Bienvenidos
A
L'ANCORA
da Ciro e Tony
Y la mejor cocina italiana…

Por primera vez en el país nace la idea de crear un sitio único en donde usted podrá deleitarse con la exquisita cocina italiana creada por la fusión de dos grandes chefs, Ciro y Tony.

Con sus amplias experiencias en restaurantes de diferentes lugares como Italia, Alemania, Nueva York, Chicago y Costa Rica, y con sus trayectorias de más de 40 años en esta actividad profesional nos brindan un verdadero arte en sus exquisitos platillos.

Buon Appetito,

Chefs Ciro e Tony

L' ANCORA

da Ciro & Tony

RISTORANTE ITALIANO

Focaccia

Focaccia **₡3990**

Pan de pizza con ajo y romero.

Pizza bread with garlic and rosemary.

Cipolla e Zucchine **₡7365**

Pan de pizza con cebolla y zuquini.

Pizza bread with onion and zucchini.

Pomodoro e Basilico **₡4995**

Pan de pizza con tomate y albahaca.

Pizza bread with tomato and basil.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Antipasti

Mozzarella Carrozza ₡7990

Mozzarella fresca empanizada servida en una salsa marinara.

Fresh mozzarella cheese breaded and served in marinara sauce.

Antipasto All' Italiana ₡9990

Una fiesta italiana de embutidos, chiles dulces asados, vegetales y quesos.

An Italian feast of cold cuts, red roasted peppers, vegetables and cheeses.

Carpaccio di carne ₡6900

Filet mignon finamente tajadeado en una salsa especial de aceite y limón con lechuga arugula y queso parmesano finamente tajadeado encima.

Thin sliced filet mignon topped with arugula and chunks of parmesan cheese in a special oil and lemon sauce.

Carpaccio Di Pesce ₡6600

Tajadas finas del pescado del día crudas, con lechuga arugula en una salsa especial de aceite y limón.

Thin slices of the fish of the day, topped with arugula in a special oil and lemon sauce.

Carpaccio Di Salmone

₡6990

Salmón finamente tajadeado en una salsa especial de limón, pimienta, cebollín, alcaparras y aceite de oliva extra virgen sobre una cama de lechuga americana.

Thin slices of salmon in a special lemon sauce, with pepper, chives, capers and extra virgin olive oil over iceberg lettuce.

Calamari importado de temporada ₡9900

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Insalate

Mozzarella Caprese ₡5600

Queso mozzarella fresco servido con tomates y albahaca frescos, bañados en aceite de oliva extra virgen.

Fresh mozzarella cheese served with tomatoes and basil bathed in extra virgin olive oil.

Romanaccia ₡5900

Rugula aderezada con vinagre balsámico y aceite con tomate y parmesano.

Rugula seasoned with balsamic vinegar and oil with tomato and parmesan.

Cesar ₡5900

Lechuga romana en aderezo cesar y parmesano.

Romaine lettuce in Caesar dressing and Parmesan.

Pesce Vinaigrette ₡8990

Lechuga y tomate en salsa de vinagre con pescado.

Lettuce and tomato in vinegar sauce fish.

Di Mare ₡11915

Lechuga combinada con mariscos.

Lettuce combined with seafood.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Zuppe

Minestrone **₡5900**

Sopa de Vegetales.

Vegetable soup.

Crema di Funghi **₡7990**

Crema de hongos.

Mushroom cream.

Zuppa Di Spinaci **₡5500**

Consomé de pollo fresco, espinaca y huevo batido con queso constituyen esta tradición italiana.

Fresh chicken broth, spinach and beaten egg with cheese make up this italian tradition.

Crema di pomodori **₡5995**

Crema de tomates con una pizca de crema dulce y albahaca.

Tomato cream soup with a touch of heavy cream and basil.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Pasta

Spaghetti Amatriciana **₡8995**

Salsa de tomate tocineta cebolla y vino tinto.

Tomato sauce bacon onion and red wine.

Spaghetti Carbonara **₡8995**

Un spaghetti clásico italiano con tocineta y salsa de yema de huevo.

An italian classic spaghetti in a bacon and egg yoke sauce.

Spaghetti Vongole **₡11055**

Salsa de almejas.

