



INSALATE

INSALATA CAPRESE

Classic tomato and mozzarella cheese with olive oil and basil

Ensalada clásica caprese de tomate y queso mozzarella con aceite de oliva y albahaca

INSALATA DI PERE CON RUCOLA E

CREMA DI GORGONZOLA

Pear slices and arugula topped with creamy gorgonzola cheese dressing and crispy caramelized nuts

Peras laminadas y arúgula aderezadas con una cremosa salsa de queso gorgonzola y nuez caramelizada crujiente

INSALATA DI SPINACI

Baby spinach salad, accompanied by strawberries and ashed goat cheese

Peras laminadas y arugula aderezadas con una cremosa salsa de queso gorgonzola y nuez caramelizada crujiente

INSALATA DI PROSCIUTTO

Mixed greens, prosciutto, caramelized nuts, balsamic vinegar, goat cheese

Ensalada de lechugas mixtas, prosciutto, nuez caramelizada, balsámico, queso de cabra

LATTUGA E PARMIGIANO REGGIANO

Romaine lettuce heart, creamy parmesan, toasted bread with anchovies, Citronette

Corazón de lechuga Romana, cremoso de parmesano, pan tostado con anchoas, Citroneta



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

ZUPPE

SPUMA DI FUNGHI TARTUFATI

Mushroom cappuccino with a pinch of truffle
Capuchino de hongos con aroma de trufa blanca

ZUPPA DI POMODORO E BURRATA

Tomato soup, croutons, basil oil and creamy burrata
Sopa de tomate, croutones, aceite de albahaca y cremoso de burrata

MINISTRONE

Classic minestrone with vegetables and bread pesto
with harvest herb
*Minestrone clásica con verdura y pesto de pan
con hierba de la cosecha*



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

----- ANTI PASTI -----

FRITTO DI SEPPIA CON SALSА MARINARA

Fried squid rings with tomato sauce, capers, olives and a touch of cilantro

Anillos de calamares fritos con salsa de tomate, alcaparras, aceitunas y un toque de cilantro

PROVOLONE "IN CARROZZA" 🍴

Egg battered, melted provolone cheese with tomato sauce

Aperitivo de queso provolone fundido y capeado, con salsa de tomate

PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE 🍴

Breaded eggplant and pumpkin covered with mozzarella cheese and pomodoro sauce

Berenjena y calabaza empanizada cubierta de queso mozzarella y salsa pomodoro

CARPACCIO DI CARNE 🍴

Thinly sliced beef filet with arugula, parmesan cheese, Citronette and a caper emulsion

Láminas de res con arúgula, parmesano, Citroneta y emulsión de alcaparra

CREMA DI RICOTTA CON FORMAGGIO DI PECORA 🍴

Creamy ricotta cheese and goat cheese, truffled honey, figs, walnuts and herb bread

Cremoso de queso ricotta y queso de cabra, miel trufada, higos, nuez y pan de hierbas

TARTARE DI CARNE

Classic beef tartare prepared with Dijon mustard, olives, pickles and capers

Tartar de res clásica preparada con mostaza Dijon, aceitunas, pepinillos y alcaparra



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti with parmesan cream and crispy bacon
Espagueti con crema de parmesano y tocino crocante

LINGUINI AGLI SCAMPI IN SALSA DI ALFREDO

Linguine with shrimp in Alfredo sauce
Lingüini con camarones en salsa Alfredo

LASAGNE BOLOGNESE

Pasta sheets with beef ragu and melted cheese
Láminas de Lasagna con ragù de carne gratinadas

GNOCCHI SALTATI CON SPINACI E SALSA FRESCA DI POMODORINI

Potato gnocchi, served with cherry tomato sauce and sautéed spinach
*Gnocchi de papa, servido con salsa de tomate cherry fresco
y espinacas salteadas*

GNOCCHI DI PATATE AL SALMONE

Potato gnocchi with creamy salmon ragu, broccoli, dill and lemon essence
*Gnocchi de papa con ragù de salmón cremoso, brócoli,
eneldo y esencia de limón*

FUSILLI CON SALSICCIA

Fusilli in pomodoro sauce with Italian sausage, broccoli,
kalamata olives, fresh basil, olive oil and capers
*Fusilli en salsa pomodoro con salchicha italiana, brócoli, aceitunas
kalamatas, albahaca fresca, aceite de oliva y alcaparras*

PENNE AL POMODORO O AL RAGU' BOLOGNESE

Penne in pomodoro sauce with fresh basil, olive oil and parmesan
cheese or with beef ragu
*Penne en salsa pomodoro con albahaca fresca, aceite
de oliva y queso parmesano ó con ragù de carne*



