

CENA ENTRADA FRÍA

BRUSCHETTA DI POMODORO PEPERONI ARROSTITI

Pan campesino fresco; con tomate marinado en aceite de olivo, pimientos rostizados y queso de cabra.

CARPACCIO DI MARLIN 100 GRS.

Filete fresco de Marlin en rebanadas finas con vinagreta, acompañado con arúgula y crocante de poro, complementado con aceitunas kalamata y pepinillos finamente picados.

CARPACCIO DI FILETTO 100 GRS.

Finas rebanadas de filete de res marinadas con pimienta, servidas con ensalada de hongos y queso parmesano.

ANTIPASTI

Combinación de ocho frescas variedades.

BURRATA

Con tomates uva horneados y pesto de albahaca y arúgula orgánica.

ENTRADA CALIENTE

POLPETTE AL FORNO 200 GRS.

Albondigas hechas con carne de res angus, ternera, tocino y cerdo en salsa de tomate rostizado, acompañados con pan de ajo rostizado y provolone a la parrilla.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Fresca berenjena empanizada y rellena con queso mozzarella y parmesano.

MOZZARELLA FRITTA

Queso Mozzarella frito con tomate fresco con vinagreta de jitomate rostizado.

FRITTURA DI CALAMARI 180 GRS.

Fritura de calamares con salsa cremosa de pimiento morrón rostizado.

POLPO ALLA GRIGLA 150 GRS.

Pulpo local marinado en hierbas, ajo y chile triturado acompañado de ensalada de papa tibia a la mostaza eneldo, pepinillos y cebollin.

SOPAS

MINISTRONE DI VERDURE E BASILICO

Caldo de vegetales con cebolla, apio, zanahoria, espárrago, alubia y espinaca, perfumada con albahaca y tocino.

CREMA DI POMODORO AL FORNO

Crema de tomates rostizados al horno, acompañado de ravioli crujiente de espinaca y queso de cabra, aromatizado con albahaca fresca.

ENSALADA

INSALATA DI FINE LATTUGHE

Lechugas finas con alcachofas y champiñones Portobello marinados.

INSALATA DE RUCOLA E PERA SAMBUCA

Ensalada fresca de endivias y arúgula con vinagreta de avellana, acompañada con pera pochada en Sambucca, queso gorgonzola y nuez caramelizaaa.

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Jitomate Marinado y queso mozzarella con salsa pesto.

PASTAS

LA PICCANTE SALSICCIA FATTA IN CASA

Pasta con salchicha picante italiana casera y tomates al horno.

RAVIOLO CON RICOTTA E SPINACI

Servido con salsa de tomate y albahaca fresca.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Lasaña con ragu de jitomate, carne, jitomates orgánicos y albahaca fresca.

LUNETTE DI TARTUFO NERO

Pasta rellena de trufa negra y queso ricotta con crema de limón sobre arúgula fresca.

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI

Pasta rellena de hongos porcini con mantequilla negra a la salvia y queso de cabra.

Elección de su pasta fresca preferida:

Spaghetti, Fettuccine, Penne, Gnocchi o Paperdelle.

AL PESTO

Salsa de Albahaca, nueces, piñones y ajo.

ALLA CARBONARA

Salsa de Crema huevo y tocino.

AL POMODORO

Salsa de Jitomate fresco y Albahaca.

ALLA BOLOGNESE (RAGU)

Salsa de Jitomate con carne molida y cubitos de filete al vino tinto.

AI 4 FORMAGGI

Preparada con cuatro ciuesos diferentes.

CON GAMBERI FUNGHI SILVESTRI E POMODORO FRESCO 150 GRS.

Con camarones hongos silvestres y jitomates frescos.

PASTA AL SALMONE ABSOLUT 150 GRS.

Pasta con una salsa de vodka y hierbas servido con un filete de salmón fresco marinado con aceite de olivo, eneldo, alcaparras, perejil picado y ralladura de limón amarillo.

AI FRUTTI DI MARE 350 GRS.

Surtido de calamares, camarones, callos y mejillones.

RISOTOS

RISOTTO ALLA MILANESE E ASPARAGI

Risotto con azafrán y espárragos.

