



Tarantella

Tarantella



Edizione Restringuida

Fondato sopra Antofagasta Chile

reservas@tarantella.cl

Edizione Restringuida

Fondato sopra Antofagasta Chile

reservas@tarantella.cl

Pizze alla pietra

- Carborana**
Salsa de tomates, yema de huevo, tocino, carne desmenuzada, mozzarella, orégano
Tomato sauce, egg yolk, bacon, shredded meat, mozzarella, oregano
- Napolitana**
Salsa de tomate, mozzarella, jamón y tomate en concasse, orégano
Tomato sauce, mozzarella, ham, tomato, oregano
- Tarantella**
Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, orégano y pesto.
Tomato sauce, mozzarella, tomato, oregano and pesto
- Iberica**
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo Español, salame, orégano.
Tomato sauce, mozzarella, Spanish sausage, salami, oregano
- Gamberetto**
Salsa de tomates, camarones, calamares, mozzarella, orégano.
Tomato sauce, shrimp, squid, mozzarella, oregano
- Chili di panceta**
Salsa de tomates, tocino en lámina grillado, ají verde, espárragos, mozzarella, orégano.
Tomato sauce, bacon, green aji, sparragos, mozzarella, oregano
- Hawaiana**
Salsa de tomates, piña, pollo grillado, miel, mozzarella, orégano.
Sauce tomatoes, pineapple, grilled chicken, honey, mozzarella, oregano

Ingrediente supplementare (want to add?)

Champñones, carne, choclo, tomate cherry, camarones, doble queso, aceitunas.
Mushrooms, beef, corn, cherry tomatoes, shrimp, double cheese, olives.

Dolci

- Tiramisú**
Nuestra tradicional receta para este clásico italiano.
Our traditional recipe for an Italian classic.
- Brusselina cioccolato**
Lasaña de chocolate.
Lasagna of chocolate
- Torta o tortino del giorno**
Pastel o tartaleta del día
Pie or tart of the day
- Semifreddo al limone**
Semifredo de limón con salsa de higos o manjar
Lemon semifreddo with fig or sweet milk
- Trilogía di dolci**
Trilogía de postres (3 postres de la carta).
Dessert trilogy (3 dessert of the menu)
- Insalata di frutta**
Frutas de la estación seleccionadas del día
Selection of fresh fruits from the season.
- Tri gelatto della casa**
Tres sabores de helados sugeridos por el chef.
Assortment of ice cream suggested by the chef.



Classificati

Tarantella ofrece
Menú de la nonna lunes a viernes
Menú adultos y niños todos los domingos

Horario de atención

Lunes a sábado de 13:00 a 15:30 hrs
Lunes a jueves de 20:00 a 23:30 hrs.
Viernes y sábados de 20:00 a 24:30
Domingos de 13:00 a 16:00 * 20:00 a 23:00 hrs

Menús especiales almuerzo, cóctel, cenas y mucho más para tus celebraciones y/o reuniones

Reservas al Fono # 552762746

Florenzia Suites

Todas las habitaciones con vista al mar

- Salones de eventos
- Business Center
- Auditorium
- Gimnasio
- Piscina
- Spa

Y mucho más para una grata estadía en nuestro Hotel.

www.florenciasuites.cl

Florenzia Suites te espera.
El Hotel Oficial de James Bond 007

007

HOTEL

FLORENCIA
SUITES & APART

Ricordando la Cucina

della bella Italia...

Un po' di storia dell'origine del vostro nome

Ballo popolare del sud dell'Italia e, più precisamente delle regioni italiane dell'Apulia, della Basilicata, della Calabria, del Molise, della Campania o della Sicilia. Senza dubbio, il nome della tarantella proviene dalla città italiana di Taranto.

È un ballo di origine napoletana che ha un movimento molto vivo. Nella sua forma moderna più comune, è un ballo di conquista tra coppie con una musica al ritmo di sei ottavi che va aumentando progressivamente di velocità e che va accompagnato da nacchere e tamburelli. Ha due parti ben differenziate: una in tono maggiore e una minore.

Un poco de historia del origen de nuestro nombre

Baile popular del sur de Italia y, por lo tanto, posiblemente de las regiones italianas de Apulia, Basilicata, Calabria, Molise, Campania o Sicilia, sin embargo, el nombre de tarantela proviene de la ciudad italiana de Taranto.

La Tarantella es un baile de origen napolitano que tiene un movimiento muy vivo. En su forma moderna más común, es una danza de galanteo entre parejas con una música en un compás de seis por ocho que va aumentando progresivamente de velocidad y que va acompañada de castañuelas y de pandoretas. Tiene dos partes bien diferenciadas: una en tono menor y otra mayor.

Tarantella...



La vera pasta italiana deve essere al dente
E a volte non basta...



Un antiguo proverbio siciliano dice "Para vivir eternamente, bebe vino y come maccheroni". Como persona que disfruta de la comida y costumbre gastronómicas de Italia, estoy familiarizada con muchas recetas que allí existen.

