

Antipasti FREDDI E CALDI

TRITICO DEL MARE 120g   590

Trilogía de Carpaccio de Atún, Salmón y Robalo, Capellini de Hinojo a la Toscana, Vinagreta de Mostaza y Trufa

BURRATA  550

Queso Burrata, Espinaca Baby, Jitomates Deshidratados en Vinagreta de Orégano y Miel

BRUSCHETTA ALLA CAMPAGNOLA  460

Pan Hogaza, Arúgula, Tomates Cherry, Queso Burrata

CARPACCIO ALBESE 100g 780

Res, Arúgula, Parmigiano Reggiano

INVOLTINI DI MELANZANE ALLA PARMEGIANA 230

Envuelto de Berenjena con Prosciutto San Daniele, Scamorza Gratinada, Salsa Napolitana

COZZE AL POMODORO E PANE SECO 250g  480

Mejillones en Salsa de Tomate al Té de Limón, Pan Seco, Aceite de Peperoncino

CARCIOFO AL FORNO  340

Alcachofa, Fondue de Queso Fontina, Menta

Insalate INSALATE

INSALATA VERDI E NOCCIOLE CIOCCOLATO  260

Arúgula, Espinaca Baby, Cebolla Cambray al Vino Blanco, Avellanas al Chocolate, Aderezo de Pera Rostizada

INSALATA DE EOLIANA  240

Papa, Pimiento Rojo, Cebolla Morada, Jitomate Cherry, Calabacita Baby, Alcaparras, Aceite de Oliva, Albahaca

Zuppe LENOSTRE ZUPPE

CREMA DI ZUCCA E COSCIA DI QUAGLIA 30g 220

Crema de Calabaza de Castilla, Muslo de Codorniz, Polenta

CREMA DI PATATE E PORRI POLPETTE DI GRANCHIO 50g   590

Crema de Papa, Poro, Cangrejo, Trufa

MINISTRONE ALLA GENOVESE  210

Sopa con Vegetales de Temporada, Pasta Corta, Pesto Rojo



Pasta

LA NOSTRA PASTA FRESCA

LUNGA

LASAGNE AL FUNGHI SELVATICI DI TARTUFO NERO 300g  	1,400
Lasaña de Hongos Silvestres, Paté de Trufa	
BUCATINI BURRO E FORMAGGIO	450
Bucatini, Mantequilla, Parmigiano Reggiano	
PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO 100g	350
Pappardelle al Ragú de Cordero	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA E GRANCHIO 200g  	3,520
Spaghetti, Pesto Siciliano, Parmigiano Reggiano, King Crab	
FETTUCCINE ALL'ARRABIATA	310
Fettuccine, Salsa Arrabiata, Prosecco	

CORTA

ORECCHIETTE SALSICCIA LUCANICA E CARCIOFO 80g	270
Orecchiette con Salchicha Italiana, Corazón de Alcachofa, Pomodoro	
PENNE ALLA CALABRESE 	250
Pasta Pluma con Berenjenas, Salsa Marinara, Albahaca	
PENNE QUATTRO FORMAGGI E NOCI 	390
Pasta Pluma, Salsa Cuatro Quesos, Nuez	
GNOCCHI CARBONARA	390
Masa de Papa, Guanciale, Pecorino Romano, Pimienta Negra, Huevo	
CASARECCE GAMBERETTI E ZUCCHINE 80g 	520
Casarecce, Camarones, Pomodoro, Calabaza Baby	

RIPIENA

RAVIOLI DI RICOTTA BRESAOLA E RUCOLA AL BURRO E SALVIA	490
Pasta Rellena de Queso Ricotta, Bresaola, Arúgula, Mantequilla, Salvia	
CAPPELLETTI DI CODA DI MANZO 50g	310
Cappelletti Relleno con Cola de Res, Jus al Perfume de Cítricos	



 PESCADO  MARISCOS  VEGANO  VEGETARIANO  SIN GLUTEN

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Risotti

INOSTRI RISOTTI

NERO AI FRUTTI DI MARE 240g 🍷 670
Risotto con Tinta de Calamar, Camarón, Almeja, Pulpo, Mejillones

AL GORGONZOLA E FICCHI 🌱 330
Risotto con Gorgonzola, Compota de Higos al Moscato, Almendras

VENTRIGLI DI MANZO AL POMODORO E PISELLI 60g 240
Risotto con Mollejas de Res, Pomodoro, Chicharo

RISOTTO MILANESE DI ARAGOSTA 220g 🍷 🍷 1,990
Risotto con Azafrán, Cola de Langosta, Papel Oro

El Tiempo de Preparación del Risotto es de 25 a 30 Minutos.

