



## PRIMI • APPETIZERS



### INLATA DI FIORI / FLOWERS SALAD

Mezcla de lechugas, flores, jitomate confitado, alcaparras, queso de cabra y pistache con vinagreta de vino tinto

*Mixed lettuces, comestible flowers, tomato confit, capers, goat cheese and pistachio with red wine vinaigrette*

### INSALATA DI PERA E GORGONZOLA

#### PEAR AND GORGONZOLA CHEESE SALAD

Pera y lechuga Boston aderezadas con cremoso queso gorgonzola, uvas, crotones de ajo y aceite de tomate cereza añejado

*Pear and iceberg lettuce tossed with gorgonzola cheese, grapes, garlic croutons and cherry tomato aged oil*

### ANTIPASTI

Antipasto de espárragos al dente, olivas, poro y Portobello horneados con boconccini servidos con aderezo de miel y avellana

*Antipasti with asparagus, olives, leek and Portobello mushroom baked with boconccini served with honey and hazelnut dressing*

### INSALATA ARAGOSTA DI RIVIERA

#### RIVIERA LOBSTER SALAD

Langosta del Pacífico cortada en delgadas lascas con piñones, zanahoria, cangrejo y aderezo de mandarina

*Pacific lobster cut in thin slices with pinions, carrot, crab meat and tangerine dressing*

### INSALATA DI RUCOLA E PROSCIUTTO

#### ARUGULA AND PROSCIUTTO SALAD

Ensalada de arúgula, brotes de rábano y tomate cereza amarillo con jamón de Parma, queso de oveja y aderezo de aceto di Barbera

*Salad of arugula, radish sprouts and cherry yellow tomato with Parma ham, sheep cheese and aceto di Barbera dressing*

### VITELLO TONNATO

Ternera servida con ensalada de brotes de mostaza, limón amarillo, anchoas y alcaparras, cubierta con una salsa de atún

*Veal served with a mustard sprouts salad, yellow lemon, anchovies and capers cover with a tuna sauce*



## ZUPPE • SOUP



### CREMA DI POMODORO / TOMATO CREAM SOUP

De tomate rostizado al romero acompañado de queso mozzarella

*Cream of roast tomato with rosemary and mozzarella cheese*

### MINISTRONE

Con tocino, vegetales, pesto y queso parmesano

*With bacon, vegetables, pesto and parmesan cheese*

### ZUPPE DI ZUCCA MATURA

#### BUTTERNUT SQUASH SOUP

Sopa de calabaza butternut con portobello caramelizado y nuez endulzada

*Butternut squash soup with caramelized Portobello and sweetened nuts*

## DELLA CUCINA • MAIN COURSE

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjena, salsa de jitomate, queso mozzarella y queso de oveja

*Eggplant, tomato sauce, mozzarella and sheep cheese*

### CANELLONI

Con estofado de hongos porcini en salsa de cuatro quesos

*With porcini mushrooms ragú with four cheese sauce*

### LINGUINE NERO / BLACK LINGUINE

Con acamayas aceite de ajo y pepperoncino

*With garlic oil, pepperoncino and crayfish*

### GNOCCHI

De papa con ragú de cordero

*Potato gnocchi with lamb ragú*



DELLA CUCINA • MAIN COURSE

---

RISOTTO FUNGHI PORCINI  
*PORCINI MUSHROOMS RISOTTO*

RISOTTO NERO AI FRUTTI DI MARE  
BLACK RISOTTO WITH SEAFOOD  
Con tinta de calamar, camarones, callo de almeja,  
mejillones y pulpo  
*With squid ink, shrimps, clam, mussels  
and octopus*

RISOTTO ZAFFERANO GAMBERETTI  
Al azafrán con camarones  
*Saffron and shrimps risotto*

CAPELANTE / SCALLOPS  
Vieiras con costra de pan añejado y pistache,  
estofado de lentejas con tocino y zanahorias  
rostizadas  
*With custard of aged bread and pistachio, served  
with lentil stew with bacon and roast carrots*

CHERNA DEL PACIFICO / PACIFIC GROUPER  
Rostizado con su piel con zanahorias amarillas y  
moradas y alubias tibias con jitomate cereza  
rostizado  
*Roast with skin and served with yellow and purple  
carrots, warm beans with roasted cherry tomato*

LASAGNA DAL FORNO  
LASAGNA FROM THE OVEN  
Láminas de pasta con salsa Bolognese y salsa  
cremosa gratinada en nuestro horno de leña  
*Pasta sheets with Bolognese sauce and cream  
sauce grated in our firewood oven*

POLPO ALLA GRIGLIA / GRILLED OCTOPUS  
Pulpo a la parrilla con papa rostizada con  
mantequilla y perejil y fricasee de pimientos  
*With roasted potatoes with butter and parley  
and bell pepper fricasee*

LOMBATA DI MAIALE / PORK LOIN  
Cerdo en jugo de salvia, servido con polenta,  
brocolini romanesco y chanterelle  
*Au jus with sage, served with polenta, roman  
brocolini and chanterelle*

COSTILLAS SALTIMBOCA / SALTIMBOCA RIBS  
Con puré de papa al ajo rostizado, zanahorias  
rostizadas y salsa de ternera con jugo de salvia  
*With mashed potato au roasted garlic, roasted  
carrots and veal au jus with sage*

BISTECCA DI MANZO / BEEF FILLET  
En jugo de romero con polenta y pesto de olivas  
negras y calabazas tiernas  
*Rosemary au jus served with polenta and black  
olives and tender pumpkins pesto*



DOLCE • DESSERTS



TORTA DI FICO / FIG TART  
Higo con espuma de ricotta y helado de queso  
*Fig with ricotta foam and cheese ice cream*

MILLEFOGLIE DE GIANDUJA  
HAZELNUT MILLE FUIE  
Chocolate oscuro y avellana con helado de vainilla  
*Dark chocolate with hazelnut and vanilla ice cream*

BUDINO DI LIMONE / LEMON BUDDING  
Crema de limón con merengue flameado al punto  
y salsa de vainilla con lima amarilla  
*Lemon cream with Italian merengue served with  
vanilla sauce with lime*

CASSATA  
Tarta siciliana de ricota, mazapán, biscocho,  
azucarglass y fruta confitada  
*Sicilian tart with ricotta cheese, marzipan, biscuit,  
glass sugar and fruit confit*