

Entradas

Salami de Pulpo	\$249.00
Calamares a la Parrilla	\$327.00
Antipasto di Mare pulpo, camarón y papa al olio y limón	\$345.00
Carpaccio de Betabel	\$197.00
Carpaccio de Res con salsa de Trufa Blanca arúgula, parmesano	\$297.00
Carpaccio de Atún arúgula, cebolla, alcaparra	\$299.00
Carpaccio de Salmón arúgula, vinagreta y láminas de apio	\$295.00
Tartara de Atún aguacate, cebollín y arúgula	\$375.00
Mejillones al vino Blanco (en temporada)	\$218.00
Pulpo a las Brasas en Salsa Mediterranea	\$278.00
Mozzarella di Bufala D.O.P.	\$277.00
Burrata con Bresaola	\$295.00
Provolone a la Parrilla jitomate, albahaca y aceituna negra	\$242.00

Ensaladas

Portobello y Queso de Cabra mezcla de lechugas, hongo portobello, queso de cabra y prosciutto	\$212.00
De Salmón salmón ahumado, crujiente de parmesano y cítricos	\$235.00
Mixta con Queso Pecorino aceituna negra, jitomate deshidratado, hinojo, nuez garapiñada	\$207.00
Esparragos, Arúgula y Parmesano	\$225.00
Caprese Clásica	\$200.00
Caprina queso de cabra, aguacate, jitomate y aceituna negra	\$192.00
De Corazón de alcachofas manzana, parmesano y endivia	\$225.00
Rústica verduras asadas y mozzarella	\$187.00

•Nuestras Especialidades

Pasta

Rigatoni con Alcachofa y Jitomate un toque picante	\$245.00
Penne al Horno con Alcachofa y esencia de Trufa gratinado	\$272.00
Fettucelle all'Amatriciana Nostra jitomate, tocino y un toque de vodka	\$222.00
Penne al Ragú de Res	\$210.00
Lasagnetta al Ragú de Pato y Alcachofa	\$299.00
Agnolotti relleno de Ricotta al Limón pasta fresca, con mantequilla de salvia	\$267.00
Taglierini Nero con Calamar y Pesto pasta fresca	\$272.00
Fettuccine en salsa de Camarón al Jengibre Picante	\$347.00
Spaghetti al Cartoccio	\$399.00
Orecchiette al Pesto y Jitomate Fresco un toque de ricotta	\$207.00
Taglierini con Hongos Porcini y Prosecco pasta fresca	\$250.00
Spaghetti Picante al Pomodoro y Aceitunas	\$199.00
Ravioli de Ricotta Rosé pasta fresca	\$267.00
Rigatoni a la Mediterranea aceituna verde y negra, jitomate cherry y mozzarella fresca	\$227.00
Fusilli con Berenjena y Queso Ricotta un toque picante	\$207.00
Gnocchi de Papa al Gorgonzola Rosé pasta fresca	\$212.00
Fettuccine al Ragú de Pato	\$290.00
Spaghetti Camarón y Aguacate al Chipotle	\$272.00
Linguine a la Langosta	\$415.00
Spaghetti alle Vongole (en temporada) almeja manila o chioner, un toque picante	\$280.00
Linguine al Salmón, Caviar y Vodka	\$295.00
 opción pasta gluten free	+ \$ 35.00

Sopas

Tortellini in Brodo pasta fresca rellena en consomé de res	\$142.00
De Jitomate queso de cabra	\$117.00
Minestrone Toscano verduras	\$117.00

Risotto

Camarón, Esparragos y Azafrán	\$319.00
Langosta al Limón	\$399.00
Corazones de Alcachofa y Parmesano	\$248.00
Hongos Porcini y Prosecco	\$250.00

Carnes y Pescados

Tagliata al Balsámico 250grs filete de res Sterling Silver a la parrilla, arúgula y parmesano	\$447.00
Pescado a la Sal 400grs (25 Min)	\$350.00
Totoaba al Romero 250grs producto sustentable	\$410.00
Salmón al Limón y Alcaparra 250grs pure de brócoli	\$347.00
Atún Sellado en salsa de Alcaparra y Limón 250grs	\$422.00
Filete al Gravy y Pimienta Verde 250grs filete de res Sterling Silver	\$447.00
Filete de Res con Hongos de Temporada 250grs filete de res Sterling Silver	\$447.00
Rack de Cordero al Romero 450grs	\$499.00
Ossobuco de Cordero a la Fiorentina 550grs al horno, vino tinto y verduras, con puré de papa	\$315.00
Pollo Orgánico al Parmesano 250grs	\$245.00
Camarones a la Parrilla 250grs en salsa de limón	\$357.00

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

Especiales

Crudo di Pesce dei Giorni sobre cama de hinojo, aceite de olivo toscano extravirgen	\$370.00
Risotto al Tequila Dobel con camarones	\$388.00
Lasagna de Berenjena	\$225.00
Tortelli de Polenta y Gorgonzola pasta fresca, al Ragú de Res	\$230.00
Orzotto alla Aragosta e Burrata cebada, langosta, pesto y burrata	\$450.00