Clam sauce.

Spaghetti Semplici **₡7990**

Salsa con ajo, aceite de oliva extra virgen, anchoas y brócoli.

A flat long pasta sauteed with garlic, extra virgin olive oil, anchovies, and broccoli.

Spaghetti ai Frutti di mare **₡11990**

Salteados en una salsa de vino blanco, ajo y orégano con almejas, mejillones y camarones.

Sauteed in a white wine, garlic and oregano sauce with clams, mussels, and shrimp.

Fettuccine alla Boscaiola **₡8990**

Fettuccine salteados en una salsa rosada especial de tomate, vino blanco y un toque de crema dulce, con hongos, aceite de oliva, tocineta, cebollino, ajo y albahaca.

Fettuccine pasta sauteed in a special pink sauce of fresh tomatoes, white wine, and a touch of heavy cream, with mushrooms, bacon, chives, garlic, and basil.

Penne Gamberi e Funghi **₡10990**

Penne salteados en la salsa rosada especial de Tony, con camarones y hongos.

Penne pasta sauteed in Tony's special pink sauce, with shrimp and mushrooms.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Pasta

Spaghetti Puttanesca **₡8500**

Salsa de tomate alcaparra anchoas y aceitunas.

Tomato sauce with anchovy shell.

Penne di Truffa **₡10990**

Pasta en salsa de 3 hongos (champiñones, Porcini y trufa).

Pasta in 3 mushroom sauce (mushrooms, Porcini and truffle).

Fetuccini Alfredo **₡8990**

Pasta en salsa de crema dulce.

Pasta in sweet cream sauce.

Tortelloni **₡10065**

Pasta fresca hecha en casa rellena de carne en salsa de hongos porcini.

Homemade fresh pasta stuffed with meat in porcini mushroom sauce.

Lasagna Casereccia **₡10455**

Pasta hecha en casa horneada con carne molida fresca, cuatro tipos de queso, y servidas en salsa de tomate fresca con queso mozzarella derretido encima.

Homemade pasta baked with fresh chopped meat, four types of cheese, and served in a fresh tomato sauce with melted mozzarella cheese on top.

Rigatoni Primavera **₡7490**

Rigatoni salteado con albahaca y ajo en aceite de oliva extra virgen con vegetales mixtos.

Rigatoni sauteed with basil and garlic in extra virgin olive oil with fresh mixed vegetables.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Tagliatelle ai Quattro Formaggi ₡9990

Tagliatelle salteados en una salsa especial de crema dulce y cuatro quesos (taleggio, fontina, gorgonzola y parmigiano reggiano).

Tagliatelle sauteed in a special cream and four cheese sauce. (taleggio, fontina, gorgonzola and parmesan cheese)

Spaghetti alla Bolognese ₡8995

Spaghetti preparados con en una exquisita salsa bolognesa hecha en casa.

Spaghetti with an exquisite homemade meat sauce.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Pollo e Vitello

Francesco **₡11990**

Pechuga de pollo cocinado en salsa de vino blanco limón y aceite de oliva.

Chicken breast cooked in lemon white wine sauce and olive oil.

Pollo all' Antonio **₡12900**

Pechuga de pollo arrollada con jamón Serrano y queso mozzarella cocida en una salsa blanca con hongos.

Chicken breast rolled with prosciutto and fresh mozzarella cheese cooked in a white sauce with mushrooms.

Pollo Parmigiana **₡10900**

Pechuga de pollo empanizada, cocinada en salsa de tomate con queso mozzarella derretido.

Breaded chicken breast cooked in a tomato sauce with mozzarella cheese melted on top.

Pollo Peperoncini alla Siciliana **₡11990**

Piezas de pollo salteadas con ajo, vino blanco, chiles picantes y hongos. (picante)

Pieces of chicken sauteed with garlic, white wine, peperoncini and mushrooms. (spicy)

Vitello alla Marsala **₡11900**

Ternero muy tierno cocido en vino marsala con hongos.

Very tender veal cooked in marsala wine with mushrooms.

Vitello Pontentino **₡11900**

Filete de ternero afinado y empanizado con lechuga arúgula y trozos de queso parmesano.