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

RISOTTO

RISOTTO DI CARNE

Risotto with braised ribs, caramelized onion,
parmesan and gravy

*Risotto con costilla braseada, cebolla caramelizada,
parmesano y gravy*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto with seafood mix, garlic, white wine,
pepperoncini and fresh parsley

*Risotto con mix de mariscos, ajo, vino blanco,
peperoncino y perejil fresco*

RISOTTO DI FUNGHI CON BAILEYS

Mushroom risotto with fresh basil, butter, olive oil, pecorino
cheese and Bailey's

*Risotto de setas con albahaca fresca, mantequilla, aceite de oliva,
queso pecorino y Bailey's*

RISOTTO VEGETARIANO

Risotto with broccoli, mushrooms, garlic, spinach, onion, white
wine with goat cheese in truffle oil

*Risotto con brócolis, champiñones, ajos, espinacas, cebolla,
vino blanco con queso de cabra en aceite de trufas*



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

SECONDI PIATTI

FILETTO DI CARNE CON CROSTA DI FUNGHI ALLA SALSА DI MARSALA

Beef fillet in mushroom crust, accompanied by mashed potatoes and Marsala wine reduction

Corazón de filete de res en costra de hongos, acompañado de puré de papas y reducción de vino Marsala

POLLO ALLA PARMIGIANA

Crispy, breaded chicken topped with tomato sauce and cheese, served with a side of vegetables

Pechuga de pollo empanizada gratinada con queso y salsa de tomate acompañada de vegetales

SALMONE ALL'ARRABBIATA

Sealed salmon fillet in arrabiata sauce accompanied by broccoli sautéed in olive oil, chilli pepper, garlic, Maldon salt and Kalamata olive tapenade

Filete de salmón sellado en salsa arrabiata acompañado de brócoli salteado en aceite de oliva, guindilla, ajos, sal Maldon y tapenade de aceituna Kalamata

TONNO CON CAVOLO NERO

Grilled tuna fillet with bell pepper coulis and kale sautéed with garlic and oil

Filete de atún al grill con coulí de chile morrón y col rizada salteada con ajo y aceite

SPECIALE MI CARISA

\$45.00 USD | \$792.00 MXN

Pacific lobster and fresh spaghetti with cherry tomato sauce and extra virgin olive oil

Langosta del pacífico y espagueti fresco con salsa de tomate cherry y aceite de olivo extra virgen

*El tipo de cambio para nuestro especial es de \$17.60 MXN

*The exchange rate for our special is \$17.60 MXN



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

LA NOSTRA PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil
Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca

PIZZA DIAVOLA

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, spicy salami and peperoncini
Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca, salami picante y peperoncino

PIZZA MI CARISA

Mozzarella cheese, cherry tomato, arugula, grana padano shaved, prosciutto and basil
Queso mozzarella, tomate cherry, arúgula, lámina de grana padano, prosciutto y hoja de albahaca

PIZZA CON SALAME PICCANTE

Pizza with tomato sauce, Mozzarella cheese and pepperoni
Pizza con salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni

PIZZA CON MELE AL FORNO CON PANCETTA AFFUMICATA

Tomato sauce, Gorgonzola cheese, baked apples scented with maple syrup and bacon
Salsa de tomate, queso Gorgonzola, manzanas asadas perfumadas con miel de maple y tocino

PIZZA BIANCA CON PROVOLONE, PANCETTA AFFUMICATA E CIPOLLA CAMELLATA

Provolone cheese with bacon and caramelized onion
Queso provolone con tocino y cebolla caramelizada

DOLCI

“CIOCCOLATO” CAPRESE

Capri chocolate cake served with “Gelato al fior di latte”
*Pastel de chocolate de Capri servido con
“Gelato al fior di latte”*

TIRAMISÚ

Mascarpone cheese mousse, sponge cake with
espresso coffee and marsala wine
*Mousse de mascarpone, bizcocho con
café espresso y vino marsala*

CROSTATA DI PERE E RICOTTA

Cocoa cake with ricotta and white chocolate
mousse and pear consistency
*Tarta de cacao con mousse de ricotta y chocolate
blanco y consistencia de pera*

GRANITA CLASSICA

Classic granita: Almond - orange with rosemary - lemon with basil
Granizado clásico: Almendra - naranja con romero – limón con albahaca

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

Italian cooked cream with berries
Crema cocida italiana con frutos del bosque



GLUTEN-FREE
SIN GLUTEN



VEGAN
VEGANO



VEGETARIAN
VEGETARIANO

