

ANTIPASTI & ZUPPE

RIBOLLITA - Sopa toscana de alubias blancas, col, espinacas, pan, tomate y tocino, servida con pan rústico al ajo. - \$145.00 MX.

>> **White beans Tuscan soup, cabbage, spinach, potato, tomato and bacon, served with rustic garlic bread. - \$8.05 USD.**

CREMA DI POMODORO E GAMBERETTI - Rica receta de crema ligera de tomates frescos, servida con camarones salteados perfumados con licor de Grappa. - \$165.00 MX. *Frío o caliente.

>> **A lightly creamy tomato soup served with sautéed shrimp, perfumed with Grappa liqueur. - \$9.16 USD. *Cold or hot.**

COZZE IL DIAVOLO / MUSSELS FRA DIAVOLO - Mejillones elaborados con ajo y vino blanco, acompañados con una exquisita salsa de tomate, con una infusión ligera de chile de árbol. - \$360.00 MX.

>> **Mussels made with garlic and white wine, with an exquisite tomato sauce, served with a light infusion of chili de arbol. - \$20.00 USD.**

CARPACCIO DI MANZO - Finas rebanadas de filete de res marinado, alcaparra y aceite de oliva, acompañado de una mini ensalada de arúgula y una espuma de queso parmesano. - \$385.00 MX.

>> **Fine slices of marinated beef fillet with capers, served with a mini arugula salad topped with Grana Padano foam cheese. - \$21.39 USD.**

GAMBERETTO FRITTO / FRIED SHRIMP - Camarones rebosados en Panko y Ajonjolí negro acompañado de salsa agri dulce de jamaica y crema de cacahuete. - \$330.00 MX.

>> **Shrimp battered in Panko and black sesame accompanied by sweet and sour hibiscus sauce and peanut butter. - \$18.33 USD.**

FORMAGGI / CHEESE BOARD - Quesos artesanales mexicanos, acompañados de frutos rojos, nuez, aceitunas y un chutney de piña y jengibre. - \$365.00 MX.

>> **Artisanal Mexican cheese, accompanied with berries, walnut, olives and pineapple and ginger chutney. - \$20.27 USD.**

MISTO DI FORMAGGIO / MIX CHEESE BOARD - 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 accompanied with berries, walnut, olives, pineapple and ginger chutney. - \$30.00 USD.**

INSALATAS

INSALATA CAESAR - Corazón de lechuga orejona servida con un aderezo de la casa, acompañada con crutones al orégano y parmesano. - \$189.00 MX.

>> **Dried lettuce hearts served with house dressing, with oregano croutons and Parmesan. - \$10.50 USD.**

INSALATA CAPPELLA - Fresca ensalada de lechugas mixtas con tomate cherry, zanahoria, pepino, piña, nuez y queso de cabra, servido con un delicioso aderezo de maracuyá. - \$155.00 MX. / Con camarón gigante: \$329.00 MX. / Con langosta: \$559.00 MX.

>> **Fresh mixed lettuce salad with cherry tomato, carrot, cucumber, pineapple, halved nuts and goat cheese served with a delicious maracuya dressing. - \$8.62 USD. / With jumbo shrimp: \$18.27 USD. / With lobster: \$31.05 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. - \$155.00 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. - \$8.62 USD.**

INSALATA BURRATA / BURRATA SALAD - Tradicional burrata italiana, sobre ensalada de arúgula, lechugas mixtas con un espejo de mermelada de tomate y pesto. - \$215.00 MX.

>> **Traditional italian burrata with arugula salad, mix lettuce with pesto and tomato marmalade.**
- **\$11.94 USD.**

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

LASAGNA DI CARNE - Lasaña de pasta fresca con carne boloñesa, acompañada de una salsa bechamel. - \$285.00 MX.

>> **Delicious Lasagna made with fresh pasta, bolognese meat and bechamel sauce.** - **\$15.83 USD.**

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - La tradicional y rica receta de ragú de carne, tomates frescos y especias. - \$285.00 MX.

