

ANTIPASTI

FRA DIAVOLO COZZE

Mejillones elaborados con ajo y vino blanco, servidos sobre una salsa de tomate deshidratado y toque de chile.

» Mussels prepared with garlic and white wine, served over a sun-dried tomato sauce with a touch of chili.

\$415.00 MX.

CARPACCIO DI MANZO

Finas rebanadas de filete de res marinado, alcaparras 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 foamcheese.

\$415.00 MX.

GAMBERETTO FRITTO

Camarón frito rebosado en Panko y ajonjolí negro, acompañado de salsa agridulce 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 con frutos rojos, nuez, aceitunas y chutney de piña con jengibre. **\$415.00 MX**

Mixta (Charcutería): **\$540.00 MX**

Artisanal Mexican cheese board with berries, walnuts, olives, and pineapple-ginger chutney. \$415 MX

Mixed (with charcuterie): \$540.00 MX

SASHIMI DI TONNO

Láminas de atún fresco con salsa ponzu hecha en casa, esencia de ajo y habanero, brotes de chícharo y flores comestibles.

» Fresh tuna slices with house-made ponzu, garlic and habanero essence, pea shoots, and edible flowers.

\$415.00 MX.

INSALATAS

INSALATA CAPRESE

Tomate con mozzarella fresco y burrata, acompañado de hojas de albahaca, servido sobre un suave carpaccio de fruta de temporada, aderezado con aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico y toques de orégano

» **Tomato with fresh mozzarella and burrata, accompanied by basil leaves, served on a delicate seasonal fruit carpaccio, drizzled with extra virgin olive oil, balsamic vinegar, and hints of oregano.**

\$197.00 MX.

INSALATA CAESAR

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

» **Romaine lettuce hearts with house dressing, accompanied by oregano and Parmesan croutons.**

\$228.00 MX.

INSALATA CAPPELLA

Ensalada de lechugas mixtas con tomate cherry, zanahoria, pepino, piña, nuez y queso de cabra, aderezada con vinagreta de fruta de la pasión.

» **Mixed lettuce salad with cherry tomatoes, carrots, cucumber, pineapple, walnuts, and goat cheese, drizzled with our passion fruit vinaigrette.**

\$197.00 MX.

Con camarón gigante / **With giant shrimp \$380.00 MX.**

Con langosta / **With lobster \$599.00 MX.**

INSALATA VERTICALE

Mix de lechugas frescas con vinagreta de limón y pimienta roja, supremas de mandarina, aro crujiente de pasta filo y queso de cabra cenizo.

» **Fresh lettuce mix with lemon and red pepper vinaigrette, mandarin supremes, crispy filo ring, and ash-covered goat cheese.**

\$228.00 MX.

ZUPPE & CREME DEL GIORNO

SOPA Y CREMA DEL DÍA

Por favor pregunte a su mesero. » **Chef's Daily Soup – We kindly request that you consult with your server.**

\$195.00 MX.

PASTAS

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

La tradicional receta de ragú de carne, tomates frescos y especias.

» **Classic spaghetti with a savory meat ragù, made from fresh tomatoes and aromatic spices.**

\$338.00 MX.

LASAGNA DI CARNE

Lasaña de pasta fresca con carne boloñesa y salsa bechamel.

» **Fresh pasta lasagna with bolognese meat sauce and béchamel sauce.**

\$338.00 MX.

FETTUCCINE ALFREDO

Clásica receta Alfredo con queso Grana Padano y nuestra especial salsa romana de mantequilla.

» **Classic Fettuccine Alfredo recipe featuring Grana Padano cheese and our special roman sauce.**

\$380.00 MX.

Con pollo / **With chicken: \$445.00 MX**

Con camarón / **With shrimp: \$665.00 MX**

Con langosta / **With lobster: \$799.00 MX**

PASTA PENNE A LA PRIMAVERA

Pasta Penne con vegetales frescos salteados (zanahoria, brócoli, coliflor y espárragos), ajo, vino blanco, mantequilla y hierbas frescas.

