

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

TRITTICO DEL MARE 120g   490

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

BURRATA  450

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

BRUSCHETTA ALLA CAMPAGNOLA  360

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

CARPACCIO ALBESE 100g 490

Res, Arúgula, Parmigiano Reggiano, Champiñón

COZZE AL POMODORO E PANE SECCO 250g   480

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

CARCIOFO AL FORNO  240

Alcachofa, Fondue de Queso Fontina

SCHIACCIATA 390

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

INSALATE

INSALATA DEL BOSCO  180

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

INSALATA CAPRESE  240

Tomate, Queso Mozzarella, Lechuga, Pesto de Albahaca

ZUPPE

**CREMA DI PATATE E PORRI
POLPETTE DI GRANCHIO** 50g  290

Crema de Papa y Poro, Cangrejo, Aceite de Trufa

MINISTRONE ALLA GENOVESE  180

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

190

LASAGNA TRADIZIONALE

Salsa Bolognese, Salsa Bechamel,
Queso Mozzarella y Grana Padano

250

LASAGNA AI FUNGHI SELVATICI E TARTUFO NERO



Lasaña de Hongos Silvestres, Paté de Trufa

790

BUCATINI CACIO E PEPE



Queso Pecorino, Queso Grana Padano,
Mantequilla, Pimienta Negra

190

PAPPARDELLE AL RAGU DI AGNELLO

100g

Pappardelle al Ragú de Cordero

290

SPAGUETTI ALLA CARBONARA

Clásica Huevo, Pecorino, Guanciale, Pimienta

180

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE

180g

Fettuccine, Salsa Boloñesa de Res

180

FETTUCCINE NOI

160g



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

290

TAGLIOLINI PANNA E PROSCIUTTO COTTO

Mantequilla, Queso Grana Padano, Cebolla,
Crema, Prosciutto

290

BUCATINI ALL'ANATRA

150g

Ragú de Pato, Vino Blanco, Mantequilla

210

CORTA

PENNE ARRABBIATA



Pasta Pluma, Salsa Arrabbiata, Albahaca

190

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI

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

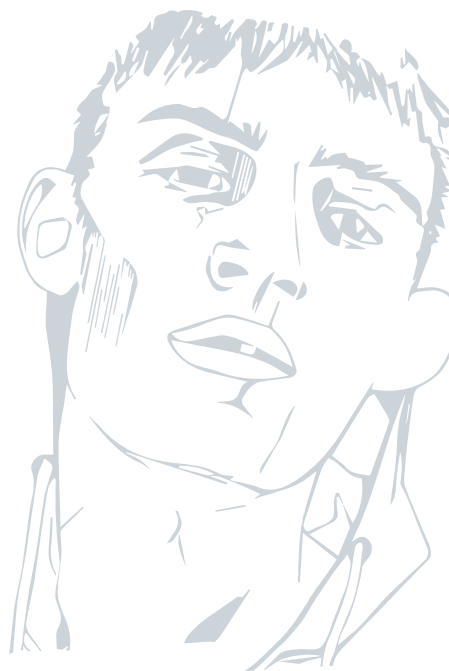
390

RIPIENA

RAVIOLI DI RICOTTA BRESAOLA E RUCOLA AL BURRO E SALVIA

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

490



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**  280
Risotto con Gorgonzola, Compota de Higos al Moscato, Almendras
- RISOTTO CON GAMBERI E ASPARAGI** ^{100g}  280
Camarones, Espárragos, Salsa Pomodoro
- RISOTTO ALLA MILANESE E ARAGOSTA** ^{180g}   1,800
Risotto con Azafrán, Cola de Langosta, Papel Oro
- NERO AI FRUTTI DI MARE** ^{240g}  450
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}   490
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} 650
Lomo de Cerdo, Salvia, Prosciutto San Daniele, Puré de Papa, Acelgas, Vino Marsala
- BISTECCA ALLA FIORENTINA** ^{800g}   2,390
Porterhouse, Papas al Romero, Vegetales a la Parrilla
- RIBEYE AI 4 FORMAGGI E FUNGHI MISTI** ^{400g} 790
Salsa de Queso Gorgonzola, Hongos Mixtos, Aceite de Trufa Blanco
- TAGLIATA ALL'ACETO BALSÁMICO** ^{160g} 850
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} 690
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

360

BOSCAIOLA

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

360

ROSSA

REGINA MARGHERITA

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

280

NOI DUE

Burrata, Arúgula, Prosciutto San Daniele

680

VEGETARIANA

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

280

CAPRICCIOSA

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

290



 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.