

# ANTIPASTI & ZUPPE

**RIBOLLITA** - Sopa toscana de alubias blancas, col, espinacas, pan, tomate y tocino, servida con pan rústico al ajo. - \$169.00 MX.

» **White beans Tuscan soup, cabbage, spinach, potato, tomato and bacon, served with rustic garlic bread.** - \$9.95 USD.

**CREMA DI POMODORO E GAMBERETTI** - Crema ligera de tomates frescos, 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.

**FRA DIAVOLO COZZE** - Mejillones elaborados con ajo y vino blanco, acompañados con una salsa de tomate con infusión ligera de chile de árbol. - \$395.00 MX.

» **Mussels made with garlic and white wine, with a tomato sauce and a light infusion of arbol chile.** - \$23.23 USD.

**CARPACCIO DI MANZO** - Finas rebanadas de filete de res marinado, alcaparra y aceite de oliva, acompañado de una ensalada de arúgula y una espuma de queso parmesano. - \$415.00 MX.

» **Fine slices of marinated beef fillet with capers, served with arugula salad topped with Grana Padano foam cheese** - \$24.41 USD.

**GAMBERETTO FRITTO** - Camarón frito rebosado en Panko y ajonjolí negro, acompañado de salsa agri dulce de jamaica y crema de cacahuete. - \$395.00 MX.

» **Fried shrimp battered in Panko and black sesame, accompanied by sweet and sour hibiscus sauce and peanut butter.** - \$23.23 USD.

**FORMAGGI** - Tabla de quesos artesanales mexicanos, acompañados de frutos rojos, nuez, aceitunas y un chutney de piña y jengibre. - \$415.00 MX.

» **Artisanal mexican cheese board, accompanied with berries, walnut, olives, and pineapple and ginger chutney.** - \$24.41 USD.

**FORMAGGI MISTI** - Tabla de quesos artesanales mexicanos y carnes frías, acompañados de frutos rojos, nuez, aceitunas y un chutney de piña y jengibre. - \$540.00 MX.

» **Artisanal mexican cheese and meat board, accompanied with berries, walnut, olives, pineapple and ginger chutney.** - \$31.76 USD.

**OSTRICHE ROCKFELLER** - Ostiones Rockefeller, con espinaca, shalot, queso Grana Padano y un toque de aniz cubierto con nuestra salsa holandesa al gratin. - \$495.00 MX.

» **Rockefeller oysters, with spinach, shallot, Grana Padano cheese and a touch of anise, covered with gratin dutch sauce.** - \$29.11 USD.

# SPECIALI

**MARE E TERRA** - Cola de Langosta y filete de res servido con puré de papa con salsa de frutos rojos, mantequilla de ajo y verdura baby. - \$1,985.00 MX.

» **Lobster tail and beef fillet served with homemade mashed potatoes with red berry sauce, garlic butter and baby vegetables.** - \$116.76 USD.

**FRUTTI DI MARE WITH SALSA DI POMODORO OR ALFREDO** - Media cola de langosta, camarones gigantes y callo servidos con pasta fresca de la casa. - \$1,595.00 MX.

» **Half lobster tail, giant shrimp and scallops served with fresh homemade pasta.** - \$93.82 USD.

# INSALATAS

**INSALATA CAESAR** - Corazón de lechuga orejona con aderezo de la casa, acompañada con crutones al orégano y parmesano. - \$219.00 MX.

» **Dried lettuce hearts with house dressing, accompanied by oregano croutons and Parmesan.**  
- \$12.88 USD.

**INSALATA CAPPELLA** - Ensalada de lechugas mixtas con tomate cherry, zanahoria, pepino, piña, nuez y queso de cabra, servido con 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, nuts and goat cheese, served with passionfruit dressing.** - \$11.88 USD. / **With Jumbo size 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.

**INSALATA BURRATA** - Tradicional burrata italiana, sobre ensalada de arúgula, lechugas mixtas con un espejo de mermelada de tomate y pesto. - \$239.00 MX.

» **Traditional italian burrata with arugula salad, mix lettuce with pesto and tomato marmalade**  
- \$14.05 USD.

# PASTA FRESCA FATTA IN CASA

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

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

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** - La tradicional receta de ragú de carne, tomates frescos y especias.  
- \$325.00 MX.

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

**LINGUINE CON GAMBERETTI GIGANTE** - 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.

**PENNE VEGETARIANO / VEGETARIAN PENNE** - Penne con alcachofas, tomates deshidratados, champiñones, ajo, salsa de vino blanco con mantequilla y jugo de limón. - \$365.00 MX.

