

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

CARPACCIO DI CERVO AFFUMICATO 710

Venado Ahumado, Arugula, Parmesano
Citroneta

TTRITICO DEL MARE 120 670

Trilogía de Carpaccio de Atún, Salmón y Robalo
Aderezo de Maracuya, Cherry, Arugula, Alcaparras
Fritas

BURRATA 361 g 560

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

ASPARAGI GRATINATI 357g 480

Espárragos, Prosciutto Parma, Salsa de Quesos

CARPACCIO ALBESE 100 g 780

Res, Arúgula, Parmigiano Reggiano

CALAMARI FRITTI 220 g 480

Calamar 220g, Zanahoria, Calabaza Italiana
Salsa Arrabbiata

COZZE AL POMODORO E PANE SECO 250 g 480

Mejillones en Salsa de Tomate, Pan Seco
Aceite de Peperoncino

SCHIACCIATA 60 g 580

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

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

LASAGNE AL FUNGHI SELVATICI   1,550
DI 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

FETTUCCINE CAPRESE 100 g  420
Tomate Cherry , Ajo, Mozzarella Fresca y Pesto

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 160 g  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

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

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI 348 g  550
Salsa Cuatro Quesos, Nuez

CASERECCHE 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 los alimentos.

IPESCE

FILETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO 180g  1,350
Róbalo , Azafrán, Tomates 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

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

LE CARNI

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

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

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

ARAGOSTA AL BURRO E AGLIO 600g   3,260
Cola de Langosta 600g, Mantequilla, Ajo y Pure de
Papa

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

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

**STINCO DI AGNELLO BRASATO AL
CHIANTI CON PURE DI PATATA** 500g 1,380
Chambarete de Cordero Braseado en Chianti,
Puré di Patata

RIBEYE "PRIME" AI 4 FORMAGGI E FUNGHI  595
MISTI 400g
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 los alimentos.

LA NOSTRA PASTA FRESCA

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 750
Burrata, Fontina, Mozzarella e Gorgonzola,
Pimienta Fresca, Esencia de Trufa Negra

BOSCAIOLA  750
Mozzarella, Hongos Silvestres, Cebolla
Morada, Arúgula, Aceite de Ajo Rostizado

ROSSA

REGINA MARGHERITA  480
Jitomate Cherry, Albahaca, Orégano
Aceite de Oliva, Mozzarella

NOI DUE  100g 1,100
Burrata, Arúgula, Prosciutto San Daniele

VEGETARIANA  480
Mozzarella, Zucchini Baby, Berenjena, Pimiento
Asado, Champiñones, Ajo, Cebolla Morada

CAPRICCIOSA  50g 580
Mozzarella, Jamón de Cerdo, Alcachofa
Aceituna Kalamata, Champiñones

INSACCATI  120g 620
Speck, Jamón de Cerdo, Salchicha Italiana

FAI LA TUA PIZZA 750
Ingredientes:

- Pepperoni
- Cebolla
- Arúgula
- Jamón
- Camarón
- Salchicha Italiana
- Speck
- Champiñón
- Alcachofas
- Aceitunas Kalamata
- Jitomate 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 los alimentos.

