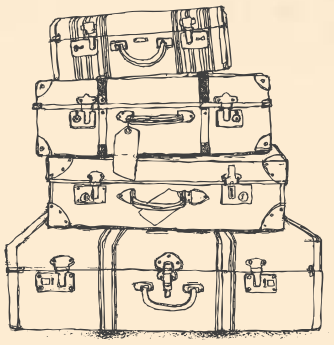
LUIGI'S

CUCINA POVERA



EL LEGADO DE LUIGI CAGNONI

Después de luchar contra Mussolini como partisano italiano, Luigi Cagnoni dejó atrás una Europa que lo había desilusionado y se embarcó clandestinamente rumbo a Estados Unidos.

Para pasar desapercibido, se hizo pasar por marinero, pero fue descubierto mientras el barco cruzaba el Canal de Panamá y terminó por la borda.

Solo en Panamá, Luigi comenzó a cocinar para sobrevivir, preparando las recetas tradicionales que había aprendido de su Nonna. Su auténtica cocina italiana conquistó a los panameños y lo llevó a abrir su propio restaurante: Luigi's.

THE LEGACY OF LUIGI CAGNONI

After fighting Mussolini as an Italian partisan, Luigi Cagnoni left behind a disillusioned Europe and secretly boarded a ship bound for the United States.

Disguised as a sailor, he was discovered while crossing the Panama Canal and thrown overboard.

Stranded in Panama, Luigi began cooking to survive, using the traditional recipes he had learned from his Nonna. His authentic Italian cooking soon won over the locals, inspiring him to open his own restaurant: Luigi's.

ANTIPASTI

Fonduta di Formaggi $16
Selección de quesos gratinados, albahaca,
aceite de oliva, aceitunas y ciabatta a la parrilla.

Selection of gratinated cheeses, basil,
olive oil, olives, and grilled ciabatta.

Carpaccio di Vitello $21

Finas láminas de res cruda, hongos, panzanella,
peperonata ahumada y pesto de marañón.

Thinly sliced raw beef, mushrooms, panzanella,
smoked peperonata, and cashew pesto.

Insalata di Polpo $22

Pulpo tierno, papa, tomate amarillo, cebolla,
hierbas frescas, aceite de oliva y lima.

Tender octopus, potato, yellow tomato, onion,
fresh herbs, olive oil, and lime.

Pomodoro e Burrata $19

Burrata cremosa, aceitunas, tomates marinados,
balsámico, cebolla y pan tostado.

Creamy burrata, olives, marinated tomatoes,
balsamic, onion, and toasted bread.

Arancini ai Funghi $17

Croquetas crujientes de risotto y hongos, acompañadas
de una cremosa salsa de Fontina.

Crispy mushroom risotto croquettes served
with a creamy Fontina sauce.

Zuppa di Zucca $16
Cremosa sopa de calabaza con salvia y crutones tostados.

Creamy pumpkin soup with sage and toasted croutons.

Vegetariano Vegetarian	Marisco Seafood	Sin Gluten Gluten-Free	Frutos Secos Tree Nuts	Sin Lactosa Lactose-Free

“Si tiene alguna alergia o restricción dietética, por favor informe a nuestro equipo.”
“If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our team.”

Polpette al Forno — $23

Albóndigas de ternera y parmesano, horneadas con salsa pomodoro y mozzarella.

Veal and Parmesan meatballs, baked with tomato sauce and mozzarella.

RISOTTO E PASTA

Tortellini di Gamberi — $26

Tortellini rellenos de langostinos en una cremosa salsa blanca de tomate.

Prawn-filled tortellini in a creamy white tomato sauce.

Rigatoni all'Amatriciana — $26

Rigatoni con salsa de tomate, peperoncino, guanciale crocante, pecorino y burrata.

Rigatoni with tomato sauce, peperoncino, crispy guanciale, pecorino, and burrata.

Spaghettoni alla Carbonara — $22

Spaghettoni con guanciale crocante, yema de huevo, Pecorino Romano y pimienta negra.

Spaghettoni with crispy guanciale, egg yolk, Pecorino Romano, and black pepper.

Linguine alle Vongole — $25

Linguine con almejas, ajo, vino blanco, perejil & aceite de oliva.

Linguine with clams, garlic, white wine, parsley & olive oil.

Spaghetti alla Puttanesca — $22

Spaghetti con tomate, aceitunas, alcaparras, ajo, anchoas & peperoncino.

Spaghetti with tomato, olives, capers, garlic, anchovies, and a touch of chili.

Vegetariano Vegetarian	Marisco Seafood	Sin Gluten Gluten-Free	Frutos Secos Tree Nuts	Sin Lactosa Lactose-Free

"Si tiene alguna alergia o restricción dietética, por favor informe a nuestro equipo."
"If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our team."

RISOTTO E PASTA

Fusilli al Pesto e Gamberetti — $26

Fusilli con cremoso pesto de marañón y camarones.

Fusilli with creamy cashew pesto and shrimp.

Risotto Nero — $26

Risotto con tinta de sepia, sepia salteada
al ajillo y un toque de limón.