En cualquier lugar de Italia se encuentra la pasta, tanto en las excelentes comidas caseras de los habitantes del lugar como en los restaurantes, un buen plato de pastas siempre resulta delicioso.

Para las salsas se utilizan los mejores ingredientes de la estación, combinados de manera sencilla pero hábil y aromatizados al gusto italiano.

Las preparaciones complejas, como lasagne al forno o las pastas rellenas, están elaboradas con las mismas manos expertas que hicieron que la comida italiana tenga fama mundial.

Un plato de pasta es ni más ni menos una oda culinaria a un pasado culturalmente rico que tuvo el aporte de los griegos y etruscos, reinos españoles, borbones y austro-hungaros y una multiplicación de otras influencias extranjeras, preparada con una amalgama de ingredientes propicios y del Nuevo Mundo.

Las recetas que ofreceremos reflejan el estilo italiano, que en mi opinión y en lo que se refiere a pastas, son muy sabrosas. Nuestra carta, es una pequeña muestra que iremos variando con el tiempo y así seguir para tentar a los amigos que nos visiten. Además, podrán apreciar, que por muy simple que sea el plato, si es preparado al estilo italiano, pueda disfrutarse plenamente.



Antipasti

🌀 Carpaccio misto

Finas láminas de res y pescado, marinados con una suave limoneta al aceto, pimientos, alcaparras y queso parmesano.
Beef and salmon, capers and parmesan cheese.

🌀 Tarantella

Tártaro de res, rosas de jamón serrano, bruscetas con peperonata, mini spiedinis de res y vegetales, satay de ave al curry, brochetas de tomate de queso de cabra y tomates macerados con pesto, olivas
Beef tartar, peperonata, prosciutto, chicken, beef, cherry tomatoes, goat cheese, olive.

🌀 Dal mare

Ostiones grillados sobre cebollas maceradas en miel y vino tinto, calamar a la romana, salmón abumado, pulpo al olivo, bruscetas con peperonata, spiedinis de camarones ecuatorianos, tomates cherry, tiradito de salmón.
Oyster with onion, shrimp, octopus, squid, smoked salmon, peperonata, fish.

🌀 Fillo pies assortiti

Surtido de empanitas rellenas de espinaca ricotta, mariscos a la cazadora, carne de res y champiñones al dijón.
"Empanadas" (spinach ricotta, shellfish to the hunter, meat of res and champiñones dijon)

Caldi

🌀 Brodetto dalla casa

Clásico caldillo de congrio con mariscos en su concha, papas, zanahoria y cebolla, todo acompañado de bruschetas al ajillo.
Traditinal conger stew with selected seafood, carrots, potatoes.

🌀 Crema di pomodori

Deliciosa crema de tomates frescos con un toque de crema y crutones.
Creamy soup of tomato.

🌀 Minestrone di ceci

Sabrosa sopa de garbanzos, vegetales surtidos, un toque de arroz y bruschetas al ajillo.
Soup with chickpeas and vegetable.

Insalata

🌀 Cesare

Hojas verdes, láminas de ave grillado, tomates cherry, crutones, queso parmesano, con un adereso de mayonesa, limón y anchoas.
Green salad with chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, garlic croutons, mayonnaise dressing with anchovies.

🌀 Di mare

Hojas verdes, calamares, camarones ecuatorianos, pulpo, láminas de palta, crujientes de papas camote, tomates cherry con un aderezo de aceitunas.
Greens leaves, squid, shrimp, octopus, cherry tomatoes, crispy of seaweed, avocado and olive sauce.

🌀 Saltimboca de res

Hojas verdes, apio, choclo peruano, palta, escalopines de res rellenos de albahaca, pimientos asados, todo en una limoneta de la casa.
Green salad, celery, peruvian corn, avocado, escalopines of resilled of basil, roasted peppers, limon sauce.

🌀 Decapato

Hojas verdes, vegetales asados y pescado en escabeche en su vinagreta.
Green leaves with roasted vegetables and scabited fish.

Carne E Pesce

🌀 Bisteca (corte 250 grs.)

Filette de res en su jugo, vino y pimienta.
Beef steak with sauce of cabernet sauvignon and pepper.

🌀 Seno di maiale

Fino corte de cerdo macerados en hierbas y mostaza acompañado de un dúo de puré de zapallo de guarda, peras y manzanas.
Macerated pig in herbs and mustard with pure zapallo, apple and pears.

🌀 Osobuco

Deliciosa carne de res lentamente cocida con cebollas y tomates frescos, servida en su salsa.
Osobuco with onion, fresh tomato.

🌀 Pesce del giorno

Fresco filete de pescado sugerido por el chef.
Fish by the day.

🌀 Petto di ave

Suprema de ave marinada a la finas hierbas.
Chicken supreme marinated with fine herbs.

Per Accompagnare

🌀 Patate

Papas a la campesina, ligeramente salteadas con cebollas caramelizadas y mantequilla de cilantro al ajo.
Potatoes, caramelized onions, cilantro butter to garlic.

🌀 Risotto parmigiano

Clásica preparación con arroz arbóreo y queso parmesano.
Classic preparation with arborio rice and parmesan cheese.

