

Al Passatore



 2262-1743|8969-1966  www.alpassatorecr.com



Rincón de Sabanilla, San Pablo,
Heredia 600 m este del Mall Paseo de
las Flores, Calle Cordero

MENU

Entradas



Funghi Ripieni (Hongos rellenos)

Elige entre:

- Salmón y Queso
- Prosciutto y Queso
- Albahaca, Tomate y Queso

¢5,950

¢5,800

¢5,600



Carpaccio

Elige entre:

- Prosciutto (Cerdo)
- Bresaola (Termera)
- Salmone (Salmón)

¢5,800

¢5,800

¢6,000

Todos con gotitas de limón, arúgula fresca, queso grana padano y alcaparras



Crostini

Elige entre:

- Queso y salmón
- Queso, prosciutto, grana padano y arúgula
- Queso, tomate y albahaca
- Queso, hongos y salsa besciamella

¢4,750

¢4,500

¢4,000

¢4,000



Foccacia

Elige entre:

- Mediterránea
- Caprese
- Di Parma

¢3,500

¢6,500

¢6,500

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Entradas



Crema de Tomate

¢4,000

Una receta reconfortante hecha desde cero con tomates maduros, perfumada con albahaca fresca y un fino hilo de aceite de oliva virgen extra.



Berenjena al Horno

¢4,250

Láminas tiernas de berenjena asada dispuestas en capas con nuestra salsa pomodoro artesanal, queso mozzarella fundido.



Festa di Sapore

¢7,500

Una mezcla exquisita de prosciutto, bresaola, tomates cherry, albahaca, arúgula fresca, queso bocconcini y lascas de grana padano, todo armonizado con el mejor aceite de oliva.



Rotolo di Formaggio (Rollo de Queso)

¢4,500

Una suave y cremosa corona de queso italiano horneado a la perfección, ideal para untar y compartir al centro de la mesa.

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Pizzas Gourmet

Carne Roja

Peq. 6 Med. 8 Gran. 12 Fam. 16



♥ VITELLO AL VINO: ₡7,500 ₡10,500 ₡13,500 ₡16,000

Una combinación robusta y sofisticada. Base de mozzarella con reducción de vino tinto, jugosos cortes de entraña, tomates cherry, arúgula y un contraste de quesos gorgonzola y grana padano.

• BRESAOLA: ₡7,000 ₡10,000 ₡13,500 ₡15,500

Tradición alpina sobre masa artesanal. Base de salsa pomodoro y mozzarella, coronada con finas láminas de ternera madurada, arúgula fresca y lascas de queso grana padano.

Carne de Cerdo



♥ PROSCIUTTO ₡7,000 ₡10,000 ₡13,000 ₡15,500

El gran clásico italiano. Salsa pomodoro rústica y mozzarella fundida, cubierta con láminas de prosciutto Di Parma, arúgula fresca y el toque distintivo del queso grana padano.

♥ COLORE E SAPORE ₡7,500 ₡10,500 ₡13,000 ₡15,500

Equilibrio perfecto de frescura y color. Base de pomodoro y mozzarella con hongos salteados al limón, tomates cherry, cebolla morada, hojas de cilantro y delicadas lonjas de prosciutto.



• ALLA BOLZANO ₡7,500 ₡10,500 ₡13,500 ₡15,500

Esta exquisita creación ofrece un balance perfecto entre la suavidad de la crema de burrata y el toque salado y ahumado de la pancetta, con jugosos tomates cherry y albahaca aromática.

• LA VIENESA ₡7,000 ₡10,000 ₡13,000 ₡15,500

Sabor rústico y reconfortante. Fondo tradicional de salsa pomodoro con auténtica salsiccia italiana especiada, finalizada al salir del horno con queso grana padano y albahaca fresca del huerto.

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Pizzas Gourmet



Mar

Peq. 6 Med. 8 Gran. 12 Fam. 16

♥ FRUTTI DI MARE

¢7,500

¢10,500

¢13,500

¢16,000

La máxima expresión de la costa. Base de salsa pomodoro y mozzarella con una generosa selección de pulpo, almejas, ostión, calamar y camarón, salteados con cebolla morada, tomate cherry y un toque fresco de culantro.

