

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

- CARPACCIO DI CERVO AFFUMICATO**  710
Venado Ahumado, Arugula, Parmesano
Citroneta
- TRITICO DEL MARE**   120 g 670
Trilogía de Carpaccio de Atún, Salmón y Robalo
Capellini de Hinojo a la Toscana, Vinagreta de
Mostaza y Trufa
- BURRATA**  361 g 560
Queso Burrata, Espinaca Baby, Jitomates
Deshidratados en Vinagreta de Orégano y Miel
- BRUSCHETTA ALLA CAMPAGNOLA**  357 g 480
Pan Hogaza, Arúgula, Tomates Cherry
Queso Burrata
- CARPACCIO ALBESE**  100 g 780
Res, Arúgula, Parmigiano Reggiano
- CALAMARI FRITTI**  220 g 480
Calamar, Zanahoria, Calabaza Italiana
Salsa Arrabbiata
- COZZE AL POMODORO E PANE SECO**  250 g 480
Mejillones en Salsa de Tomato, Pan Seco
Aceite de Peperoncino
- SCHIACCIATA**  60 g 580
Masa de Pizza, Queso Burrata, Arúgula, Jitomate

INSALATE

- INSALATA CAPRESE**  180 g 360
Jitomate, Queso Mozzarella, Pesto Albahaca
Aceite Extra-Virgen Oliva
- INSALATA AI FRUTTI DI BOSCO**  180 g 310
Lechuga Mixta, Fresa, Nuez Caramelizada
Queso de Cabra, Aderezo de Frutos Rojos

LE NOSTRE ZUPPE

- CREMA DI PATATE E PORRI POLPETTE DI GRANCHIO**  50 g 650
Crema de Papa, Poro, Cangrejo, Trufa
- MINISTRONE ALLA GENOVESE**  205 g 330
Vegetales, Salsa Pomodoro, Pesto de Albahaca



LA NOSTRA PASTA FRESCA

DEL FORNO

LASAGNA AI FUNGHI SELVATICI   1,550
E TARTUFO NERO 300 g
Lasaña de Hongos Silvestres, Paté de Trufa

LASAGNA TRADIZIONALE 80 g 450
Salsa Bolognese, Salsa Bechamel
Queso Mozzarella y Grana Padano

LUNGA

BUCATINI ALL'AMATRICIANA 100 g 380
Guanciale Italiano, Cebolla, Peperoncino Salsa de Pomodoro

BUCATINI CACIO E PEPE 235 g  380
Queso Pecorino, Queso Grana Padano
Mantequilla, Pimienta Negra

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 260 g  495
Camarón, Calamar, Pulpo, Almeja
Mejillón, Salsa Pomodoro

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE 550
Ragú de Res 200g, Pomodoro, Cebolla
Apio, Zanahoria

SPAGHETTI CARBONARA 348 g 460
Guanciale, Pecorino Romano, Pimienta Negra
Huevo

FETTUCCINE NOI 160g  480
Camarón, Salchicha Italiana, Jitomate Deshidratado
Champiñon, Cebolla, Crema, Salsa Pomodoro

FETTUCCINE ALFREDO 480
E PROSCIUTTO COTTO 100 g
Mantequilla, Queso Grana Padano, Cebolla
Crema, Jamón de Cerdo

BUCATINI ALL' ANATRA 150 g 460
Ragú de Pato, Vino Blanco, Mantequilla

CORTA

CASERECCIE ALL'ARRABBIATA 249 g  480
Pasta Pluma, Salsa Arrabbiata

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI 348 g  550
Salsa Cuatro Quesos, Nuez

CASERECCIE CON RAGU DI  **SELVAGGINA** 560
Pasta con Ragú de Venado y Cordero

RIPIENA

RAVIOLI DI RICOTTA BRESAOLA 550
E RUCOLA AL BURRO E SALVIA 230 g
Pasta Rellena de Queso Ricotta, Bresaola
Arúgula, Mantequilla, Salvia

 PESCADO  MARISCOS  VEGANO  VEGETARIANO  SIN GLUTEN

Premium Culinary  20% 0% 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 Alimentos

IPESCE

FILETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO 180g  1,350
Róbalo , Azafrán, Tomate Cherry, Vino Blanco
Cebolla

TOTOABA AL CARTOCCIO 220g  1,150
Vino Blanco, Limón, Alcaparras, Ajo

GAMBERI AL LIMONE 160g 640
Camarones, Ajo, Vino Blanco, Tomate Cherry
Arúgula, Aderezo de Cítricos

LE CARNI

BISTECCA ALLA FLORENTINA 600g  2,200
T-Bone Steak, Papas al Romero

TAGLIATA ALL'ACETO BALSÁMICO 160g 1,100
Filete de Res, Arúgula, Tomate Cherry, Queso
Grana Padano, Aceite Extra-Virgen Oliva
Crema Balsámico

MARE E TERRA  6,380
T-Bone 800g, Cola de Langosta 500g Zanahoria
Baby, Espárragos, Alcachofa a la Romana

FILETTO DI CERVO AL TARTUFO  1,650
Filete de Venado con Salsa de Hongos
Silvestres y Trufa

INOSTRI RISOTTI

RISOTTO CON GAMBERI E ASPARAGI 100g  460
Camarones, Espárragos, Salsa Pomodoro

RISOTTO MILANESE DI ARAGOSTA 220g   2,200
Risotto con Azafrán, Cola de Langosta, Papel Oro

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO 180g  670
Hongo Porcini, Shimeji y Salsa de Trufa

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

POLLO ALLA PARMIGIANA 200g 560
Pollo, Salsa Pomodoro, Crema de Parmesano
Verduras al Grill

STINCO DI AGNELLO BRASATO AL CHIANTI CON PUREA DI PATATE 500g  1,380
Chambarete de Cordero Braseado en Chianti
Pure di Patata

RIBEYE AI 4 FORMAGGI E FUNGHI MISTI 400g  1,595
Salsa de Queso Gorgonzola, Hongos Mixtos, Aceite
De Trufa Blanco



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

Premium Culinary  20% 0% 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 Alimentos

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

750

BOSCAIOLA

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

750

ROSSA

REGINA MARGHERITA

Tomate Cherry, Albahaca, Orégano
Aceite de Oliva, Mozzarella

480

NOI DUE

Burrata, Arúgula, Prosciutto San Daniele

1,100

VEGETARIANA

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

480

CAPRICCIOSA

Mozzarella, Jamón de Cerdo, Alcachofa
Aceituna Kalamata, Champiñones

580

INSACCATI

Speck, Jamón de Cerdo, Salchicha Italiana

620

FAI LA TUA PIZZA

Ingredientes:

750

- Pepperoni
- Cebolla
- Arúgula
- Jamón
- Camarón
- Salchicha Italiana
- Speck
- Champiñón
- Alcachofas
- Aceitunas Kalamata
- Tomate Cherry



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

Premium Culinary  20% 0% 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 Alimentos.