



# INSALATE

## INSALATA CAPRESE

Classic tomato and mozzarella cheese with olive oil and basil

*Ensalada clásica caprese de tomate y queso mozzarella con aceite de oliva y albahaca*

## INSALATA DI PERE CON RUCOLA E CREMA DI GORGONZOLA

Pear slices and arugula topped with creamy gorgonzola cheese dressing and crispy caramelized nuts

*Peras laminadas y arúgula aderezadas con una cremosa salsa de queso gorgonzola y nuez caramelizada crujiente*

## INSALATA DI SPINACI

Baby spinach salad, accompanied by strawberries and ashed goat cheese

*Ensalada de espinaca baby acompañada con fresas queso de cabra cenizo*

## INSALATA DI PROSCIUTTO

Lettuce mix, prosciutto, caramelized nuts, balsamic vinegar, goat cheese

*Ensalada de lechugas mixtas, prosciutto, nuez caramelizada, balsámico, queso de cabra*

## LATTUGA E PARMIGIANO REGGIANO

Romaine lettuce heart, creamy parmesan, toasted bread with anchovies, Citronette

*Corazón de lechuga Romana, cremoso de parmesano, pan tostado con anchoas, Citroneta*



GLUTEN-FREE  
SIN GLUTEN



VEGAN  
VEGANO



VEGETARIAN  
VEGETARIANO

# ZUPPE

## SPUMA DI FUNGHI TARTUFATI

Mushroom cappuccino with a pinch of truffle  
*Capuchino de hongos con aroma de trufa blanca*

## ZUPPA DI POMODORO E BURRATA

Tomato soup, croutons, basil oil and creamy burrata  
*Sopa de tomate, croutones, aceite de albahaca y cremoso de burrata*

## MINISTRONE

Classic minestrone with vegetables and pesto bread  
with harvest herb  
*Minestrone clásica con verdura y pesto de pan  
con hierba de la cosecha*



GLUTEN-FREE  
SIN GLUTEN



VEGAN  
VEGANO



VEGETARIAN  
VEGETARIANO

# ANTIPASTI

## FRITTO DI SEPIA CON SALSА ARRABIATA

Fried squid rings with arrabiata sauce, capers, olives and a touch of cilantro

*Anillos de calamares fritos con salsa arrabiata, alcaparras, aceitunas y un toque de cilantro*

## PROVOLONE "IN CARROZZA" 🍴

Egg battered, melted provolone cheese with tomato sauce  
*Aperitivo de queso provolone fundido y capeado, con salsa de tomate*

## PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE 🍴

Breaded eggplant and pumpkin covered with mozzarella cheese and pomodoro sauce

*Berenjena y calabaza empanizada cubierta de queso mozzarella y salsa pomodoro*

## CARPACCIO DI CARNE 🍴

Thinly sliced beef filet with arugula, parmesan cheese, Citronette and a caper emulsion

*Láminas de res con arúgula, parmesano, Citroneta y emulsión de alcaparra*

## CREMA DI RICOTTA CON FORMAGGIO DI PECORA 🍴

Creamy ricotta cheese and goat cheese, truffled honey, figs, walnuts and herb bread

*Cremoso de queso ricotta y queso de cabra, miel trufada, higos, nuez y pan de hierbas*

## TARTARE DI CARNE

Classic beef tartare prepared with Dijon mustard, olives, pickles and capers

*Tartar de res clásica preparada con mostaza Dijon, aceitunas, pepinillos y alcaparra*

# PASTA

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti with parmesan cream and crispy bacon  
*Espagueti con crema de parmesano y tocino crocante*

## LINGUINI AGLI SCAMPI IN SALSA DI ALFREDO

Linguine with shrimp in Alfredo sauce  
*Lingüini con camarones en salsa Alfredo*

## LASAGNE BOLOGNESE

Pasta sheets with beef ragu and melted cheese  
*Láminas de Lasagna con ragù de carne gratinadas*

## GNOCCHI SALTATI CON SPINACI E SALSA FRESCA DI POMODORINI

Potato gnocchi, served with cherry tomato sauce and sautéed spinach  
*Gnocchi de papa, servido con salsa de tomate cherry fresco  
y espinacas salteadas*

## GNOCCHI DI PATATE AL SALMONE

Potato gnocchi with creamy salmon ragu, broccoli and lemon essence  
*Gnocchi de papa con ragù de salmón cremoso, brócoli  
y esencia de limón*

## FUSILLI CON SALSICCIA

Fusilli in pomodoro sauce with Italian sausage, broccoli,  
kalamata olives, fresh basil, olive oil and capers  
*Fusilli en salsa pomodoro con salchicha italiana, brócoli, aceitunas  
kalamatas, albahaca fresca, aceite de oliva y alcaparras*

## PENNE AL POMODORO O AL RAGU' BOLOGNESE

Penne in pomodoro sauce with fresh basil, olive oil and parmesan  
cheese or with beef ragu  
*Penne en salsa pomodoro con albahaca fresca, aceite  
de oliva y queso parmesano ó con ragù de carne*