• STRAVAGANTE

¢7,000

¢10,000

¢13,000

¢15,500

Una combinación sofisticada y audaz. Salsa pomodoro, mozzarella y la intensidad del queso gorgonzola, coronada con finas láminas de salmón, tomates cherry, hojas de albahaca y alcachofas tiernas.



• GAMBERETTI

¢7,000

¢10,000

¢13,000

¢15,500

Delicadeza marina al estilo tradicional. Base cremosa de salsa blanca, jugosos camarones salteados al ajo y limón, bañados con vino blanco, mozzarella, queso parmesano y finas tiras de cebolla morada.



Pollo

• BESCIAMELLA

¢7,000

¢10,000

¢13,000

¢15,500

Cremosidad rústica y reconfortante. Base suave de salsa blanca de la casa y mozzarella, combinada con jugosas tiras de pollo, tocino crujiente y hongos frescos salteados.



• DELIZIARE

¢7,000

¢10,000

¢13,000

¢15,500

Un festín clásico lleno de texturas. Salsa pomodoro tradicional, queso mozzarella fundido, trozos tiernos de pollo, láminas de tocino ahumado y hongos frescos del día.

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Pizzas Gourmet

Vegetarianas

Peq. 6 Med. 8 Gran. 12 Fam. 16

- VERDURE

¢6,500

¢9,500

¢12,500

¢15,000

El huerto en tu mesa. Una base clásica de salsa pomodoro y mozzarella, cubierta con berenjena, zucchini, hongos, aceitunas y cebolla morada, perfumada con orégano silvestre.

- AL PESTO

¢6,500

¢9,500

¢12,500

¢15,000

Intensa y sumamente aromática. Base con un molido de pesto artesanal y mozzarella, acompañada de hongos selectos, aceitunas negras, tomates cherry dulces y hojas de albahaca fresca.

- CREOLA

¢6,500

¢9,500

¢12,500

¢15,000

Salsa pomodoro de la casa combinada con la delicadeza del queso bocconcini y la fuerza del gorgonzola, tomates cherry, aceitunas negras, cebolla morada y albahaca.

- PANZANELLA

¢6,500

¢9,500

¢12,500

¢15,000

Inspirada en la Toscana rural. Una propuesta ligera sin salsa, semi fría, con una base horneada de mozzarella trozada, tomates frescos maduros picados a mano, albahaca y un toque final de pimienta negra.

- ♥ QUATTRO FUNGGI

¢7,000

¢10,000

¢13,000

¢15,500

Tributo a los amantes de la tierra. Salsa pomodoro, quesos mozzarella y scamorza ahumado, que sirven de cama para una mezcla de cuatro hongos selectos: portobello, crimini, ostra y champiñón fresco.

- ♥ QUATTRO FORMAGGI

¢7,000

¢10,000

¢13,000

¢15,500

El paraíso de los quesos en su máxima expresión. Salsa pomodoro rústica equilibrada con una selección maestra de cuatro quesos: mozzarella, gorgonzola, fontal danese y el toque ahumado del queso scamorza.

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Pizzas Tradicionales

- | | Pers. 4 | Peq. 6 | Med. 8 | Gran. 12 | Fam. 16 |
|---|---------|--------|--------|----------|---------|
| • JAMÓN | ¢4,000 | ¢6,000 | ¢8,750 | ¢11,250 | ¢13,750 |
| Una generosa capa de jamón seleccionado sobre nuestra salsa pomodoro de la casa y abundante mozzarella fundida. | | | | | |
| ♥ JAMÓN Y HONGOS | ¢4,500 | ¢6,500 | ¢9,000 | ¢11,500 | ¢14,000 |
| La combinación clásica de jamón y champiñones frescos sobre una base de salsa pomodoro y queso mozzarella. | | | | | |
| • SALAME | ¢4,000 | ¢6,000 | ¢8,750 | ¢11,250 | ¢13,750 |
| Rodajas de auténtico salame italiano madurado sobre una base de salsa pomodoro y queso mozzarella gratinado. | | | | | |
| • PEPERONI | ¢4,500 | ¢6,000 | ¢9,000 | ¢11,500 | ¢14,000 |
| Un clásico irresistible cubierto de crujientes rodajas de peperoni italiano madurado, sobre nuestra salsa pomodoro de la casa y abundante mozzarella. | | | | | |
| • HAWIANA | ¢4,000 | ¢6,000 | ¢8,750 | ¢11,250 | ¢13,750 |
| Una base de salsa de tomate y queso mozzarella derretido con trozos de jamón seleccionado y piña dulce, logrando el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado que divide opiniones pero conquista paladares. | | | | | |
| • MARGHERITA | ¢4,000 | ¢6,000 | ¢8,750 | ¢11,250 | ¢13,750 |
| Salsa pomodoro sobre una masa artesanal crujiente, cubierta con mozzarella derretida, tomate rebanado, orégano y un toque de aceite de oliva virgen extra. | | | | | |
| • QUATTRO STAGIONI | ¢4,500 | ¢6,500 | ¢9,500 | ¢11,800 | ¢14,000 |
| Una exquisita combinación de jamón, hongos, aceitunas y alcachofas, distribuidos artísticamente en cuatro secciones sobre salsa pomodoro y mozzarella fundida. | | | | | |