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI

Risotto con hongos porcini, mantequilla y queso parmesano.

RISOTTO ALL ARAGOSTA 150 GRS.

Risotto con tomate, chicharos, tocino, pimienta morrón rostizado, aromatizado con tomillo fresco, con salsa de langosta, servido con media cola de langosta a la parrilla.

PESCADOS Y MARISCOS

FILETO DI PESCE IN CROSTA DI PARMIGIANO 200 GRS.

Filete de Mero en costra de parmesano y vinagreta de tomillo con miel.

SALMONE CON SALSAL AL BASILICO 200 GRS.

Salmón en salsa de albahaca y poros crujientes.

GAMBERI ALLA GRIGLIA SALSAL ALLO ZAFFERANO 200 GRS.

Camarones a la parrilla. Salsa de azafrán acompañado de un Risotto negro con tinta de calamar, pimientos rostizados y mantequilla de langosta.

FILETO DI PESCE CON AGRUMI, OLIVE E PINOLI 200 GRS.

Filete de Róbalo Chileno en salsa de aceitunas, cítricos y piñones.

CARNE Y AVES

PETTO DI POLLO AL LIMONE

Pechuga de pollo marinado en aceite de oliva, limón mediterráneo y orégano. Servido con una reducción de pollo al vino blanco y salvia..

POLLO ALLA PARMIGIANA

Pechuga de pollo empanizada en queso parmesano, servido con salsa de jitomate y albahaca.

OSSOBUCO DI VITELLO 450 GRS.

Ossobuco de ternera cocinado en salsa oscura al vino tinto.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 180 GRS.

Escalopas de ternera con jamón prosciutto con salsa de jitomate y reducción de marsala.

Todos estos platos se sirven con pasta o risotto y verduras del día.

PETTO DI MANZO BRASATE 250 GRS.

Pecho de Res braseada con reducción de cabernet y Gremolata con raíz fuerte, acompañado de polenta al parmesano, mascarpone y cebollín.

DE LA PARRILLA

Nuestros cortes son de calidad USDA alto choice:

CHATEAUBRIAND

Corte de 440 gramos

BRACIOLE DI AGNELLO CHULETAS DE CORDERO

Corte de 340 gramos

FILETO DE MANZO FILETE DE RES

Corte de 200 gramos

ENTRECOTE DI MANZO RIB EYE DE RES

Corte de 340 gramos

FILETE NUEVA YORK

Corte de 220 gramos

SHORT RIB SIN HUESO CON ALIÑO DE HIERBAS Y AJO

Corte de 340 gramos Servido termino 3/ 4

MENÚ DE NIÑOS SOPAS

SOPA MINISTRONE

Sopa de verduras y pasta con un toque de tomate.

FRITURA DE QUESO MOZARELLA

Queso Mozzarella empanizado, servido con una salsa de tomate.

FRITURA DE CALAMARES

Anillos de calamar fritos, servidos con salsa tártara.

PASTA

MINI LASAÑA AL GRATIN

Lasaña a la Boloñesa gratinada con queso mozzarella.

FETTUCINE ALFREDO CON POLLO

Fettucine con una salsa cremosa de queso parmesano y tiras de pollo a la parrilla.

SPAGHETTI CON TOMATE SPAGHETTI CON TOMATE

Servido con una rica salsa de tomate con crema.

PENNE BOLOÑESA

Con nuestra clásica salsa boloñesa a base de carne de res.

CARNES Y AVES

ESCALOPAS DE PESCADO

Pescado empanizado y frito, servido con salsa Aurora.

FILETE DE RES

A la parrilla servido con puré de papas.

POLLO TRAMONTO

Pechuga de pollo parmesana rellena de jamón y queso, servida con salsa de tomate.

POSTRE HELADO

POSTRES

SAVARÍN DE FRAMBUESA

Crema cítrica de Mascarpone, sorbete de frutos rojos y merengue congelado de frambuesa.

TIRAMISU

Suave de queso Mascarpone, crujiente de avellana y biscocho macerado en jarabe de Café

CAFÉ + CHOCOLATE

Esfera de café, cubierta de un glaseado de chocolate amargo, acompañado de una esponja de cacao y helado de café.

