

La Cappella

ITALIAN & INTERNATIONAL CUISINE

PER INIZIARE

INSALATA CAPPELLA

Ensalada de lechugas mixtas con tomate cherry, zanahoria, pepino, piña, nuez y queso de cabra, servido con un aderezo de fruta de la pasión. - \$189.00 MX. / Con camarón gigante: \$365.00 MX. / Con langosta: \$599.00 MX.

» **Mixed lettuce salad with cherry tomato, carrot, cucumber, pineapple, halved nuts and goat cheese served with a passion fruit dressing.** - \$11.88 USD. / **With jumbo shrimp: \$21.47 USD. / With lobster: \$35.24 USD.**

INSALATA CAPRESE

Tomate con queso mozzarella y burrata fresca, albahaca, servido sobre una dulce mermelada de tomate, con aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico y orégano. - \$189.00 MX.

» **Tomato with fresh mozzarella and burrata cheese, basil, served over a sweet marmalade with a dressing of extra virgin oil, balsamic vinegar and perfumed with oregano.** - \$11.88 USD.

CREMA DI POMODORO E GAMBERETTO

Crema ligera de tomates, servida con camarones salteados perfumados con licor de Grappa. \$189.00 MX. *Fría o caliente.

» **A lightly creamy tomato soup served with sautéed shrimp, perfumed with Grappa liqueur.** - \$11.12 USD. *Cold or hot.

TACOS

TACO DI MARE

Tacos de pescado o camarón rebozados en masa especial de la casa, acompañados de aderezo de cilantro, escabeche y salsa mexicana. - \$269.00 MX.

» **Fish or shrimp tacos weathered in special house dough, Accompanied by coriander dressing and pico de gallo.** - \$15.82 USD.

BURRITO DI MARE

Burrito de mariscos sazonados al mojo de ajo, aderezo de chile chipotle y salsa mexicana, acompañados de ensalada - \$269.00 MX.

» **Seafood burrito seasoned with garlic and chipotle chili dressing accompanied by pico de gallo.** - \$15.82 USD.

La Cappella

ITALIAN & INTERNATIONAL CUISINE

PANINIS

PANINI VEGETARIANO

Sándwich elaborado con pan chapata de la casa, vegetales a la parrilla en una cama de aguacate, acompañado de una ensalada con aderezo de limón, miel y mostaza. - \$199.00 MX.

» **Sandwich made with house ciabatta bread, grilled vegetables and avocado, accompanied by a salad with lemon, honey and mustard dressing. - \$11.70 USD.**

PANINI DI CAPRESE DI POLLO

Crujiente sándwich de pollo, tomate y mozzarella, aderezado con pesto, acompañado de ensalada con aderezo de limón, miel y mostaza. - \$259.00 MX.

» **Crispy chicken, tomato and mozzarella sandwich, dressed with pesto, accompanied by salad with lemon, honey and mustard dressing. - \$15.23 USD.**

PANINO GRATINATO

Sandwich de jamón de pavo con huevo, salsa de queso azul y gratinado en queso mozzarella, acompañado de vegetales asados. - \$249.00 MX.

» **Turkey ham sandwich with egg, blue cheese sauce and mozzarella cheese gratin, accompanied by roasted vegetables. - \$14.64 USD.**

TOAST ALL'AVOCADO

Pan tostado con cama de aguacate, tocino dorado, una pieza de huevo frito y acompañado de verduras asadas. - \$239.00 MX.

» **Toasted bread with mashed avocado, fried bacon, a piece of egg on top, accompanied by roasted vegetables. - \$14.05 USD.**

La Cappella

ITALIAN & INTERNATIONAL CUISINE

PASTA

LASAGNA DI CARNE

Lasaña de pasta fresca con carne boloñesa, acompañada de una salsa bechamel.
- \$325.00 MX.

» **Lasagna made with fresh pasta, bolognese meat and bechamel sauce.**
- \$19.12 USD.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

La tradicional receta de ragù de carne, tomates frescos y especias. - \$325.00 MX.

» **Traditional spaghetti recipe with meat ragù, fresh tomatoes and spices.** - \$19.12 USD.

LINGUINE CON GAMBERETTI GIGANTE

Pasta linguini con camarones gigantes salteados al ajo con aceite de oliva, mantequilla y servido con una reducción de vino blanco. - \$630.00 MX.

» **Linguine pasta with shrimp sautéed in garlic and olive oil, served with white wine reduction.** - \$37.05 USD.

DOLCE

PECAN PIE

Pay al horno con una mezcla de vainilla y limón sobre una base de galleta crujiente.
- \$189.00 MX.

» **Baked pie with a mix of vanilla and lemon on a crispy biscuit base.** - \$11.11 USD.

TORTA DI FORMAGGIO

Pastel de queso y zarzamoras sobre genoise de vainilla, salsa de frutos rojos y helado de vainilla. - \$189.00 MX.

» **Traditional blackberry cheesecake over vanilla genoise, red berries sauce and vanilla ice cream.** - \$11.11 USD.