MENU

Pizzas Tradicionales

Pers. 4

Peq. 6

Med. 8

Gran. 12

Fam. 16

♥ ANCORA

¢4,500

¢6,500

¢9,500

¢11,800

¢14,500

Para los amantes de la carne: una poderosa y sabrosa mezcla de jamón, salame, crujiente tocino y carne molida, realzada con chile dulce y cebolla fresca.

• BOLOGNESE

¢4,500

¢6,500

¢9,000

¢11,500

¢14,000

Una receta robusta y reconfortante con carne molida sazónada, tocino crujiente, chile, cebolla, dados de tomate fresco y un toque aromático de orégano.

♥ SAPORE FRESCO

¢4,500

¢6,500

¢9,000

¢11,500

¢14,000

Una opción ligera y llena de sabor que combina jamón seleccionado, tocino ahumado y tomate fresco troceado, todo espolvoreado con orégano.

• VEGETARIANA

¢4,000

¢6,000

¢8,750

¢11,250

¢13,750

Una alternativa fresca y saludable repleta de sabor, con chile dulce, cebolla, alcachofas tiernas y aceitunas seleccionadas sobre masa artesanal.

• FORMAGGIO

¢4,000

¢6,000

¢8,750

¢11,250

¢13,750

La favorita de los puristas: la máxima expresión del queso mozzarella fundido a la perfección sobre nuestra crujiente masa artesanal.

• A TUGUSTO

¢4,000

¢6,500

¢9,500

¢11,500

¢14,000

¡Tú eres el chef! Elige cuatro de tus ingredientes tradicionales favoritos para armar la combinación perfecta. Vos creás la receta, nosotros la horneamos.

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Platillos



₡6,000

Calzone

Masa artesanal dorada al horno y doblada en medialuna, rellena de tus ingredientes favoritos de pizzas tradicionales y un sutil toque de aceite de oliva.



₡6,000

Lasaña
Bolognese

Clásica e irresistible: capas tiernas de pasta intercaladas con una jugosa y sustanciosa salsa de carne de res, cocinada a fuego lento con tomates, hongos seleccionados y condimentos naturales.



₡6,250

Lasaña
Pollo

Una delicia reconfortante que combina capas de pasta con abundante pechuga de pollo desmenuzada, bañada en una cremosa y suave salsa bechamel artesanal, acompañada de condimentos del huerto.



₡3,900

Insalata
Mixta

Una fresca combinación de hojas verdes, tomates cherry, jamón, finas láminas de cebolla morada, aceitunas, alcachofas, pepinos y condimentos naturales.



₡4,000

Insalata
Caesar

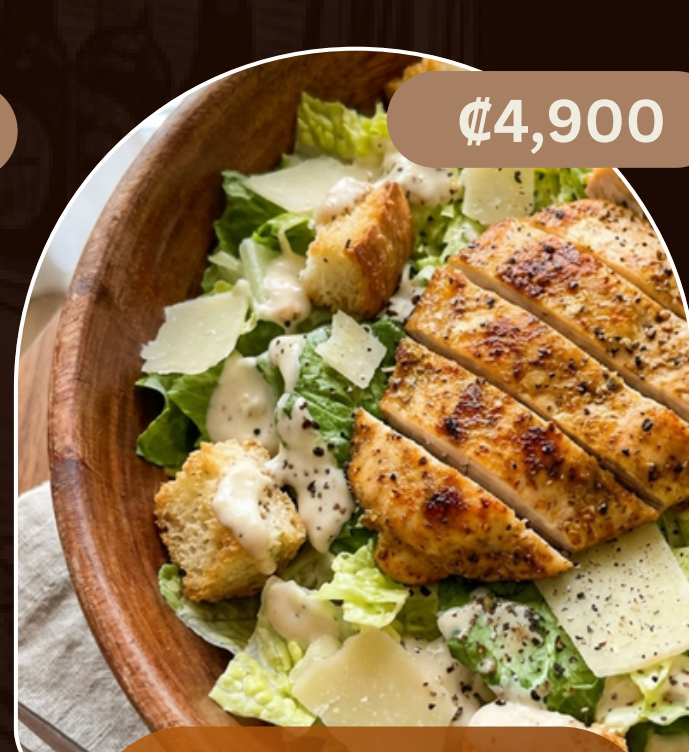
El equilibrio perfecto del viejo continente: crujientes hojas de lechuga, crutones artesanales horneados con ajo y hierbas, y nuestro aderezo.