CREMOSO DE PISTACHE

Mousse ligero de pistache, acompañado con biscocho aeroso de almendra, tierra de chocolate. crujiente de tapioca y coco.

BUDINO DI CARAMELO

Crema toffee de miel y Bourbon, servido con salsa de caramelo con sal rosa y croustillant de gianduja, acompañado con galleta de piñón y romero.

JALEA DE FRUTOS ROJOS

[Sin Gluten/ Gluten free]

Jelly de frambuesa con frutos del bosque macerados en Grand Marnier y helado de lima.

HELADOS DE LA CASA

SU ELECCIÓN DE

- 1 BOLA
- 2 BOLAS

HELADOS

- Café Dulce
- Lavanda
- Chocolate Belga
- Vanilla
- Fresa

SORBETES

- Frutos rojos con romero
- Limoncello
- Naranja con miel
- Limón

HEALEAVES

Té de lujo fundado en 1994 en Vancouver

Durante casi dos décadas, Tealeaves ha sido líder en mezclas de té de lujo. seleccionado por los mejores restaurantes de cinco estrellas y Chefs Michelin en todo el mundo. Con más de 400 combinaciones excepcionales, nuestros expertos en té están aquí para ofrecerle un momento perfecto de retiro tranquilo y ensueño.

Infundir tradición con, innovación, hecho a mano para asegurar su carácter noble y complejidad.

CAFÉ

AMERICANO (Regular)

CAPUCCINO (Regular)

NESPRESSO

Nespresso Professional ha creado 6 variedades de Grandes Cosechas, de sabor intenso y refinado, repartidas en cuatro familias. Así cada taza aporta una respuesta personalizada a través de una crema perfecta de la que se desprendan unos 900 aromas. Cada gran cosecha tiene una personalidad única.

*Expresso doble

RISTRETTO

CUERPO PLENO Y PERSISTENTE

El Ristretto es el café italiano por excelencia. Servido como un espresso corlo, se caracteriza por su cuerpo pleno y sabor intenso, acompañado por una persistencia prolongada en la boca.

ESPRESSO FORTE

FUERZA Y PLENITUD

Espresso fuerte y equilibrado que combina un cuerpo intenso y un aroma sumamente rico. Se lo saborea fuerte con una gota de leche para obtener un toque dulce si lo desea.

ESPRESSO LEGGERO

SUAVIDAD Y CARÁCTER

El espresso Leggero combina sutilmente un cuerpo ligero con una delicada reminiscencia de amargo, y un toque de refrescante acidez, acompañado por notas tostadas.

CAFFE FORTE

PURA CRIANZA Y TOSTADO

Café de pura crianza. con un cuerpo bien desarrollado y una untuosidad destacada por sus notas tostadas. Libera toda su riqueza en una taza gande con o sin leche.

CAFFE LEGGERO

FLORIDO Y REFRESCANTE

Café ligero que aplaca la sed, con un concentrado particularmente floral, que libera aromas delicados de jazmín y bergamota. Un fino toque de acidez añade a esta mezcla una sensación de frescura característica.

DECAFFEINATO

SUAVE Y AROMÁTICO

Descafeinado de manera natural, es una mezcla equilibrada con un sabor sutil que se desarrolla en su cuerpo suave.

DIGESTIVOS

BRANDY

Torres 10 años
Terry Centenario
Fundador

COGNAC

Hennessey X.O
Hennessey V.S.O.P
Martel Medallon V.S.O.P Remy Martín V.S.O.P
Courvossier

OPORTO

Royal Tawny [40 Años)
Tawny Taylor [20 Años)
Tawny Taylor [10 Años)
Tawny Ferreira
Madeira Blandy, s

CORDIALES

Amaretto Disarono
Amaro Averna
Anís Dulce Chinchón
Anís Seco Chinchón
Crema Bailey's
Frangélico
Grand Marnier
Goldschlager
Kalhúa, Licor de Café
Licor 43
Sambuca Vaccari
Sambuca Vaccari Black Limoncello
Xtabentun
Jagermeister