

Especiales

Crudo di Pesce dei Giorno sobre cama de hinojo, aceite de olivo toscano extravirgen	\$399.00
Risotto al Tequila Dobel con camarones	\$399.00
Risotto con Foie Gras	\$395.00
Taglierini al Pesto de Pistache y Camarón	\$325.00
Lasagna de Berenjena	\$245.00

Entradas

Salami de Pulpo	\$270.00
Calamares a la Parrilla	\$360.00
Antipasto di Mare pulpo, camarón y papa al olio y limón	\$370.00
Carpaccio de Betabel	\$220.00
Carpaccio de Res con salsa de Trufa Blanca arúgula, parmesano	\$325.00
Carpaccio de Atún arúgula, cebolla, alcaparra	\$325.00
Carpaccio de Salmón arúgula, vinagreta y láminas de apio	\$325.00
Tartara de Atún aguacate, cebollín y arúgula	\$400.00
Mejillones al vino Blanco (en temporada)	\$250.00
Pulpo a las Brasas en Salsa Mediterranea	\$305.00
Mozzarella di Bufala D.O.P.	\$310.00
Burrata con Bresaola	\$320.00
Provolone a la Parrilla jitomate, albahaca y aceituna negra	\$255.00

Ensaladas

Portobello y Queso de Cabra mezcla de lechugas, hongo portobello, queso de cabra y prosciutto	\$235.00
De Salmón salmón ahumado, crujiente de parmesano y cítricos	\$260.00
Mixta con Queso Pecorino aceituna negra, jitomate deshidratado, hinojo, nuez garapiñada	\$225.00
Espárragos, Arúgula y Parmesano	\$250.00
Caprese Clásica	\$225.00
Caprina queso de cabra, aguacate, jitomate y aceituna negra	\$225.00
De Corazón de alcachofas manzana, parmesano y endivia	\$250.00
Rústica verduras asadas y mozzarella	\$210.00

• **Nuestras Especialidades**

Pasta

Rigatoni con Alcachofa y Jitomate un toque picante	\$275.00
Penne al Horno con Alcachofa y esencia de Trufa gratinado	\$299.00
Fettucelle all'Amatriciana Nostra jitomate, tocino y un toque de vodka	\$250.00
Penne al Ragú de Res	\$230.00
Lasagnetta al Ragú de Pato y Alcachofa	\$335.00
Agnolotti relleno de Ricotta al Limón pasta fresca, con mantequilla de salvia	\$299.00
Taglierini Nero con Calamar y Pesto pasta fresca	\$299.00
Fettuccine en salsa de Camarón al Jengibre Picante	\$385.00
Spaghetti al Cartoccio	\$435.00
Orecchiette al Pesto y Jitomate Fresco un toque de ricotta	\$245.00
Taglierini con Hongos Porcini y Prosecco pasta fresca	\$285.00
Spaghetti Picante al Pomodoro y Aceitunas	\$220.00
Ravioli de Ricotta Rosé pasta fresca	\$285.00
Rigatoni a la Mediterranea aceituna verde y negra, jitomate cherry y mozzarella fresca	\$255.00
Fusilli con Berenjena y Queso Ricotta un toque picante	\$235.00
Gnocchi de Papa al Gorgonzola Rosé pasta fresca	\$235.00
Fettuccine al Ragú de Pato	\$330.00
Spaghetti Camarón y Aguacate al Chipotle	\$299.00
Linguine a la Langosta	\$450.00
Spaghetti alle Vongole (en temporada) almeja manila o chioner, un toque picante	\$299.00
Linguine al Salmón, Caviar y Vodka	\$335.00

 opción pasta gluten free + \$ 40.00

Sopas

Tortellini in Brodo pasta fresca rellena en consomé de res	\$160.00
De Jitomate queso de cabra	\$130.00
Minestrone Toscano verduras	\$130.00

Risotto

Camarón, Espárragos y Azafrán	\$350.00
Langosta al Limón	\$450.00
Corazones de Alcachofa y Parmesano	\$275.00
Hongos Porcini y Prosecco	\$275.00

Carnes y Pescados

Tagliata al Balsámico 250grs filete de res Sterling Silver a la parrilla, arúgula y parmesano	\$480.00
Pescado a la Sal 400grs (25 Min)	\$380.00
Totoaba al Romero 250grs producto sustentable	\$430.00
Salmón al Limón y Alcaparra 250grs pure de brócoli	\$380.00
Atún Sellado en salsa de Alcaparra y Limón 250grs	\$450.00
Filete al Gravy y Pimienta Verde 250grs filete de res Sterling Silver	\$480.00
Filete de Res con Hongos de Temporada 250grs filete de res Sterling Silver	\$480.00
Rack de Cordero al Romero 450grs	\$800.00
Ossobuco de Cordero a la Fiorentina 550grs al horno, vino tinto y verduras, con puré de papa	\$390.00
Pollo Orgánico al Parmesano 250grs	\$275.00
Camarones a la Parrilla 250grs en salsa de limón	\$380.00

Existen en este menú platillos con alimentos crudos o con breves cocciones, el consumo es bajo el propio riesgo del comensal