

## Antipasti

### 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** 361g  550

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

**BRUSCHETTA ALLA CAMPAGNOLA** 357g  460

Pan Hogaza, Arúgula, Tomates Cherry, Queso Burrata

**CARPACCIO ALBESE** 100g 780

Res, Arúgula, Parmigiano Reggiano

**INVOLTINI DI MELANZANE** 230

**ALLA PARMEGIANA** 265g

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

**COZZE AL POMODORO E PANE SECO** 250g  480

Mejillones en Salsa de Tomate, Pan Seco, Aceite de Peperoncino

**CARCIOFO AL FORNO** 201g  340

Alcachofa, Fondue de Queso Fontina

**SCHIACCIATA** 60g 510

Masa de Pizza, Queso Burrata, Arúgula, Jitomate Deshidratado, Champiñón, Prosciutto

## Insalate

### INSALATE

**INSALATA VERDI E NOCCIOLE** 260

**CIOCCOLATO** 311g 

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

**INSALATA DE EOLIANA** 204g  240

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

## Zuppe

### LE NOSTRE ZUPPE

**CREMA DI ZUCCA E COSCIA** 220

**DI QUAGLIA** 30g

Crema de Calabaza de Castilla, Muslo de Codorniz, Polenta

**CREMA DI PATATE E PORRI POLPETTE** 590

**DI GRANCHIO** 50g  

Crema de Papa, Poro, Cangrejo, Trufa

**MINISTRONE ALLA GENOVESE** 205g  210

Vegetales, Salsa Pomodoro, Pesto de Albahaca



# LA NOSTRA PASTA FRESCA

## LUNGA

<b>BUCATINI ALL'AMATRICIANA</b> 100g	280	<b>FETTUCCINE NOI</b> 160g 🍷	350
Guanciale Italiano, Cebolla, Peperoncino, Salsa de Pomodoro		Camarón, Salchicha Italiana, Jitomate Deshidratado, Champiñon, Cebolla, Crema, Salsa Pomodoro	
<b>LASAGNA TRADIZIONALE</b> 80g	380	<b>TAGLIOLINI PANNA E PROSCIUTTO COTTO</b> 100g	360
Salsa Bolognese, Salsa Bechamel, Queso Mozzarella y Grana Padano		Mantequilla, Queso Grana Padano, Cebolla, Crema, Jamón de Cerdo	
<b>LASAGNE AL FUNGHI SELVATICI DI TARTUFO NERO</b> 300g 🌿 🍄	1,400	<b>BUCATINI ALL'ANATRA</b> 150g	290
Lasaña de Hongos Silvestres, Paté de Trufa		Ragú de Pato, Vino Blanco, Mantequilla	
<b>BUCATINI CACIO E PEPE</b> 235g 🌿	240		
Queso Pecorino, Queso Grana Padano, Mantequilla, Pimienta Negra			
<b>PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO</b> 100g	350		
Pappardelle al Ragú de Cordero			
<b>SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE E ARAGOSTA</b> 260g 🍷	380		
Camarón, Calamar, Pulpo, Almeja, Mejillón, Salsa Pomodoro			
Agregar Langosta del Pacífico 200g 🍄	1,450		
<b>FETTUCCINE ALL'ARRABIATA</b> 356g	310		
Fettuccine, Salsa Arrabiata			
<b>FETTUCCINE AL SALMONE</b> 150g 🐟	310		
Cebolla, Vodka, Flor de Calabaza, Salsa Rosa			

## CORTA

<b>PENNE QUATTRO FORMAGGI E NOCI</b> 249g 🌿	390
Pasta Pluma, Salsa Cuatro Quesos, Nuez	
<b>GNOCCHI CARBONARA</b> 348g	390
Masa de Papa, Guanciale, Pecorino Romano, Pimienta Negra, Huevo	

## RIPIENA

<b>RAVIOLI DI RICOTTA BRESAOLA E RUCOLA AL BURRO E SALVIA</b> 230g	490
Pasta Rellena de Queso Ricotta, Bresaola, Arúgula, Mantequilla, Salvia	

 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

<b>NERO AI FRUTTI DI MARE</b> 240g 🍷	670
Risotto con Tinta de Calamar, Camarón, Almeja, Pulpo, Mejillones	
<b>AL GORGONZOLA E FICCHI</b> 264g 🌿	330
Risotto con Gorgonzola, Compota de Higos al Moscato, Almendras	
<b>RISOTTO CON GAMBERI E ASPARAGI</b> 100g 🍷	350
Camarones, Espárragos, Salsa Pomodoro	
<b>RISOTTO MILANESE DI ARAGOSTA</b> 220g 🍷 🍷	1,990
Risotto con Azafrán, Cola de Langosta, Papel Oro	

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

# Pesce

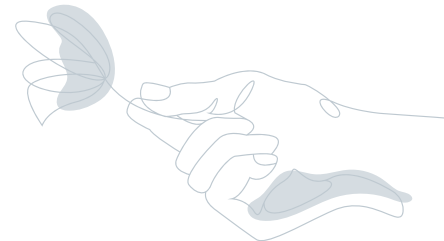
## IPESCE

<b>POLPO COLOSSALE AL ETNA</b> 200g 🍷 🍷	790
Pulpo a las Brasas, Papa Volcánica, Pesto de Albahaca, Balsámico	
<b>FILETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO</b> 180g 🌊	1,200
Pesca del Día, Azafrán, Tomates Cherry, Vino Blanco, Cebolla	
<b>PESCE DAL GIORNO</b> 473g 🌊	Precio de Mercado
Pescado Entero al Grill, Peperonata, Gremolata	
<b>SALMONE ALL VENETO</b> 220g 🌊 🍷	1,300
Salmón Ora King, Estragón y Miel, Salsa de Lavanda	

# Carni

## LECARNI

<b>SALTIMBOCCA DI MAIALE</b> 180g	790
Lomo de Cerdo, Salvia, Prosciutto San Daniele, Puré de Papa, Acelgas, Vino Marsala	
<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA</b> 600g 🍷	1,900
T-Bone Steak, Papas al Romero	
<b>TAGLIATA ALL'ACETO BALSÁMICO</b> 160g	880
Filete de Res, Arúgula, Jitomate Cherry, Queso Grana Padano, Aceite Extra-Virgen Oliva, Crema Balsámico	



<b>ANATRA</b> 350g	850
Magret de Pato, Salsa de Licor Strega	
<b>STINCO DI AGNELLO BRASATO AL CHIANTI CON PUREA DI SEDANO RAPA</b> 500g	1,100
Chambarete de Cordero Braseado en Chianti, Puré de Apionabo	
<b>RIBEYE AI 4 FORMAGGI E FUNGHI MISTI</b> 400g	1,200
Salsa de Queso Gorgonzola, Hongos Mixtos, Aceite de Trufa Blanco	

🌊 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, 28 cm de diámetro.

## 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

## ROSSA

### REGINA MARGHERITA

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

690

430

850

### NOI DUE <sup>100g</sup>

Burrata, Arúgula, Prosciutto San Daniele

950

### VEGETARIANA

520

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

350

650

### MARE <sup>210g</sup>

Mozzarella, Almeja, Pulpo, Camarón, Calamar

650

### CAPRICCIOSA <sup>50g</sup>

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

520

### INSACCATI <sup>120g</sup>

Speck, Jamón de Cerdo, Salchicha Italiana

480


### PIZZA CON MORTADELLA E PISTACCHI <sup>80g</sup>

Queso Mozzarella, Mortadella, Pistache, Salsa de Pomodoro

530



 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.