
RISOTTI / RISOTTOS

Risotto Noci Pere Gorgonzola e Radicchio 250 g.

Arroz italiano con nuez, pera, queso gorgonzola, radicchio y queso grana padano con un toque de vino blanco.

Italian rice with walnut, pear, gorgonzola cheese, radicchio and grana padano cheese, sautéed with a touch of white wine.

Risotto e Funghi 250 g.

Arroz italiano con azafrán, champiñón, poro y queso grana padano con un toque de vino blanco.

Italian rice with saffron, mushroom, leek and grana padano cheese with a touch white wine.

Risotto e Frutti di Mare 250 g.

Arroz italiano con camarones, mejillones, calamares y un toque de vino blanco.

Italian rice with shrimp, mussels and calamari, sautéed with a touch of white wine.

CARNE E POLLAME CARNE Y AVES MEAT AND POULTRY

Filete di Manzo Rossini e Portobello 200g.

Filete de res con salsa de vino tinto y pate de pato, acompañado de verduras.

Beef steak with red wine sauce and duck pate, accompanied with vegetables.

Ossobuco de Ternera alle Vino Rosso 350 g

Ossobuco de ternera al horno con salsa de vino tinto, acompañado de risotto de funghi.

Baked veal Ossobuco with red wine sauce, accompanied with a funghi risotto.

Rib Eye e Salsa Pepe 350 g.

Rib Eye al carbón marinado con aceite extra virgen de oliva y bañado con salsa de pimientas al vino tinto, acompañado de puré papa, piñones rostizados y vegetales.

Grilled Rib Eye steak marinated with extra virgin oil olive, covered with black pepper and red wine sauce, accompanied with mashed potatoes, roasted pine nuts and vegetables.

Bistecca Fiorentina (per due) 600 g.

T-Bone con salsa gravy de vino tinto acompañado de papa cambray, tomate cherry y brócoli.

T-Bone with red wine gravy sauce accompanied with spring potato, cherry tomato and broccoli.

Pollo alla Parmigiana 200 g.

Pollo crujiente acompañado con pure de papa, zanahorias mixtas, albahaca y salsa pomodoro.

Crispy chicken accompanied with mashed potatoes, mixed carrots, basil and pomodoro sauce.

Pollo Marsala 200 g.

Pechuga de pollo bañada en salsa con vino marsala y champiñón acompañado de verduras.

Chicken breast covered in sauce with marsala wine and mushroom accompanied with vegetables.

PESCE E FRUTTI DI MARE PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEA FOOD

Frittura di Gamberi e Calamari 220 g.

Fritura de camarones, calamares, calabazas, zanahorias y pimienta morrón con aceite extra virgen de oliva.

Tempura of fried Shrimp, calamari, zucchini, carrots and bell peppers with extra virgin oil olive.

Tonno e Funghi 200 g.

Atún a la parrilla servido con champiñones portobello, tomates cherry rojo y amarillo y vinagreta italiana.

Grilled tuna served with Portobello mushroom, red and yellow cherry tomato, and Italian vinaigrette.

Spiedini di Gamberi Alla Griglia 200 g.

Camarones a la parrilla con ragú de verduras y soufflé de elote.

Grilled shrimp with vegetable ragout, and corn soufflé.

Filetto di Pesce con timo e pomodoro 200 g.

Filete de pescado fresco marinado con vino blanco y tomillo acompañado tomate cherry.

Fresh Fish fillet marinated with white wine and thyme accompanied with cherry tomato.

Salmone Croccante al Limone 200 g.

Filete de salmón acompañada con salsa al limón y verduras babys.

Salmon fillet accompanied with lemon sauce and babys vegetables.

Spaghetti All' Aragosta 250 g.

Media langosta a la parrilla sobre spaghetti con salsa pomodoro y albahaca fresca.

Half grilled lobster over spaghetti with pomodoro sauce and fresh basil.

Grigliata di Mare (Per due) 990 g.

Parrillada con langosta, camarones, calamares, robalo y huachinango aromatizados con aceite extra virgen de oliva y un toque de vino blanco con romero y salvia, acompañado con espinacas al limón amarillo y vegetales asados.

Grilled lobster, shrimp, squid, sea bass and red snapper with extra virgin oil olive marinade with white wine to the rosemary and sage, accompanied with grilled vegetables and spinach to the lemon.

PORCIÓN EXTRA/ PORTION EXTRA

Camarón / Shrimp 100 g.

Pollo / Chicken 120 g.

"Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos."

"Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness."

INSALATE / ENSALADAS / SALADS

Caprese 200 g.

Ensalada de tomate fresco y queso mozzarella, aceite extra virgen de oliva y albahaca.

Fresh tomato and mozzarella cheese salad, extra virgin olive oil and basil.

Capriccio 200 g.

Espinacas, arugula, nuez caramelizada, arándano deshidratado, tomate cherry, palmitos, queso de cabra empanizado y frito, servido con aderezo de yoghurt natural. Spinach, arugula, caramelized walnut, dried cranberry, cherry tomatoes, palm hearts and breaded and fried goat cheese, served with natural yogurt dressing.