» **Penne with artichokes, sun-dried tomatoes, mushroom, garlic, white wine sauce, butter, and lime juice.** - \$21.47 USD.

**RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA** - Ravioli de pasta fresca rellenos de queso ricotta, acompañados de camarones salteados y servidos con salsa de tomate. - \$615.00 MX.

» **Fresh pasta ravioli filled with ricotta cheese, accompanied by sautéed shrimp served with tomato sauce.** - \$36.18 USD.

**FETTUCINE ALFREDO** - Receta de Alfredo, Queso Grana Padano y salsa romana de mantequilla mezclada con pasta. - \$365.00 MX. Agrega proteína con cargo extra: Pollo. - \$425.00 MX. / Camarón. - \$639.00 MX. / Langosta. - \$799.00 MX.

» **Alfredo recipe, fresh fettuccine in a light Roman sauce served with Grana Padano cheese.**  
- \$21.47 USD. Add protein with extra charge: **Chicken.** - \$25.00 USD. / **Shrimp.** - \$37.59 USD.  
/ **Lobster.** - \$47.00 USD.

# PIATTI PRINCIPALI

---

**FILETTO DI SALMONE COTTO A LEGNA** - Filete de Salmón a la leña servido con papa y zanahoria baby, ejote y hierbas finas, acompañado de una reducción de naranja. - \$539.00 MX.

» **Wood-fired salmon fillet served with potato and carrot baby, green beans and fine herbs, served with a reduction orange sauce.** - \$31.70 USD.

**PORK OSSOBUCO ALLA MARSALA** - Tierna pierna de cerdo cocinada lentamente, servida con polenta y una salsa marsala con champiñones y manzana verde. - \$620.00 MX.

» **Slow cooked tender pork leg served with polenta and a marsala mushroom & apple sauce.** - \$36.47 USD.

**POLLO PICCATA** - Escalopes de pollo con salsa de alcaparra y limón amarillo, servido con linguine al burro y vegetales salteados. - \$399.00 MX.

» **Chicken escalopes with lemon sauce and capers, served with lightly buttered linguine pasta and sautéed vegetables.** - \$23.47 USD.

**BISTECCA AL FORNO** - Rib eye angus, en cocción lenta acompañado de espárragos asados, calabaza, portobello con salsa de zarzamora, chile cascabel, vino blanco y romero. - \$1,485.00 MX.

» **Angus rib eye in slow cook concoction with roasted asparagus, zucchini, portobello mushroom, blackberry sauce, cascabel chile, white wine, and rosemary.** - \$87.35 USD.

**FILETTO DI LEGNA DA ARDERE** - Fino corte de res a las brasas acompañado de un chile ancho relleno de queso de cabra, sobre puré de papa, con una salsa cremosa de tres chiles, vino blanco y romero.

- \$1,290.00 MX.

» **Fine cut of beef cooked on fire-wood, with ancho chili stuffed with goat cheese over mashed potatoes and a delicious 3 chilies creamy sauce, white wine and rosemary.** - \$75.88 USD.

**ARAGOSTA** - Cola de langosta horneada en mantequilla, ajo y pimentón, servido con puré de champiñón y camote amarillo, y verduras salteadas. - \$1,850.00 MX.

» **Lobster tail baked in buttered garlic and paprika, served with homemade mushroom and sweet potato mashed, and stir-fry vegetables.** - \$108.82 USD.

**FILETTO DI PESCE DEL GIORNO** - Filete de pescado del día, preguntar a su mesero. - \$485.00 MX.

» **Catch of the day, ask your server.** - \$28.53 USD.

**CARRÉ DI AGNELLO / RACK OF LAMB** - Costillas de cordero Nueva Zelanda al carbón, servido con gravy de menta, puré de papa y julianas de vegetales al ajo, vino blanco y romero. - \$1,190.00 MX.

» **Grilled rack of lamb New Zealand, served with a light mint gravy, mashed potatoes, a garlic infused vegetable slices, white wine, and rosemary.** - \$70.00 USD.

**POLPO ALLA GRIGLIA** - Pulpo a las brasas marinado con hierbas finas y un adobo del chef, acompañado de un risotto cremoso de champiñones. - \$495.00 MX.

» **Grilled octopus marinated with fine herbs and chef's special chilli marinade, with mushroom creamy risotto.** - \$29.12 USD.