



INSALATE

LATTUCA E PARMIGIANO

Heart of romaine lettuce, creamy parmesan,
anchovie bread crumble, lemon vinaigrette

*Corazón de lechuga romana, cremoso de parmesano,
pan tostado con anchoas y vinagreta de limón*

INSALATA DI RUCOLA E PROSCIUTTO

Arugula salad with prosciutto, caramelized nuts,
balsamic, goat cheese

*Ensalada de arugula con prosciutto, nuez caramelizada,
balsamico, queso de cabra*

INSALATA CAPRESE

Our Caprese style salad with mozzarella and basil pesto

Ensalada Caprese con queso Mozzarella y pesto de albahaca

INSALATA GORGONZOLA

Spring salad mix, gorgonzola cheese, pear, almond,
honey vinaigrette

*Ensalada lechuga mixta, queso Gorgonzola, pera,
almendra y vinagreta de miel*

PANZANELLA & RICOTTA

Classic Panzanella, red onions, cucumber, tomato
with creamy ricotta

*Panzanella clásica, cebolla morada, pepino,
tomate con cremoso de Ricotta*

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO E BURRATA 🍅

Tomato soup, croutons, basil oil and creamy burrata

Sopa de tomate, crutones, aceite de albahaca y cremoso de burrata

MINISTRONE DI VERDURA 🌿

Classic minestrone soup with “bread pesto” and harvest herbs

*Minestrone clásico con verdura y pesto de pan con
hierba de la cosecha*

CREMA DI CECI E CALAMARI 🐙

Chickpea cream with squid ragu

Crema de garbanzo con ragú de calamar

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO

Beef carpaccio, with arugula, parmesan, lemon vinaigrette and a caper emulsión

Lámina de res con arúgula, parmesano, vinagreta de limón y emulsión de alcaparra

TARTAR DI MANZO

Classic beef tartare served on ciabatta bread toast

Tartar de res clásica servido en pan ciabatta tostado

CREMOSO DI RICOTTA E CAPRINO

Creamy ricotta & goat cheese dip, truffle honey, figs, walnuts, herb bread

Cre moso de queso ricotta y queso de cabra, vinagreta de miel, higos, nuez y pan de hierbas

TARTA DI POMODORO

Tomato tart with fresh burrata and green leaves

Tarta de tomate con burrata fresca y hojas verdes

CRUDO DI TONNO

Tuna Carpaccio “puttanesca style” and EVOO

Carpaccio de atún “estilo puttanesca” aceite extra virgen de olivo

VITEL TONNÈ STYLE

Pork Loin, with tuna foam and capers confit

Lomo de cerdo, con espuma de atún y alcaparra confitado

----- PASTA E RISOTTO -----

PASTA E FAGIOLI

Broken spaghetti “Nonna style” cooked in a bean broth
(option with Napoli style mussels)

*Spaghetti cortado “estilo abuela” cocinada en caldo de alubia
(opción con mejillones estilo napolitano)*

RAGÙ DI POLIPO

Penne rigate pasta with octopus ragù “alla puttanesca”
Penne Rigate con Ragù de pulpo “estilo puttanesca”

GNOCCHI CON SALMONE

Gnocchi with creamy Salmon Ragù, broccoli, dill and lemon essence
*Gnocchi con ragù de salmon cremoso, brócoli, eneldo
y esencia de limón*

ORZO POMODORO

Orzo pasta in tomato broth with creamy ricotta, black olives &
parmesan crackers

*Pasta Orzo cocinado en caldo de tomate, cremoso de ricotta y
galletas parmesano con aceituna negra*

RISOTTO FRUTTI DI MARE

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

RISOTTO AI CARCIOFI

Artichoke Risotto with guanciale, pecorino cheese and black peppers
Risotto con alcachofa, guanciale, queso pecorino y pimienta negra

RISOTTO CON CARNE

Short rib & Caramelized onions risotto, with parmesan cheese and gravy
Risotto con costilla braseada, cebolla caramelizada, parmesano y gravy

SECONDI PIATTI PESCE

BRANZINO SCAROLA E FAGIOLI

Grilled fish filet, with haricot bean cream and Nonna's stew
Filete de pescado a la plancha crema de alubia y escarola estofada de la nonna

SALMONE ALL'ACETO

Pan seared Salmon filet, broccoli mash and Kalamata black olive tapenade
Filete de salmón sellado, puré de brócoli y tapenade de aceituna kalamata

TONNO SCOTTATO E CAVOLO NERO

Grilled tuna filet with red pepper coulis and sauteed kale with olive oil and garlic
Filete de atún al grill con coulis de chile morrón y col rizada salteada con ajo y aceite

GAMBERI ALLA LIVORNESE

Garlic sauteed shrimp, with potato, green olives and cherry tomatoes
Camarón salteados con ajo y salsa con papas, aceituna verde y tomate cherry

SECONDI PLATTI

CARNE

POLLO AL MARSALA

Mushroom stuffed chicken, creamy Marsala wine sauce and rosemary scallop potatoes

Pollo relleno de hongos, salsa marsala cremosa y papas en rodajas al romero

FILETTO AL PEPE

Beef filet crusted with cremini mushrooms, mashed potatoes and green peppercorn sauce

Filete con costra de hongos cremini, puré de papa y gravy de pimienta verde

COSTILLA BRASADA

Slow cooked short ribs for 12 hours, served with polenta and sauteed spinach

Costilla de res braseada por 12 horas servido con polenta y espinaca salteada

MILANESE DI MAIALE

Pork chop milanese, served with fresh arugula and cherry tomato

Chuleta de cerdo empanizada, servido con arugula y tomate cherry

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA

Tomato San Marzano sauce, mozzarella cheese, basil
Salsa de tomate San Marzano, queso mozzarella, albahaca

MI CARISA

Mozzarella cheese, cherry tomato, arugula, Grana padano shaved,
prosciutto and basil pesto
*Queso mozzarella, tomate cherry, arugula, lamina de grana padano,
prosciutto y pesto de albahaca*

DIAVOLA

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

BIANCA

Sour creme, mozzarella cheese, italiana sausage, spinach
Crema agria, queso mozzarella, salchichia italiana, espinaca

SPECIALI MI CARISA

ARAGOSTA E PASTA

Pacific Lobster & Fresh Spaghetti with cherry
tomatoes and EVOO
*Langosta del pacifico y spaghetti fresco con salsa
de tomate cherry y aceite extra virgen*

DOLCI

BABBÀ AL RUM

Napolitan baba with rum syrup served with custard cream and strawberry
*Baba napolitano, con jarabe de ron, servido con
crema pastelera y fresa*

CAPRESE AL CIOCCOLATO

Chocolate Cake from Capri, served with "Fior di Latte Gelato"
Pastel de chocolate de Capri servido con "Gelato al fior di latte"

TIRAMISÙ CLASSICO

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

CROSTATA RICOTTA E PERA

Cocoa tart with ricotta and white chocolate with pear consistence
*Tarta de cacao con mousse de ricotta y chocolate blanco con
peras texturizadas*

GRANITE CLASSICHE

Most popular Granita:
Almond – Orange with rosemary – lemon with basil
Granizado clásico:
Almendra - Naranja con romero – limón con albahaca

