



## 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.**

- \$403.00 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.**

- \$423.50 MX.

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

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

- \$403.00 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.**

- \$423.50 MX.

**FORMAGGI MISTI** - Tabla de quesos artesanales mexicanos y carnes frías, acompañados 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.**

- \$551.00 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, toasted Sesame seeds, on a bed of Guacamole.**

- \$403.00 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.**

- \$223.5.00 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.**

- \$223.5.00 MX.

**Con camarón gigante / With Jumbo size shrimp \$372.50 MX.**

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

**INSALATA CAPRESE** - Tomate con mozzarella fresca 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.**

- \$193.00 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.**

- \$244.00 MX.



## ZUPPE

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

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

**\$172.50 MX.**

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

» **A lightly creamy tomato soup served with sautéed shrimp, perfumed with Grappa liqueur.**

**-\$193.50 MX.**

## PASTAS

**LASAGNA DI CARNE** - Lasaña de pasta fresca con carne boloñesa y salsa bechamel.

» **Lasagna made with fresh pasta, Bolognese meat sauce, and creamy béchamel sauce.**

**-\$331.50 MX.**

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

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

**-\$331.50 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**

**-\$642.50 MX.**



**PENNE VEGETARIANO / VEGETARIAN PENNE** - 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 touch of lime juice.**

- \$372.50 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.**

- \$627.50 MX.

**FETTUCCINE ALFREDO** - Clasica receta Alfredo con queso Grana Padano y nuestra exquisita salsa romana de mantequilla. - \$372.50 MXN. *Agrega proteína por un cargo adicional:* Pollo - \$433.50 MXN, Camarón - \$652.00 MXN, Langosta - \$799.00 MXN.

» **Indulge in our Alfredo recipe – featuring fresh fettuccine coated in a delicate Roman sauce, garnished with Grana Padano cheese. Price: \$372.50 MXN. Elevate your dish with added protein: Chicken - \$433.50 MXN, Shrimp - \$652.00 MXN or Lobster - \$799.00 MXN.**

## CHEF 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.

**FRUTTIDIMARE 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 over house-made fresh pasta.**

- \$1,627.00 MX.

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

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

- \$1,887.00 MX.



## PIATTI PRINCIPALI

**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 served with potatoes, baby carrots, green beans, and a medley of fresh herbs, with a zesty orange reduction.**  
- \$550.00 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.  
» **Tenderly slow-cooked pork leg, served with creamy polenta and Marsala sauce featuring mushrooms and green apple.**  
- \$632.50 MX.

**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 yellow lemon sauce, served alongside linguine al burro and sautéed vegetables.**  
- \$407.00 MX.

**BISTECCA AL FORNO** - Ribeye Angus cocinado lentamente, servido con papa al horno, espárragos a la parrilla, calabaza y portobello, acompañado de 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.**  
- \$1,515.00 MX.

**FILETTO DI PESCE DEL GIORNO** - Filete de pescado del día, preguntar a su mesero.  
» **"Daily catch fish fillet, please inquire with your server.**  
- \$495.00 MX .



**FILETTO DI LEGNA DA ARDERE** - Exquisito corte de res a la parrilla acompañado de un chile ancho relleno de queso de cabra, sobre un lecho de puré de papas, y bañado con una cremosa salsa de tres chiles, vino blanco y romero.

» **Exquisite flame-grilled beef cut paired with a goat cheese-stuffed ancho chili, served on a bed of creamy mashed potatoes, and drizzled with a rich three-pepper sauce infused with white wine and rosemary.**

- \$1,316.00 MX.

**CARRÉ DI AGNELLO / RACK OF LAMB** - Costillas de cordero a la parrilla, acompañadas de una salsa de menta, puré de papas y verduras baby salteadas en ajo, con un toque de vino blanco y romero.

» **Grilled rack of lamb, served with a mint-infused gravy, creamy mashed potatoes, garlic-infused baby vegetable medley, and a touch of white wine and rosemary.**

- \$1,214.00 MX.

**POLPO ALLA GRIGLIA** - Pulpo a la parrilla con hierbas frescas y un maridaje especial del chef de frutas de temporada, servido con un risotto cremoso de champiñones.

» **Grilled octopus with fine herbs and the chef's special marinade of seasonal fruit, served alongside creamy mushroom risotto.**

- \$519.00 MX.



Escanea, síguenos y comparte tu experiencia.

Scan, follow us and share your experience.

