

Estimado Huesped; Después de ordenar Lo invitamos a disfrutar de nuestra barra de ensaldas



Comida Italiana

Sopas

Crema de Tomate Rostizado

Tomate ahumado horneado lentamente por dos horas

Minestrone

Verdura y alubias con los sabores de la toscana

Pastas & Risottos

Rigattoni a la Amalfitana

Mozzarella fresco de la región de amalfi

Lasaña Napolitana

Rellena de carne y gratinada con queso mozzarella

Ravioles de Espinaca y Ricotta

Tradicional casse de tomate.

Fettuccine primavera

Acompañado con vegetales de temporada

Risotto de Champiñones

Esencia de aceite de trufa negra

Risotto de Maíz Dulce y Zucchini

Con vino blanco cremoso al “dente”

Especial del Chef

Espagueti de la nona

Servido con un albondigón de dos carnes gratinado.

Salsas de la Casa: Pesto, Mantequilla, Alfredo y Aceite & Ajo.

Platos Principales

Berenjena a la Parmesana

Horneada y bañada en salsa de Tomate

Salmon Mediterráneo

Acompañado con polenta frita a la primavera con salsa virge y puré de chicharos

Pescado a la Florentina

Filete de pescado acompañad sobre una cama de espinaca y salsa de vino blanco



Comida Italiana

Platos Principales

Filete de Res Módena

Acompañado con un soufflé de papa, salsa chianti balsámica & tomate cherry

Camarones a la Diabla

Sobre una cama de risotto de maíz y espárragos

Pollo a la Parmesana

Gratinada con espagueti a la pomodoro

Postres

Tiramisú

Tradicional con queso mascarpone y soletas con expreso

Panacotta de Maracuyá

Clásico de la cocina italiana con un toque caribeño

Cannoli siciliano

Relleno de queso ricotta con licor de naranja y chispas de chocolate

Cassatta italiana

Salsa de frutos silvestres rojos

Tartino de Manzana

Tibio servido con helado de vainilla

Langosta del Caribe (400 gr)

Acompañada de risotto a su elección y vegetales a la parrilla

Costo a dicional: \$1,100 MXN

Estimado huésped: el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico.

Símbolos alérgenos:



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos



Italian Food

Dear Guest

After Ordering
We invite you to enjoy our salad bar
Soup & Cream

Roasted Tomato Cream

Smoked tomato baked slowly for two hours

Minestrone

Vegetables and beans with the flavors of tuscany

Pastas & Risottos

Rigattoni a la Amalfitana

Fresh Mozzarella from the Amalfi Region

Neapolitan lasagna

Stuffed with Meat and Gratin with Mozzarella Cheese

Spinach and Ricotta Ravioli

Traditional tomato sauce.

Spring Fettucchine

Accompanied with Seasonal Vegetables

Mushroom Risotto

Black truffle oil essence

Sweet Corn and Zucchini Risotto

With creamy white wine al "dente"

Chef's Specialty

Nona spaghetti

Served with a two-meat meatloaf and gratin
homemade sauces: pesto, butter, alfredo and oil & garlic.

Main Dishes

Eggplant Parmesan

Baked and bathed with tomato sauce

Salmon Mediterranean

Accompanied with Spring Fried Polenta with Vierge sauce and pea mashed

Florentine fish

Fish fillet served over bed of spinach and white wine sauce



Italian Food

Main Dishes

Beef fillet Modena

Accompanied with a potato soufflé, chianti balsamic sauce and cherry tomato

Deviled shrimp

Served over bed of corn risotto and asparagus

Chicken Parmesan

Gratin with pomodoro spaghetti

Desserts

Tiramisu

Traditional with mascarpone cheese and “soletas” with espresso

Passion Fruit Panna Cotta

Classic italian cuisine with a aaribbean touch

Sicilian Cannoli

Ricotta cheese filling with orange liqueur and chocolate chips

Italian Cassata

Red wild fruit sauce

Apple Tart

Warm served with vanilla ice cream

Caribbean Lobster (400 gr)

Accompanied with risotto of your choice and grilled vegetables

Additional cost: \$1,100 MXN

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, seeds or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty

Symbols allergens:

 Vegetarian

 Dairy

 Nuts

 Fish

 Gluten free

 Eggs

 Peanut

 Shellfish