₡5,000

Insalata
Caprese

Un homenaje a los sabores italianos: queso bocconcini combinadas con tomates maduros cortados a mano, albahaca y aceite de oliva.



₡4,900

Insalata Caesar
con Pollo

Nuestra receta clásica César que eleva su sabor al sumar jugosas tiras de pechuga de pollo a la plancha, doradas y sazonadas al momento.

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Pastas

Bolognese

Una receta clásica y reconfortante pasta bañada en una sustanciosa salsa roja cocinada a fuego lento con carne molida perfectamente sazonada.

¢5,750

Alfredo

Pasta bañada en una salsa blanca sumamente cremosa con tierno jamón. Suave, reconfortante y con el equilibrio lácteo perfecto.

¢5,750

Kekka

Una propuesta ligera de salsa roja enriquecida con tomate troceado, albahaca fresca y trozos de mozzarella que se funden en el paladar.

¢5,750

Carbonara

Auténtica y tradicional salsa blanca cremosa, huevo, crujiente pancetta italiana y queso grana padano rallado al momento.

¢6,500

Tetrazzini

Jugosa pechuga de pollo, tocino, cebolla y hongos frescos, todo bañado en tu elección de salsa roja o blanca de la casa.

¢6,500

Pomodoro

Salsa de tomate en su forma más honesta y tradicional, servida con esmero sobre una cama de pasta.

¢4,750

Boscaiola

La combinación clásica del bosque italiano: una cremosa salsa blanca con jamón seleccionado y hongos frescos.

¢5,750

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore



MENU

Pastas

Verdure

Una opción fresca y ligera repleta de vegetales salteados: zucchini, berenjena, zanahoria, champiñones y aceitunas seleccionadas.

¢5,750

Frutti di mare

Exquisito mix marino de pulpo, almejas, ostión, calamar y camarón, cocinados en salsa pomodoro con culantro y cebolla morada.

¢6,500

Gamberetti

Camarones perfectamente cocidos y salteados, servidos en tu salsa favorita a elección: cremosa salsa blanca o salsa roja pomodoro.

¢6,250

Quattro Formaggi

Una irresistible combinación de quesos gourmet: gorgonzola, scamorza, fontal danés y mozzarella, fundidos en salsa blanca.

¢6,000

Amatriciana

Una receta tradicional e intensa: salsa roja cocinada a fuego lento con pancetta crujiente, cebolla, vino tinto, pimienta y queso grana padano.

¢5,750

Al Pesto

Pasta impregnada en un aromático molido tradicional de albahaca fresca, frutos secos seleccionados y queso grana padano.

¢5,750

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore



MENU

Bebidas



Sangría

₡3,300

Vino Tinto de la casa

₡3,000

Vino Blanco de la casa

₡3,000

VINOS

Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Bebidas

Caffè Espresso

¢1,400

Caffè Americano

¢1,600

Caffè Latte

¢1,600

Caffè Cappuccino

¢1,600

Chocolate

¢1,600

Té

¢1,500

BEBIDAS
CALIENTES



OTRAS BEBIDAS

¢1,650

¢1,850

¢2,800

¢1,850

¢1,200

Naturales

Gaseosas 600 ml

Gaseosas 2L

Tropical 500 ml

Agua en botella 500 ml



Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore

MENU

Postres

¢3,750



\$10

Brownie

¢2,800



Tiramisú

¢3,300



Todos nuestros precios incluyen IVA

Al Passatore