>> **Traditional and tasty spaghetti with meat ragù, fresh tomatoes and spices.** - **\$15.00 USD.**

LINGUINE CON GAMBERETTI GIGANTE - Camarones gigantes salteados al ajo con aceite de oliva, mantequilla y servido con una reducción de vino blanco. - \$575.00 MX.

>> **Linguine pasta with shrimp sautéed in garlic and olive oil, served with white wine reduction.**
- **\$31.94 USD.**

PENNE VEGETARIANO / VEGETARIAN PENNE - Pasta penne con alcachofas, tomates deshidratados, champiñones, ajo y salsa de vino blanco con mantequilla y jugo de limón. - \$325.00 MX.

>> **Penne pasta with artichokes, sun dried tomatoes, mushroom and garlic served with white wine sauce, butter, and lime juice.** - **\$18.06 USD.**

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA - Ravioli de pasta fresca rellenos de queso ricotta, acompañados de camarones salteados y servidos con salsa de tomate. - \$560.00 MX.

>> **Fresh pasta ravioli filled with ricotta cheese, accompanied by sautéed shrimp served with tomato sauce.** - **\$31.12 USD.**

FETTUCCINE ALFREDO - Receta de Alfredo, Queso Grana Padano y salsa romana de mantequilla mezclada con pasta. - \$315.00 MX.

>> **Alfredo recipe, fresh fettuccine in a light Roman sauce served with Grana Padano cheese.**
- **\$17.50 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.** - **\$110.28 USD.**

FRUTTI DI MARE CON SALSAD POMODORO OR ALFREDO - Media cola de langosta, camarones gigantes y callo servidos con pasta fresca de la casa. - \$1,450.00 MX.

>> **Half lobster tail, giant shrimp and scallops served with fresh homemade pasta.** - **\$80.55 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 salsa de blue-black de naranja. - \$470.00 MX.

>> **Wood-fired salmon fillet served with potato and carrot baby, green beans and fine herbs, served with a blue black orange sauce. - \$26.11 USD.**

PORK OSSOBUCO ALLA MARSALA - Tierna pierna de cerdo cocinada lentamente, servida con polenta y una salsa marsala con champiñones y manzana verde. - \$520.00 MX.

>> **Slow cooked tender pork leg served with polenta and a marsala mushroom & apple sauce. - \$28.88 USD.**

POLLO PICCATA - Rica receta de escalopas de pollo con salsa de alcaparra y limón amarillo, servido con linguine al burro y vegetales salteados. - \$340.00 MX.

>> **Chicken escalopes with lemon sauce and capers, served with lightly buttered linguine pasta and sautéed vegetables. - \$18.88 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. - \$1,350.00 MX.

>> **Angus rib eye in slow cook concoction with roasted asparagus, zucchini, portobello mushroom, blackberry sauce, cascabel chile, white wine, and rosemary. - \$75.00 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. - \$1,175.00 MX.

>> **Fine cut of beef cooked on fire-wood, with chili ancho stuffed with goat cheese over mashed potatoes and a delicious 3 chilies creamy sauce, white wine and rosemary. - \$65.27 USD.**

ARAGOSTA - Cola de langosta horneada en mantequilla, ajo y pimentón, servido con puré de champiñón y camote amarillo, y verduras salteadas. - \$1,680.00 MX.

>> **Lobster tail baked in buttered garlic and paprika, served with homemade mushroom and sweet potato mashed, and stir-fry vegetables. - \$93.33 USD.**

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO - Filete de pescado del día, preguntar a su mesero. - \$415.00 MX.

>> **Catch of the day, ask your server. - \$23.05 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. - \$1,050.00 MX.

>> **Grilled rack of lamb New Zealand, served with a light mint gravy, mashed potatoes, a garlic infused vegetable slices, white wine, and rosemary. - \$58.33 USD.**

POLPO ALLA GRIGLIA - Pulpo fresco a las brasas marinado con hierbas finas y un adobo del chef, acompañado de un risotto cremoso de champiñones. - \$450.00 MX.

>> **Fresh grilled octopus marinated with fine herbs and chef's special chilli marinade, with mushroom creamy risotto. - \$25.00 USD.**