ENTRADAS

Carpaccio de res & ensalada Caprese
en aderezo tradicional italiano y ensalada de rúcula

Mozzarella in carrozza
rebozada, en espejo de salsa pomodoro

Ensalada Mediterránea de vegetales a la parrilla
aderezada con vinagreta de olivas negras y alcaparras

SOPA & CREMA

Ravioli de ossobuco en caldo de cocción
perfumado con tomate seco

Crema de lentejas
ahumadas al carbón de mezquite y aceite verde

PASTA

Lasagna Boloñesa
preparada al mejor estilo italiano

Espagueti con albóndigas

Canelones de ricota, espinaca y nuez
gratinados con Provolone, salsa de tomate y albahaca

Conchiglionis de salmón ahumado a las finas hierbas
pasta rellena de mousse de salmón

Ventaglio de 3 quesos a la crema Pesto
infusión de hierbas de Provenza y nueces en crema templada

Tagliolini a la Carbonara
a base de tocineta en emulsión de crema

Penne al Gorgonzola y graten de berenjena
salsa de queso Gorgonzola fundido en vino blanco y berenjena asada

Espagueti con hongos y serrano
hongos frescos salteados en oliva y vino tinto, levemente reducido con crema

Maccheroni al pomodoro con suprema de ave rellena de queso
tomate fresco perfumado con aceite verde y ajo

OTRAS SALSAS

Boloñesa
res y tomate fresco

Affumicato
crema de puerros y salmón ahumado

Salsa Alfredo
salsa blanca con queso parmesano

Salsa Pesto
albahaca, ajo, queso parmesano y aceite de oliva

CARNES Y PESCADOS

Straccetti de res
escalopas de res salteadas con rúcula y mozzarela fresca

Saltimbocca de cerdo con papas al romero
tradicional plato italiano a base de cerdo y prosciutto

Rib eye al grill con mantequilla de salvia y vino
rib eye grillado con vegetales a la parrilla

Suprema de pollo
empanizada y rellena de jamón y mozzarella en salsa de espárragos

Mignon de Camarón y tocineta
flambeado con Grappa a la sartén sobre risotto de vino tinto

Filete de salmón fresco a la veneciana
servido con berros y gratinado con queso Gorgonzola

Medallones de mero de Sicilia
con tocineta en costra de pimienta acompañados de quinoa
y caviar de berenjenas

ESPECIAL DE PASTA

Espagueti con langosta al perfume de anís
y salsa de tomates frescos

POSTRES

Tiramisú tradicional
autentico y tentador

Mousse de limoncello
con escamas de chocolate amargo

Panna cotta
con salsa de frutos rojos

Panettone negresco
con helado de vainilla y chocolate tibio

Contiene frutos secos

Pastas integrales y libre de gluten disponibles
Según solicitud del huésped

APPETIZERS

Beef carpaccio & Caprese salad
with a traditional Italian dressing and arugula salad

Mozzarella in carrozza
breaded Mozzarella with pomodoro sauce

Mediterranean salad with grilled vegetables
with a vinaigrette of black olives and capers

SOUP & CREAM

Ossobuco ravioli in its cooking broth
scented with sun dried tomatoes

Cream of lentils
smoked with mesquite coal and green oil

PASTA

Lasagna Bolognese
prepared with the best Italian style

Spaghetti with meatballs

Ricotta, spinach and walnut cannelloni
gratin with provolone, tomato sauce and basil

Smoked salmon conchiglionis with herbs
pasta stuffed with salmon mousse

3 cheese ventaglio with Pesto cream
infusion of Provencal herbs and nuts in warm fresh cream

Tagliolini Carbonara
bacon and cream sauce

Penne with Gorgonzola cheese and eggplant gratin
Gorgonzola cheese sauce in white wine and roasted eggplant

Spaghetti with funghi and serrano ham
fresh mushrooms sauteed in olive oil and red wine, slightly reduced with cream

Maccheroni al pomodoro with chicken breast stuffed with cheese
fresh tomato flavored with green olive oil and garlic

OTHER SAUCES

Bolognese
beef and fresh tomato

Affumicato
leek cream and smoked salmon

Alfredo sauce
cream and parmesan cheese

Pesto Sauce
basil, garlic, parmesan cheese and olive oil

MEAT AND FISH

Beef Straccetti
beef scallopini sauteed with arugula and fresh mozzarella

Pork saltimbocca with rosemary potatoes
traditional Italian dish made with pork and prosciutto

Grilled Rib eye with sage butter and wine
rib eye with grilled vegetables

Chicken breast
breaded and stuffed with ham and mozzarella sauce and asparagus

Mignon shrimp and bacon
flamed with Grappa on red wine risotto

Fresh salmon fillet Venetian style
served with watercress au gratin with Gorgonzola cheese

Sicilian grouper medallions
with pepper crusted bacon served with quinoa and eggplant caviar

PASTA SPECIAL

Spaghetti with lobster flavored with anise
and fresh tomatoes sauce

DESSERTS

Traditional Tiramisú
authentic and tempting

Limoncello mousse
with dark chocolate flakes

Panna cotta
with berries coulis

Panettone negresco
with vanilla ice cream and warm chocolate

Contains Nuts

Whole wheat and gluten free pasta available upon request