A big scaloppina breaded and topped with arugula and chunks of parmesan cheese.

Vitello al Limone **₡12900**

Ternero de primera calidad afinado y cocido en una salsa de vino blanco y limón con un toque de alcaparras.

Prime veal scaloppina cooked in white wine and lemon sauce with a touch of capers.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

SPINOSO | pueblo natal de Tony

MARINA DI SCHIAVONEA | pueblo natal de Ciro

Pesce

Salmone alle Erbe ₡13800

Salmón cocido en una salsa especial de vino blanco y hierbas mixtas con aceite de oliva y caldo de pescado.

Salmon, cooked in a special white wine and mixed spices sauce with olive oil and a touch of fish broth.

Salmone Monte Bianco ₡12835

Salmón cocido con hongos, un poco de mantequilla, vino blanco y salsa de crema.

Salmon cooked with mushrooms, a touch of butter, white wine and cream sauce.

Dorado alla Griglia ₡12150

Filete de dorado a la parrilla servida en una salsa especial con aceite de oliva, ajo, perejil y limón.

Grilled sea bass fillet served in a special olive oil, garlic, parsley and lemon sauce.

Corvina Gratinada ₡13400

Corvina horneada en salsa de tomate y camarones, servido con pure y vegetales.

Corvina baked in tomato and shrimp sauce, served with mashed potatoes and vegetables.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Filetto di manzo

Filetto di Manzo ai Funghí Porcini **₡13800**

Lomito a la parrilla en una salsa de hongos porcini.

Grilled center cut filet mignon cooked in a porcini mushroom sauce.

Filetto di Manzo al Pepe Verde **₡13800**

Lomito corte al centro en una salsa blanca a la pimienta verde con brandy, un poco de mostaza y mantequilla.

Grilled center cut filet mignon cooked in a creamy peppercorn sauce with brandy and a touch of mustard and butter.

Filetto Valentina **₡13825**

Lomito cocido en Amaretto di saronno, vino blanco y hongos.

Filet mignon cooked in Amaretto di saronno, white wine, and mushrooms.

Filletto Di Manzo Al funghi **₡13825**

Lominto cocido en salsa especial de 3 hongos

Tenderloin cooked in a mix of 3 mushrooms special sauce

Filleto di Manzo Puttanesca **₡23500**

Lomito cocido en una salsa de tomate fresca con ajo, aceitunas verdes y negras, anchoas y alcaparras.

Filet mignon cooked in a fresh tomato sauce with garlic, green and black olives, anchovies and capers.

Ribeye

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Pizza

Calzone **₡8890**

Tomate, mozzarella, jamón y hongos | Tomatoes, mozzarella cheese, ham and mushrooms.

Margherita **₡6200**

Tomate, mozzarella, oregano y albahaca | Tomato, mozzarella cheese, oregano and basil.

Napoli **₡8900**

Napolitana con tomates, mozzarella y anchoas | Napolitan with tomatoes, mozzarella and anchovies.

Prosciutto di Parma **₡9900**

Tomate, mozzarella y jamón de Parma | Tomato, mozzarella cheese and Parma ham.

Al Prosciutto Cotto e Funghi **₡8690**

Tomate, mozzarella, jamón y hongos | Tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms.

Quattro Formaggi **₡8900**

Cuatro quesos | Four cheese.

Quattro Stagioni **₡8990**

Salami, jamón, hongos y alcachofas | Salami, ham, mushrooms and artichokes.

Vegetariana **₡8605**

Pizza vegetariana | Vegetarian Pizza.

Spianata **₡8990**

Tomate, mozzarella y salami italiano picante | Tomato, mozzarella cheese and spicy italian sausage.

Suprema **₡10990**

Carne molida, cebolla, chile dulce, salami, jamón y hongos | Ground meat, onions, peppers, salami, ham and mushrooms.

Favor solicitar previamente si se desea cancelar por cuentas separadas.

Precio del restaurante incluye el 13% impuesto de ventas y 10% impuesto de servicio

Grazie

Muchas Gracias

Thank you

L' ANCORA

da Ciro & Tony

Reservaciones al **2280 5170**

www. lancoracostarica. com

Síguenos en

RISTORANTE ITALIANO