

Antipasti

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

TRITICO DEL MARE 120g   580

Trilogía de Carpaccio de Atún, Salmón y Róbalo, 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

TARTARO DI SALMONE ORA KING 160g    880

Salmón Ora King, Pesto de Pistaches, Aceituna Kalamata, Supremas de Naranja

CARPACCIO ALBESE 120g 990

Res, Arúgula, Parmegiano Reggiano

INVOLTINI DI MELANZANE ALLA PARMEGIANA 220

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

COZZE AL POMODORO E PANE SECO 250g  320

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

CARCIOFO AL FORNO  250

Alcachofa, Fondue de Queso Fontina, Menta



Insalate

INSALATE

INSALATA VERDI E NOCCIOLE CIOCCOLATO  260

Arúgula, Espinaca Baby, Cebollas 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

INSALATA DE LENTICCHIE GAMBERI 120g  320

Ensalada Tibia de Lentejas, Camarones, Salicornia

Zuppe

LE NOSTRE ZUPPE

CREMA DI ZUCCA E COSCIA DI QUAGLIA 30g 220

Crema de Calabaza de Castilla, Muslo de Codorniz, Polenta

BRODO DI GRANCHIO MORO 100g   590

Caldo de Cangrejo Moro, Romanesco

MINISTRONE ALLA GENOVESE  210

Sopa con Vegetales de Temporada, Pasta Corta, Pesto Rojo

 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.

LA NOSTRA PASTA FRESCA


LUNGA

LASAGNE AL FUNGHI SELVATICI DI TARTUFO NERO 350g  	1,750
Lasaña de Hongos Silvestres, Pate 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  	3,400
Spaghetti, Pesto Siciliano, Parmigiano Reggiano, King Crab	
FETTUCCINE ALL'ARRABIATA	310
Fettuccine Verde, Salsa Arrabiata, Prosecco	

RIPIENA

RAVIOLI DI RICOTTA BRESAOLA E RUCOLA AL BURRO E SALVIA	450
Pasta Rellena de Queso Ricotta, Bresaola, Arúgula, Mantequilla, Salvia	
CAPPELETTI DI CODA DI MANZO 50g	310
Capeletti Relleno con Cola de Res, Jus al Perfume de Cítricos	

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	
GNOCCHI CARBONARA	390
Masa de Papa, Guanciale, Pecorino Romano, Pimienta Negra, Huevo	



 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 🍷 550
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 🍷 🍷 1,850
Risotto con Azafran, Cola de Langosta, Oro

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

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

Pesce

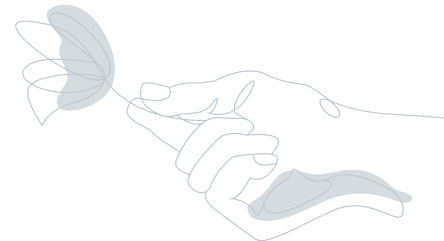
IPESCE

POLPO COLOSSALE AL ETNA 200g 🍷 🍷 720
Pulpo a las Brasas, Papa Volcánica, Pesto de Albahaca, Balsámico

FILETTO DI PESCE MEDITERRANEO 180g 🌊 650
Pesca del Día, Salsa Siciliana, Espárragos, Portobello Dulce, Puré Chicharo

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

TONNO E CAPERI 160g 🌊 650
Atún, Salsa de Alcaparra, Betabel Asada, Ortolana



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 680
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.

Pizze LEPIZZE

BIANCA

CACIO E PEPE

Burrata, Fontina, Mozzarella e Gorgonzola, Pimienta Fresca, Escencia 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

590

430

650

NOI DUE ^{100g}

Burrata, Arúgula, Piñones, Prosciutto San Daniele, Pecorino, Frambuesas

990

430

VEGETARIANA

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

350

650

MARE ^{210g}

Mozzarella, Almeja, Pulpo, Camarón, Calamar

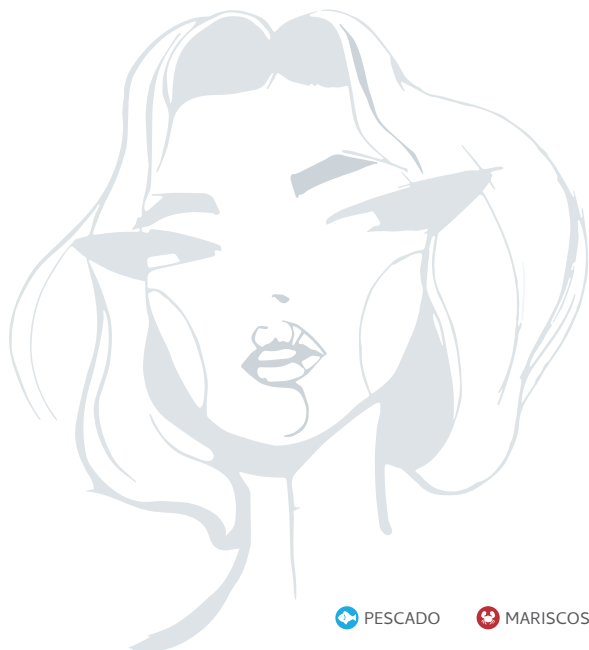
650

450

QUATTRO STAGIONI ^{50g}

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

430



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.