*Squid ink risotto with garlic-sautéed cuttlefish
and a touch of lemon.*

Risotto di Lingua — $25

Risotto cremoso de parmesano con lengua
de res braseada en salsa de vino.

*Creamy parmesan risotto with braised beef tongue
in a savory wine sauce.*

Risotto al Pomodoro — $22

Risotto al pomodoro con tomates ahumados,
aceitunas Kalamata, albahaca y aceite de oliva.

*Pomodoro risotto with smoked tomatoes,
Kalamata olives, basil, and olive oil.*

Gnocchi ai Quattro Formaggi — $22

Ñoquis en una cremosa salsa de cuatro quesos,
con parmesano crujiente y pimienta negra.

*Gnocchi in a creamy four-cheese sauce with
crispy parmesan and black pepper.*



Vegetariano Vegetarian	Marisco Seafood	Sin Gluten Gluten-Free	Frutos Secos Tree Nuts	Sin Lactosa Lactose-Free

“Si tiene alguna alergia o restricción dietética, por favor informe a nuestro equipo.”
“If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our team.”

SECONDI PIATTI



Cotoletta $31

Cerdo empanizado crujiente con ensalada de papa, aceitunas Kalamata y limón.

Crispy breaded pork chop served with potato, Kalamata olives, and lemon salad.

Tagliata di Manzo $59

Angus New York 12oz a la parrilla con arúgula, tomates cherry, balsámico y parmesano.

Grilled Angus 12oz New York strip with arugula, cherry tomatoes, balsamic, and parmesan.

Pescato alla Siciliana $31

Lenguado horneado con tomates, anchoas, aceitunas, ajo y hierbas frescas.

Roasted sole with tomatoes, anchovies, olives, garlic, and fresh herbs.

Melanzane alla Parmigiana $20

Berenjena gratinada con salsa de tomate, mozzarella, parmesano y albahaca.

Baked eggplant layered with tomato sauce, mozzarella, parmesan, and basil.

CONTORNI

Ensalada de papa y aceitunas $9
Potato and olive salad

Hongos al ajillo $10
Garlic mushrooms

Ensalada verde con crutones $9
Green salad with croutons

Vegetariano Vegetarian	Marisco Seafood	Sin Gluten Gluten-Free	Frutos Secos Tree Nuts	Sin Lactosa Lactose-Free

"Si tiene alguna alergia o restricción dietética, por favor informe a nuestro equipo."
"If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our team."

PIZZA AL FORNO

Pepperoni di Luigi $18

Salsa de tomate de la casa, pepperoni y mozzarella fresca.

House-made tomato sauce, pepperoni, and fresh mozzarella.

Formaggi $19

Selección de quesos de la casa, tomates semisecos,
miel y nueces.

*House cheese selection with semi-dried tomatoes,
honey and walnuts.*

Prosciutto $25

Salsa de tomate de la casa, prosciutto,
arúgula y mozzarella de búfala.

*House-made tomato sauce, prosciutto,
arugula, and buffalo mozzarella.*

Prosciutto Cotto e Funghi $19

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido,
champiñones y cebolla.

*Tomato sauce, mozzarella, cooked ham,
button mushrooms, and onion.*

Gnocco Fritto $25

Pan de pizza acompañado de aceitunas, pancetta,
parmesano, burrata, jamón cocido, proscuitto y pomodoro.

*Pizza bread served with olives, cooked ham, pancetta, parmesan,
burrata, proscuitto and pomodoro.*

Pomodoro e Pesto $18

Salsa de tomate de la casa, tomates en rodajas,
pesto, mozzarella y albahaca fresca.

*House-made tomato sauce, sliced tomatoes,
pesto, mozzarella, and fresh basil.*

Vegetariano
Vegetarian

Marisco
Seafood

Sin Gluten
Gluten-Free

Frutos Secos
Tree Nuts

Sin Lactosa
Lactose-Free

“Si tiene alguna alergia o restricción dietética, por favor informe a nuestro equipo.”
“If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our team.”

DOLCE

Tiramisú — $10

Clásico postre italiano con capas de mascarpone, café, bizcochos y cacao.

Classic Italian dessert layered with mascarpone, coffee, ladyfingers and cocoa.

Affogato — $9

Helado de vainilla con avellanas y crujiente de cacao, servido con café recién hecho.

Vanilla ice cream with hazelnuts and crunchy cacao, served with freshly brewed coffee.

Cannoli — $11

Crujiente masa siciliana rellena de cremosa ricotta dulce, pistachos y chocolate.

Crispy Sicilian pastry filled with sweet, creamy ricotta, pistachios, and chocolate.

Delizia al Limone — $9

Un vibrante postre de lima, granizado de limón y espuma de mascarpone.
A vibrant lemon dessert, lemon granita, and mascarpone foam.

Italian Cuisine
A spirit you can taste.



Vegetariano Vegetarian	Marisco Seafood	Sin Gluten Gluten-Free	Frutos Secos Tree Nuts	Sin Lactosa Lactose-Free

“Si tiene alguna alergia o restricción dietética, por favor informe a nuestro equipo.”
“If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our team.”

Sapori di casa.

LUIGI'S

CUCINA POVERA