» **Penne pasta with sautéed fresh vegetables (carrots, broccoli, cauliflower, and asparagus), garlic, white wine, butter, and fresh herbs.**

\$390.00 MX.

LINGUINE CON GAMBERETTI GIGANTE

Camarones gigantes salteados con ajo en aceite de oliva, limón italiano y mantequilla, servidos con una exquisita reducción de vino blanco.

» **Giant shrimp sautéed in garlic-infused olive oil, Italian lemon, and butter, served with a white wine reduction.**

\$655.00 MX.

CHEF SPECIALI

FRUTTI DI MARE

Media cola de langosta, camarones gigantes y callos servidos sobre pasta fresca hecha en casa, con su elección de salsa pomodoro, Alfredo o una cremosa salsa de chipotle.

» Half lobster tail, jumbo shrimp, and scallops served over house-made fresh pasta, with your choice of pomodoro sauce, Alfredo, or a creamy chipotle sauce.

\$1,659.00 MX.

ARAGOSTA

Cola de langosta horneada en mantequilla y ajo, servido con puré de papa y verduras baby salteadas.

» Lobster tail baked in garlic-infused butter with a touch of peppers, served alongside homemade mashed potatoes and a medley of stir-fried baby vegetables.

\$1,850.00 MX.

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, red berry sauce, garlic butter, and baby vegetables.

\$2,395.00 MX.

FILETTO DI LEGNA DA ARDERE

Filete mignon sellado a la parrilla y acompañado de salsa de trufa, puré de chocolate con requesón, vegetales al grill y gravy de cenizas con esencia de trufa.

» Grilled beef tenderloin served with truffle sauce, chocolate and cottage cheese purée, grilled vegetables, and ash gravy with truffle essence.

\$1,342.00 MX.

CHEF SPECIALI

POLLO PICCATA

Escalopes de pollo con una salsa de alcaparras y limón amarillo, servidos con linguini al burro y vegetales salteados.

» **Chicken scallops with a zesty caper and lemon sauce, served alongside linguine al burro and sautéed vegetables.**

\$415.00 MX.

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO

Filete de pescado del día. Por favor, pregunte a su mesero.

» **Daily catch fish fillet. Please inquire with your server.**

\$504.00 MX.

POLPO ALLA GRIGLIA

Pulpo a la parrilla con hierbas frescas y una selección especial de frutas de temporada maridada por el chef, servido sobre un cremoso risotto de champiñones.

» **Grilled octopus with fresh herbs and a special selection of seasonal fruit paired by the chef, served on a creamy mushroom risotto.**

\$515.00 MX.

FILETTO DI SALMONE COTTO A LEGNA

Filete de salmón a la parrilla, acompañado de papa cambray, vegetales baby y salsa de semillas de melón.

» **Grilled salmon fillet, served with baby potatoes, baby vegetables, and melon seed sauce.**

\$561.00 MX.

PORK OSSOBUCCO ALLA MARSALA

Pierna de cerdo tiernamente cocida a fuego lento, acompañada de polenta y una salsa Marsala con champiñones y manzana verde.

» **Gently slow-cooked pork leg, served with creamy polenta and a Marsala sauce infused with mushrooms and green apple.**

\$645.00 MX.

CHEF SPECIALI

CARRÉ DI AGNELLO / RACK OF LAMB

Costillas de cordero a la parrilla, acompañadas de salsa de menta refrescante, puré de papas y verduras baby salteadas con ajo, realzadas con vino blanco y romero.

» Grilled lamb ribs, served with refreshing mint sauce, mashed potatoes, and baby vegetables sautéed with garlic, enhanced with white wine and rosemary.

\$1,416.00 MX.

NEW YORK STEAK

Corte a la parrilla con gravy infusionado con esencia de trufa, risotto de elote y ñoquis al olivo con finas hierbas.

» Grilled cut served with truffle-infused gravy, corn risotto, and olive gnocchi with fine herbs.

\$1,790.00 MX.

Escanea, síguenos y comparte tu experiencia.

Scan, follow us and share your experience.

