

ANTIPASTI & ZUPPE

RIBOLLITA - Sopa toscana de alubias blancas, col, espinacas, pan, tomate y tocino, servida con pan rústico al ajo.
» **White beans Tuscan soup, cabbage, spinach, potato, tomato and bacon, served with rustic garlic bread.**
- \$169.00 MX.

CREMA DI POMODORO E GAMBERETTI - Crema ligera de tomates frescos, servida con camarones salteados perfumados con licor de Grappa. *Fría o caliente.
» **A lightly creamy tomato soup served with sautéed shrimp, perfumed with Grappa liqueur. *Cold or hot.**
- \$189.00 MX.

FRA DIAVOLO COZZE - Mejillones elaborados con ajo y vino blanco, acompañados con una salsa de tomate con infusión ligera de chile de árbol.
» **Mussels made with garlic and white wine, with a tomato sauce and a light infusion of arbol chile.**
- \$395.00 MX.

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.
» **Fine slices of marinated beef fillet with capers, served with arugula salad topped with Grana Padano foam cheese.**
- \$415.00 MX.

GAMBERETTO FRITTO - Camarón frito rebosado en Panko y ajonjolí negro, acompañado de salsa agrídulce de jamaica y crema de cacahuete.
» **Fried shrimp battered in Panko and black sesame, accompanied by sweet and sour hibiscus sauce and peanut butter.**
- \$395.00 MX.

FORMAGGI - Tabla de quesos artesanales mexicanos, acompañados de frutos rojos, nuez, aceitunas y un chutney de piña y jengibre.
» **Artesanal mexican cheese board, accompanied with berries, walnut, olives, and pineapple and ginger chutney.**
- \$415.00 MX.

FORMAGGI MISTI - Tabla de quesos artesanales mexicanos y carnes frías, acompañados de frutos rojos, nuez, aceitunas y un chutney de piña y jengibre.
» **Artesanal mexican cheese and meat board, accompanied with berries, walnut, olives, pineapple and ginger chutney.**
- \$540.00 MX.

TARTAN DE ATÚN - Tartar de atún aleta amarilla marinadas en salsa ponzu, base de guacamole y un toque de ajonjolí tostado, con totopos de maíz.
» **Yellowfin tuna tartare marinated in ponzu sauce, guacamole base and a touch of toasted sesame seeds, with corn tortilla chips.**
- \$395.00 MX.

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.
» **Lobster tail and beef fillet served with homemade mashed potatoes with red berry sauce, garlic butter and baby vegetables.**
- \$1,985.00 MX.

FRUTTI DI MARE WITH SALSA DI POMODORO OR ALFREDO - Media cola de langosta, camarones gigantes y callo servidos con pasta fresca de la casa.
» **Half lobster tail, giant shrimp and scallops served with fresh homemade pasta.**
- \$1,595.00 MX.

INSALATAS

INSALATA CAESAR - Corazón de lechuga orejona con aderezo de la casa, acompañada con crutones al orégano y parmesano.

» **Dried lettuce hearts with house dressing, accompanied by oregano croutons and Parmesan.**
- \$219.00 MX.

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.** - \$189.00 MX. / **With Jumbo size shrimp: \$365.00 MX.**
/ **With lobster: \$599.00 MX.**

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.

» **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.**
- \$189.00 MX.

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

» **Traditional italian burrata with arugula salad, mix lettuce with pesto and tomato marmalade.**
- \$239.00 MX.

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

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

» **Lasagna made with fresh pasta, bolognesa meat and bechamel sauce.**
- \$325.00 MX.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - La tradicional receta de ragù de carne, tomates frescos y especias.

» **Traditional spaghetti with meat ragù, fresh tomatoes and spices.**
- \$325.00 MX.

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

» **Linguine pasta with shrimp sautéed in garlic and olive oil, served with white wine reduction.**
- \$630.00 MX.

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

» **Penne with artichokes, sun-dried tomatoes, mushroom, garlic, white wine sauce, butter, and lime juice.**
- \$365.00 MX.

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

» **Fresh pasta ravioli filled with ricotta cheese, accompanied by sautéed shrimp served with tomato sauce.**
- \$615.00 MX.

FETTUCCINE 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.** - \$365.00 MX.
Add protein with extra charge: Chicken. - \$425.00 MX. / **Shrimp.** - \$639.00 MX.
/ **Lobster.** - \$799.00 MX.

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.

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

- \$539.00 MX.

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

» **Slow cooked tender pork leg served with polenta and a marsala mushroom & apple sauce.**

- \$620.00 MX.

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

» **Chicken escalopes with lemon sauce and capers, served with lightly buttered linguine pasta and sautéed vegetables.**

- \$399.00 MX.

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.

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

- \$1,485.00 MX.

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.

» **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.**

- \$1,290.00 MX.

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

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

- \$1,850.00 MX.

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

» **Catch of the day, ask your server.**

- \$485.00 MX.

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.

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

- \$1,190.00 MX.

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

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

- \$495.00 MX.