



RISTORANTE ITALIANO

Antipasti ANTIPASTI FREDDI E CALDI

TRITTICO DEL MARE 120g 550

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

BURRATA 490

Queso Burrata, Espinaca Baby, Jitomates Cherry y Deshidratados, Vinagreta de la Casa

BRUSCHETTA ALLA CAMPAGNOLA 390

Pan Hogaza, Arúgula, Tomates Cherry, Queso Burrata, Glasé Balsámico, Portobello

CARPACCIO ALBESE 100g 550

Res, Arúgula, Parmigiano Reggiano, Champiñón

COZZE AL POMODORO E PANE SECCO 250g 540

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

CARCIOFO AL FORNO 260

Alcachofa, Fondue de Queso Fontina

SCHIACCIATA 430

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

Insalate INSALATE

INSALATA DEL BOSCO 200

Arúgula, Espinaca Baby, Fresa, Nuez Caramelizada, Queso de Cabra, Vinagreta de Frutos Rojos

INSALATA CAPRESE 260

Tomate, Queso Mozzarella, Lechuga, Pesto de Albahaca

Zuppe LE NOSTRE ZUPPE

CREMA DI PATATE E PORRI POLPETTE DI GRANCHIO 50g 320

Crema de Papa y Poro, Cangrejo, Aceite de Trufa

MINISTRONE ALLA GENOVESE 200

Vegetales de Temporada, Salsa Pomodoro, Pesto de Albahaca, Pasta



 PESCADO

 MARISCOS

 VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN

 PICANTE

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.

Pasta

LA NOSTRA PASTA FRESCA

LUNGA

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Panceta, Cebolla, Peperoncino,
Salsa de Pomodoro

200

LASAGNA TRADIZIONALE

Salsa Bolognese, Salsa Bechamel,
Queso Mozzarella y Grana Padano

270

LASAGNA AI FUNGHI SELVATICI E TARTUFO NERO



Lasaña de Hongos Silvestres, Paté de Trufa

870

BUCATINI CACIO E PEPE



Queso Pecorino, Queso Grana Padano,
Mantequilla, Pimienta Negra

200

PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO

100g

Pappardelle al Ragú de Cordero

320

SPAGUETTI ALLA CARBONARA

Clásica Huevo, Pecorino, Guanciale, Pimienta

200

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE

180g

Fettuccine, Salsa Boloñesa de Res

200

FETTUCCINE NOI

160g



Camarón, Salchicha Italiana, Jitomate Deshidratado,
Champignon, Cebolla, Crema, Salsa Pomodoro Cremosa

320

TAGLIOLINI PANNA E PROSCIUTTO COTTO

Mantequilla, Queso Grana Padano, Cebolla,
Crema, Prosciutto

320

BUCATINI ALL'ANATRA

150g

Ragú de Pato, Vino Blanco, Mantequilla

230

CORTA

PENNE ARRABBIATA



Pasta Pluma, Salsa Arrabbiata, Albahaca

200

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI

Masa de Papa, Salsa de 4 Quesos,
Pecorino Romano, Pimienta Negra

430

RIPIENA

RAVIOLI DI RICOTTA BRESAOLA E RUCOLA AL BURRO E SALVIA

Pasta Rellena de Queso Ricotta, Bresaola,
Arúgula, Mantequilla, Salvia

540



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

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

AL GORGONZOLA E FICHI 	300
Risotto con Gorgonzola, Compota de Higos al Moscato, Almendras	
RISOTTO CON GAMBERI E ASPARAGI ^{100g} 	300
Camarones, Espárragos, Salsa Pomodoro	
RISOTTO ALLA MILANESE E ARAGOSTA ^{180g}  	1,980
Risotto con Azafrán, Cola de Langosta, Papel Oro	
NERO AI FRUTTI DI MARE ^{240g} 	490
Risotto con Tinta de Calamar, Camarón, Almeja, Pulpo, Mejillones	

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

Pesce

IPESCE

FILETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO ^{180g}  	540
Pesca del Día, Azafrán, Tomates Cherry, Vino Blanco, Cebolla	
PESCE DAL GIORNO ^{480g} 	Precio de Mercado
Pescado Entero al Grill, Peperonata, Gremolata	

Carni

LE CARNI

SALTIMBOCCA DI MAIALE ^{180g}	700
Lomo de Cerdo, Salvia, Prosciutto San Daniele, Puré de Papa, Acelgas, Vino Marsala	
BISTECCA ALLA FIORENTINA ^{800g}  	2,630
Porterhouse, Papas al Romero, Vegetales a la Parrilla	
RIBEYE AI 4 FORMAGGI E FUNGHI MISTI ^{400g}	870
Salsa de Queso Gorgonzola, Hongos Mixtos, Aceite de Trufa Blanco	
TAGLIATA ALL'ACETO BALSÁMICO ^{160g}	930
Filete de Res, Arúgula, Jitomate Cherry, Queso Grana Padano, Aceite Extra-Virgen Oliva, Glasé Balsamico	
AGNELLO BRASATO AL CHIANTI CON PUREA DI SEDANO RAPA ^{500g}	760
Chambarete de Cordero Braseado en Chianti, Puré de Apionabo	



 PESCADO  MARISCOS  VEGANO  VEGETARIANO  SIN GLUTEN  PICANTE

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 LE PIZZE

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

390

BOSCAIOLA

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

390

ROSSA

REGINA MARGHERITA

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

300

NOI DUE

Burrata, Arúgula, Prosciutto San Daniele

750

VEGETARIANA

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

300

CAPRICCIOSA

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

320



 PESCADO

 MARISCOS

 VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN

 PICANTE

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.