



ANTIPASTI

FRA DIAVOLO COZZE - Mejillones elaborados con ajo y vino blanco, servidos en una salsa de tomate con un toque de chile.

» **Mussels prepared with garlic and white wine, served in a tomato sauce with a subtle hint of chili.**

\$411.00 MX.

CARPACCIO DI MANZO - Finas rebanadas de filete de res marinado con alcaparras y aceite de oliva, acompañado de arúgula, alcachofa, y un toque de espuma de queso parmesano.

» **Thin slices of marinated beef fillet with capers and olive oil, served with arugula, artichokes, and a delicate parmesan cheese foam.**

\$432.00 MX.

GAMBERETTO FRITTO - Camarones fritos con Panko y ajonjolí negro, acompañados de una salsa agri dulce de jamaica y crema de cacahuete.

» **Fried shrimp battered in Panko and black sesame, served with a side of sweet and sour hibiscus sauce and peanut butter.**

\$411.00 MX.

FORMAGGI - Tabla de quesos artesanales mexicanos, acompañados de frutos rojos, nuez, aceitunas y un chutney de piña y jengibre.

» **Artisanal Mexican cheese board, accompanied by berries, walnuts, olives, and pineapple and ginger chutney.**

\$432.00 MX.

FORMAGGI MISTI - Tabla de quesos artesanales mexicanos y carnes frías, acompañada de frutos rojos, nuez, aceitunas y un chutney de piña y jengibre.

» **Artisanal Mexican cheese and meat board, served with berries, walnuts, olives, and pineapple with ginger chutney.**

\$562.00 MX.

TARTARA DI TONNO - Tartar de Atún marinado con salsa Ponzu y ajonjolí tostado, servido sobre una cama de Guacamole.

» **Marinated Tuna Tartare with Ponzu sauce and toasted Sesame seeds, served on a bed of Guacamole.**

\$411.00 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 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, mixed lettuce, pesto and tomato marmalade.**

\$249.00 MX.

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 and Parmesan croutons.**

\$228.50 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.**



ZUPPE

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

» **Tuscan white bean soup with cabbage, spinach, potato, tomato, and bacon, served with rustic garlic bread.**

\$176.00 MX.

CREMA DI POMODORO E GAMBERETTI - Crema ligera de tomates frescos, servida con camarones salteados perfumados con licor de Grappa.

» **A lightly creamy tomato bisque, complemented by sautéed shrimp delicately infused with the aroma of Grappa liqueur.**

\$197.00 MX.

PASTAS

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.

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.

PENNE VEGETARIANO - Pasta Penne con alcachofas, tomates secos, champiñones, ajo, salsa de vino blanco y mantequilla, aderezado con jugo de limón.

» **Penne pasta with artichokes, sun-dried tomatoes, mushrooms, garlic, a white wine sauce, butter, and a hint of lime juice.**

\$380.00 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: \$442.00 MX**

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

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

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

» **Fresh ricotta cheese-filled ravioli, served with sautéed shrimp in a tomato sauce.**

\$640.00 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.**

\$655.50 MX.

CHEF SPECIALI

FRUTTI DI MARE AL POMODORO O ALFREDO - Media cola de langosta, camarones gigantes, callos y mejillones servidos sobre pasta fresca casera.

» **Half lobster tail, jumbo shrimp, scallops, and mussels served with house-made fresh pasta.**

\$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.**

\$1,924.00 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.**

\$2,064.50 MX.



PIATTI PRINCIPALI

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.**

\$504.50MX.

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 seasonal fruit paired by the chef, served on a creamy mushroom risotto.**

\$515.00MX.

FILETTO DI SALMONE COTTO A LEGNA - Filete de salmón al grill, servido con papas, zanahorias baby, ejotes y una mezcla de hierbas frescas en una reducción de naranja.

» **Grilled salmon fillet, accompanied by roasted potatoes, baby carrots, green beans, and a medley of herbs, all drizzled with orange reduction.**

\$561.00 MX.

PORK OSSOBUCO 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 apples.**

\$645.00 MX.



FILETTO DI LEGNA DA ARDERE - Filete Mignon a la parrilla, acompañado de un chile relleno de queso de cabra sobre una cama de puré de papa, todo resaltado por una salsa cremosa de tres variedades de chiles, vino blanco y romero fresco.

» **Grilled Filet Mignon, accompanied by a goat cheese-stuffed chili pepper on a bed of mashed potatoes, all enhanced by a creamy sauce with three varieties of chili peppers, white wine, and fresh rosemary.**

\$1,342.00 MX.

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, realizadas con vino blanco y romero.

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

\$1,416.00 MX.

BISTECCA AL FORNO - Ribeye Angus cocinado a fuego lento, acompañado de papas al horno, espárragos a la parrilla, calabaza y champiñones portobello, servido con una salsa de vino tinto, chile cascabel y romero.

» **Slow-cooked Angus ribeye, accompanied with baked potato, roasted asparagus, zucchini, and portobello mushrooms, drizzled with a red wine reduction infused with cascabel chile and rosemary.**

\$1,544.50 MX.



Escanea, síguenos y comparte tu experiencia.

Scan, follow us and share your experience.