Gamberi e cuori di carciofo 250 g.

Ensalada con camarones, alcachofa y palmitos marinada con aceite de oliva extra virgen y limón.

Shrimp Salad, artichoke hearts, palm hearts, marinated with extra virgin olive oil and lime

ANTIPASTO / ENTRADAS APPETIZERS

Bruschetta Siciliana 200 g.

Pan filone crocante al ajo con hierbas finas, cebolla, pimientos amarillos y verdes, aceituna negra y un toque de pesto.

Crispy garlic filone bread with fine herbs, onion, yellow and green peppers, black olive and a touch of pesto.

Prosciutto e Melone 200 g.

Jamón serrano, tomate cherry y melón, sobre lechugas frescas. Serrano ham, cherry tomatoes, and melon on fresh lettuces.

Provolone alle Vino Rosso e Pomodoro 200 g.

Queso provolone con salsa casse y un toque de vino tinto, acompañado con tomate cherry, albahaca y pesto.

Provolone cheese with casse sauce, and a touch of red wine, accompanied with cherry tomato, basil and pesto.

Calamari alla Romana 180 g.

Calamar frito servido con limón amarillo y perejil frito, acompañado con salsa pomodoro.

Fried squid served with lemon and fried parsley, accompanied with pomodoro sauce.

Carpaccio di Manzo al Tartufo Nero e Parmigiano 150 g.

Finas rebanadas de filete de res aderezado con aceite de trufa y olivo, arugula, parmesano y reducción balsámica.

Fine slices of beef steak marinated with truffle and olive oil, arugula, parmesan cheese and balsamic reduction.

ZUPPE / SOPAS / SOUPS

Minestrone Tradizionale 180 ml.

Clásica receta de la tradicional sopa italiana, verduras, queso grana padano, espinacas, alubias, pasta y pesto.

Classic Italian soup, vegetables, grana padano cheese, spinach, broad bean, and pesto.

Crema di Spinaci e Parmigiano 180 ml.

Duo de crema de espinaca y queso parmesano hecha con la receta de la casa.

Duo of Cream, spinach and parmesan cheese made with the house recipe.

Cacciucco Livornese 180 ml.

Deliciosa sopa de mariscos frescos con vegetales, aromatizado con pernod y azafrán.

Delicious fresh seafood soup with vegetables, flavored with pernod and saffron.

PASTE / PASTAS / PASTA

Pappardelle e Cuore di Carciofi 220 g.

Pasta pappardelle con salsa pomodoro, pepperocino, corazones de alcachofas, tomate cherry y un toque de vino blanco.

Pappardelle pasta with pomodoro sauce, pepperocino, artichoke hearts, cherry tomatoes and a touch of white wine.

Fettuccine Alfredo 250 g.

Fettuccine con la típica salsa blanca Alfredo, queso grana padano y pechuga de pollo a la parrilla.

Fettuccine with traditional Alfredo sauce, grana padano cheese and grilled chicken breast

Tagliatelle al Ragú 250 g.

Tagliatelle con la clásica salsa boloñesa y queso grana padano.

Tagliatelle with the classic bolognese sauce and grana padano cheese.

Gnocchi Bolognese 220 g.

Gnocchi de papa hecho en casa con la clásica salsa boloñesa y queso grana padano.

Homemade potato Gnocchi with classic bolognese sauce and grana padano cheese.

Gnocchi al Pesto 200 g.

Gnocchi de papa hecho en casa con salsa pesto genovés y queso grana padano.

Homemade potato Gnocchi with genovese pesto sauce and grana padano cheese.

Gnocchi di Carciofi e Zafferano 220 g.

Gnocchi de papa y alcachofa hechos en casa con salsa de azafrán, queso gorgonzola y queso grana padano.

Homemade potato and artichokes gnocchi with saffron, gorgonzola and grana padano cheese.

Lasagna di Verdure 250 g.

Lasagna vegetariana hecha en casa con berenjena, calabaza, tomate, queso ricota, albahaca y láminas de queso grana padano.

Homemade vegetarian Lasagna with eggplant, zucchini, tomato, ricotta cheese, basil and slices of grana padano cheese.

Lasagna Bolognese 250 g.

Lasagna hecha en casa con la receta tradicional de la salsa boloñesa y láminas de queso grana padano.

Homemade Lasagna with traditional Bolognese sauce, and slices of grana padano cheese.

Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro

(6 pzas) 250 g.

Ravioles hechos en casa rellenos de queso ricota y espinacas, bañados con salsa de jitomate fresco y queso grana padano.

Homemade Ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese, covered with fresh tomato sauce and grana padano cheese.

Linguine fra Diavolo 250 g.

Linguine en salsa pomodoro, peperoncino y camarones.

Linguine with pomodoro sauce, peperoncino pepper and shrimp.

Penne Amatriciana 250 g.

Pasta penne con salsa de jitomate, albahaca y queso parmesano

Penne pasta with tomato sauce, basil, and parmesan cheese.