🌀 Pasta della casa

Tagliatelli de mostaza en salsa de tomates frescos.
Fresh pasta with pomodoro sauce.

🌀 Cous cous capresse

Cous cous con queso de cabra, tomates y hojas de albahaca frescas.
Couscous, tomatoes, goat cheese, basil.

🌀 Insalata della casa

Hojas verdes, apio, tomate, brocoli, papa camote, choclo y zanahoria, todo con una limoneta de la casa.
Green leaves, celery, tomato, carrots, sweet potatoes, corn.

🌀 Porzione supplementare

Extra portion

Primi Piatti

🌀 Raviolis cacciatore

Pasta de pimiento rellena de res braseada y queso, con salsa cacciatore (tomates, ajo, cebolla, apio y champiñones salteados en aceite de oliva) y espárragos grillados
Raviols of cheese and res cacciatore sauce and grilled asparagus.

🌀 Tortellini della nonna

Pasta rellena con mousse de queso de cabra y aceitunas, en salsa de tres quesos, champiñones, tomates secos, rosas de jamón serrano y hojas de albahaca.
Filled with goat cheese and olives in a cheese sauce, mushrooms, dried tomato, prosciutto.

🌀 Sorrentinos di polpo

Pasta rellena de pulpo y ricotta en una salsa de pomodoro sobre berenjenas grilladas con miel y sesamo tostado.
Filled with octopus and ricotta in a pomodoro sauce grilled aubergines with honey and roasted sesame

🌀 Cannelloni gambero e argento

Duo relleno con chupe de camarones y otro de carne guizada y queso con salsa bechamel, pesto y pomodoro.
Duo stuffed with shrimp and other chupe meat with béchamel, pesto and pomodoro sauces.

🌀 Lasagna bolognesa

Clásica lasagna con ragout de res y cerdo, salsa bechamel y pomodoro, gratinada con queso parmesano.
Classic lasagna with beef and pork, bechamel sauce and parmesan cheese.

🌀 Lasagna di mare

Lasagna de chupe de jaiibas, camarones y ostiones, salsa bechamel, gratinado con queso parmesano.
With crabs, shrimp and oyster bechamel sauce and melted cheese

🌀 Fettuccini agridolce

Pasta de espinacas con pollo grillado, salsa de quesos con mermelada de piña y peras acaramelizadas.
Spinach fetuccini and grilled chicken with cheese sauce, pineapple and pears.

🌀 Spaguetti amalfitano

Spaguetti de limón en salsa de limón, ajo y perejil con choritos y almejas en su concha.
Spaguetti of lemon with lemon sauce, garlic and perejil with mussels and clams in its shell.

🌀 Festa della pasta

- Gnocchi en salsa de pancetta y queso de cabra fundido.
- Lasagna bolognese.
- Duo de canelones de espinaca - ricotta y de pastelera de choclo - albahaca con salsa bechamel, pesto y pomodoro.

Gnocchi with pancetta sauce and goat cheese.

Lasagna bolognese.

Cannelloni stuffed with spinach - ricotta and pastelera corn - basil.

Risotto

🌀 Octopus

Creoso arroz arboreo con pulpos grillados al curry, papas camotes, tomate y aceitunas.
Creamy arborio rice with pulpos grilled curry, sweet potatoes, tomatoes, olives.

🌀 Cileno

Creoso trigo de mote con aji amarillo, camarones, ostiones, choritos y longaniza de campo con mantequilla y queso parmesano.
Creamy "mote" risotto with yellow chili, oysters, shrimp, mussels, sausages with butter and parmesan cheese

🌀 Fruttello d'argento

Creoso arroz arborio con callampas, tomates, cebollas, vino, queso parmesano, plateada en su salsa.
Creamy arborio rice with fungi, tomatoes, onions, wine, parmesan cheese with plated in your sauce

Fontana Tarantella

🌀 Pasta della Nonna

Spaghetti y Fettuccini con salsa a elección.
Spaghetti and Fettuccini with sauce of your choice.
Fontana 4 personas / 4 people
Fontana 2 personas / 2 people

🌀 Pasta del giorno

Spaghetti o Fettuccini con salsa a elección.
Spaghetti or fettuccine with sauce your choice.

🌀 Gnocchi del giorno

Ñoqui con salsa a elección.
Gnocchi with sauce of choice.

Salse Fatte in Casa

Salsa Carbonara

Tocino, tomate, yema de huevo y carne

Salsa Bolognesa

Carne y tomate

Salsa Putanesca

Pomodoro, alcaparras, anchoas, aceitunas y aji

Salsa Pesto

Albahaca, aceite oliva y crema

Salsa Alfredo

Bechamel y jamón acaramelizado

Salsa de camarones

Bechamel y camarones

Salsa Pomodoro

Tomates asados, aceite de oliva

Salsa Aglio

Ajos asados abumados en vino y tomates

Salsa cacciatore

Tomates, ajo, accite de oliva, cebolla, apio y champiñones

Porzione supplementare
(extra portion)