Pesce

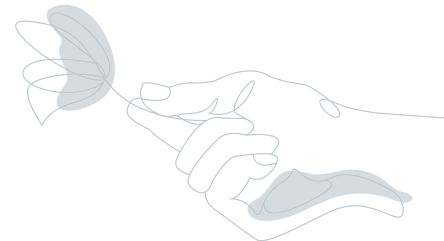
IPESCE

POLPO COLOSSALE AL ETNA 200g 🍷 🍷 790
Pulpo a las Brasas, Papa Volcánica, Pesto de Albahaca, Balsámico

FILETTO DI PESCE MEDITERRANEO 180g 🌊 1200
Pesca del Día, Salsa Siciliana, Espárragos, Portobello Dulce, Puré Chicharo

PESCE DAL GIORNO 🌊 Precio de Mercado
Pescado Entero al Grill, Peperonata, Gremolata

SALMONE ALL VENETO 220g 🌊 🍷 1300
Salmón Ora King, Estragón y Miel, Salsa De Lavanda



Carni

LECARNI

ANATRA 350g 850
Magret de Pato, Salsa de Licor Strega

BISTECCA ALLA FIORENTINA 600g 🍷 1,900
T-Bone Steak, Papas al Romero

FILETTO DI MANZO AL BRUNELLO E FAGGIOLI A LA CALABRESE 200g 1,300
Filete de Res Rostizado con Salsa de Brunello, Compota de Alubias, Berenjenas

SALTIMBOCCA DI MAIALE 180g 790
Lomo de Cerdo, Salvia, Prosciutto San Daniele, Pure de Papa, Acelgas

STINCO DI AGNELLO BRASATO AL CHIANTI CON PUREA DI SEDANO RAPA 500g 1100
Chambarete de Cordero Braseado en Chianti, Puré de Apionabo

🌊 PESCADO 🍷 MARISCOS 🌱 VEGANO 🌿 VEGETARIANO 🌾 SIN GLUTEN

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Pizza LEPIZZE

Prueba nuestra Pizza Romana y Napolitana hecha a mano, con ingredientes de la mejor calidad, proceso de fermentación de 24 horas que aporta los mejores sabores naturales de corteza y masa.

BIANCA

CACIO E PEPE

Burrata, Fontina, Mozzarella e Gorgonzola, Pimienta Fresca, Esencia de Trufa Negra

NOI UNO

Crema de Mascarpone, Speck Ahumado, Espárragos, Mozzarella

MELA

Gorgonzola, Peperoncino, Nuez, Manzana, Miel

BOSCAIOLA

Mozzarella, Hongos Silvestres, Cebolla Morada, Arúgula, Aceite de Ajo Quemado

MORTADELLA PISTACHIO DI BRONTE ^{80g}

Mortadella, Mozzarella, Crema de Pistache

ROSSA

REGINA MARGHERITA

Jitomate Cherry, Albahaca, Orégano, Aceite de Oliva, Mozzarella

690

430

850

NOI DUE ^{100g}

Burrata, Arúgula, Prosciutto San Daniele

1100

520

VEGETARIANA

Mozzarella, Zucchini Baby, Berenjena, Pimiento Asado, Champiñones, Ajo, Cebolla Morada

350

650

MARE ^{210g}

Mozzarella, Almeja, Pulpo, Camarón, Calamar

650

530

QUATTRO STAGIONI ^{50g}

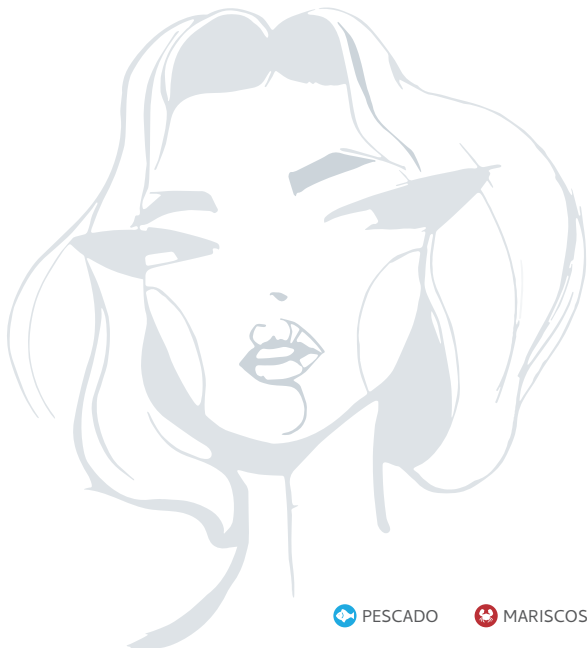
Mozzarella, Jamón de Cerdo, Alcachofa, Aceituna Kalamata, Champiñones

520

INSACCATI ^{120g}

Speck, Jamón de Cerdo, Salchicha Italiana

480



 PESCADO  MARISCOS  VEGANO  VEGETARIANO  SIN GLUTEN

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.