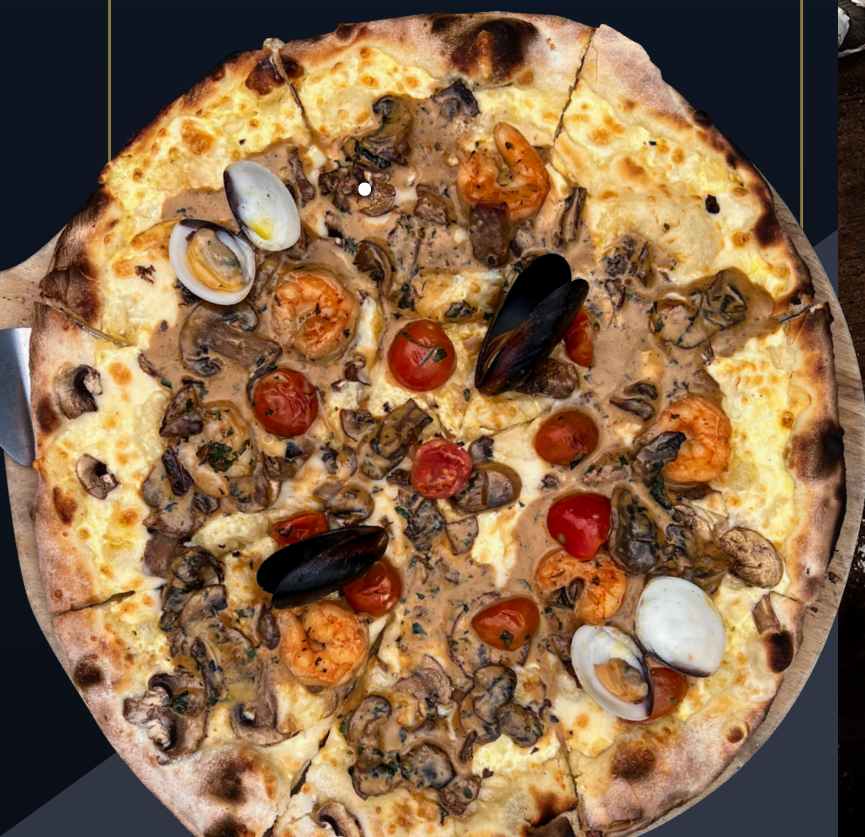
Salsa de tomate, mozzarella, salchicha italiana, queso gorgonzola, arúgula, parmesano

Q.130

MARI E MONTI

Queso mozzarella, salsa cremosa porcini, camarones, mejillones, almejas, champiñones

Q.140



BOLOGNESE E PANCETTA

Queso mozzarella, ragú de champiñones, chile pimiento, prosciutto

Q.130

TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE

SECONDI

LOMBATELLO DI MANZO ALLA BOSCAIOLA

Q.185

Lomito con salsa portobello, gorgonzola, nueces, acompañado del tradicional fettuccine

FILETTO AL BALSÁMICO

Q.170

Lomito en salsa balsámica

FILETTO AL PEPPER

Q.170

Lomito en salsa cremosa a la pimienta

PETTO DI POLLO

AL FUNGHI PORCINI

Q.120

Filete de pollo en una salsa cremosa, champiñones y porcini

SALMONE PICATA

Q.160

Salmón salteado con alcachofa, alcaparras, tomate cherry, acompañado de salsa al vino blanco

GAMBERONI AL GUAZZETTO

Q.189

Camarones jumbo salteados en aceite de oliva, ajo, tomate cherry, vino blanco

SALMONE PICATA



LOMBATELLO DI MANZO ALLA BOSCAIOLA



Q

OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED

Ristoranti Italiani nel Mondo

TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE

DOLCI

MOUSSE DE NUTELLA Q.45
Mousse a base de nutella

PANNA COTTA Q.35
Flan a base de crema con salsa de frutos del bosque o chocolate

CANOLLI SICILIANI Q.40
Canolli rellenos de crema de ricotta

GELATO Q.35
Helado Artesanal

CREPELLE NUTELLA Q.40
Crepa con nutella

MOUSSE DE CAFÉ Y AMARETTO Q.50
Mousse de café con Amaretto

TIRAMISÚ Q.45
Capas de clásica crema mascarpone, bizcocho, café expresso, ron, cacao amargo

PERAS HORNEADAS Q.50
Bañadas con azúcar y canela rellenas de gelato artenala, flamaeadas con Amareto

PANNA COTTA



MOUSSE
DE CAFÉ Y AMARETTO

MOUSSE
DE NUTELLA

f @TARANTELLAGT

TARANTELLA

CUCINA TRADIZIONALE



PRODUCTOS ARTESANALES



LISTOS PARA SERVIR EN CASA