GLUTEN-FREE  
SIN GLUTEN



VEGAN  
VEGANO



VEGETARIAN  
VEGETARIANO

# RISOTTO

## RISOTTO DI CARNE

Risotto with braised ribs, caramelized onion,  
parmesan and gravy  
*Risotto con costilla braseada, cebolla caramelizada,  
parmesano y gravy*

## RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto with seafood mix, garlic, white wine  
and fresh parsley  
*Risotto con mix de mariscos, ajo, vino blanco  
y perejil fresco*

## RISOTTO DI FUNGHI CON BAILEYS

Mushroom risotto with fresh basil, butter, olive oil,  
parmesan cheese and Bailey's  
*Risotto de setas con albahaca fresca, mantequilla, aceite de oliva,  
queso parmesano y Bailey's*

## RISOTTO VEGETARIANO

Risotto with broccoli, mushrooms, garlic, spinach, onion,  
white wine with truffle oil  
*Risotto con brócolis, champiñones, ajos, espinacas, cebolla,  
vino blanco con aceite de trufas*



## SECONDI PIATTI

### FILETTO DI CARNE CON CROSTA DI FUNGHI ALLA SALSА DI MARSALA

Beef filet in mushroom crust, accompanied by mashed potatoes and Marsala wine reduction

*Corazón de filete de res en costra de hongos, acompañado de puré de papas y reducción de vino Marsala*

### POLLO ALLA PARMIGIANA

Crispy, breaded chicken topped with tomato sauce and cheese, served with a side of vegetables

*Pechuga de pollo empanizada gratinada con queso y salsa de tomate acompañada de vegetales*

### SALMONE ALL'ARRABBIATA

Sealed salmon fillet in arrabiata sauce accompanied by broccoli sautéed in olive oil, chilli pepper, garlic, Maldon salt and Kalamata olive tapenade

*Filete de salmón sellado en salsa arrabiata acompañado de brócoli salteado en aceite de oliva, guindilla, ajos, sal Maldon y tapenade de aceituna Kalamata*

### TONNO CON CAVOLO NERO

Grilled tuna fillet with bell pepper coulis and kale sautéed with garlic and oil

*Filete de atún al grill con coulis de chile morrón y col rizada salteada con ajo y aceite*

## SPECIALE MI CARISA

**\$45.00 USD | \$792.00 MXN**

Pacific lobster (200 g) and fresh spaghetti with cherry tomato sauce and extra virgin olive oil

*Langosta del pacífico (200 g) y espagueti fresco con salsa de tomate cherry y aceite de olivo extra virgen*

\*El tipo de cambio para nuestro especial es de \$17.60 MXN

\*The exchange rate for our special is \$17.60 MXN



GLUTEN-FREE  
SIN GLUTEN



VEGAN  
VEGANO



VEGETARIAN  
VEGETARIANO

# LA NOSTRA PIZZA

## PIZZA MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil  
*Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca*

## PIZZA DIAVOLA

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, spicy salami and peperoncini  
*Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca, salami picante y peperoncino*

## PIZZA MI CARISA

Mozzarella cheese, cherry tomato, arugula, grana padano shaved, prosciutto and basil  
*Queso mozzarella, tomate cherry, arúgula, lámina de grana padano, prosciutto y hoja de albahaca*

## PIZZA CON SALAME PICCANTE

Pizza with tomato sauce, Mozzarella cheese and pepperoni  
*Pizza con salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni*

## PIZZA CON MELE AL FORNO CON PANCETTA AFFUMICATA

Tomato sauce, Gorgonzola cheese, baked apples scented with maple syrup and bacon  
*Salsa de tomate, queso Gorgonzola, manzanas asadas perfumadas con miel de maple y tocino*

## PIZZA BIANCA CON PROVOLONE, PANCETTA AFFUMICATA E CIPOLLA CAMELLATA

Provolone cheese with bacon and caramelized onion  
*Queso provolone con tocino y cebolla caramelizada*



GLUTEN-FREE  
SIN GLUTEN



VEGAN  
VEGANO



VEGETARIAN  
VEGETARIANO



## DOLCI

### “CIOCCOLATO” CAPRESE

Capri chocolate cake served with “Gelato al fior di latte”  
*Pastel de chocolate de Capri servido con  
“Gelato al fior di latte”*

### TIRAMISÚ

Mascarpone cheese mousse, sponge cake with  
espresso coffee and marsala wine  
*Mousse de mascarpone, bizcocho con  
café espresso y vino marsala*

### CROSTATA DI PERE E RICOTTA

Cocoa cake with ricotta and white chocolate  
mousse and pear consistency  
*Tarta de cacao con mousse de ricotta y chocolate  
blanco y consistencia de pera*

### GRANITA CLASSICA

Classic granita: Almond - orange with rosemary - lemon with basil  
*Granizado clásico: Almendra - naranja con romero – limón con albahaca*

### PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Italian cooked cream with berries  
*Crema cocida italiana con frutos del bosque*



GLUTEN-FREE  
SIN GLUTEN



VEGAN  
VEGANO



VEGETARIAN  
VEGETARIANO

