

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* - \$8.55 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 creamed tomato soup served with sautéed shrimp, perfumed with Grappa liqueur* - \$9.16 USD.
*Cold or hot

COZZE IL DIAVOLO / MUSSELS FRADIABLO — 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* - \$15.83 USD.

GAMBERETTO FRITTO / FRIED SHRIMP — Camarón rebosado 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 FORMAGGI / 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 and 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 maracuya - \$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 fresco, albahaca, servido sobre una dulce mermelada de tomate, con aceite de olivo 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 tomatoe 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 Lasagne made with fresh pasta, bolognesa meet 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 olivo, 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 VEGETARIANE / VEGITARIAN PENNE — Penne con alcachofas, tomates deshidratados, champiñones, ajo y salsa de vino blanco con mantequilla y jugo de limón - \$325.00 MX.

» *Penne with artichokes, sundried tomatoes, chile de arbol, mushroom and garlic served with white wine sauce, butter, and lime juice - \$18.06 USD.*

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA — Raviolos 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 OSSOBUCCO 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 escalopes 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 firewood, with ancho chili 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 zelandia 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 zeland, served with a light mint gravy, mashed potatoes, a garlicinfused vegetable julienne, 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 adobo special, with mushroom creamy risotto - \$25.00 USD*