



CARPACCIO DI MANZO / BEEF CARPACCIO

Finas rebanadas de filete de res marinado, granizado con cubos de apio, alcaparra y aceite de oliva, acompañado de una mini ensalada de arúgula y queso

Grana Padano 385.00 pesos

Fine slices of marinated beef fillet with diced celery and capers, served with a mini arugula salad topped with Grana Padano cheese 20.26 usd

CALLOS DE HACHA SELLADOS / SEARED SCALLOPS

Callos de Hacha a la plancha, servidos en una salsa de tomates deshidratados, mantequilla y salsa de vino blanco 330.00 pesos

Pan seared scallops served over sun dried tomatoes, butter and white wine sauce 17.36 usd

COZZE IL DIAVOLO / MUSSELS FRADIABLO

Mejillones elaborados con ajo y vino blanco, acompañados con una exquisita salsa de tomate, con una infusión ligera de chile de árbol 360.00 pesos

Mussels made with garlic and white wine, with an exquisite tomato sauce, served with a light infusion of chili de arbol 18.94 usd

CALAMARI FRITTI / FRIED SQUID

Delicioso calamar frito acompañado con salsa coctelera y miel de mostaza 330.00 pesos

Delicious fried calamary accompanied with cocktail sauce and honey mustard 17.36 usd

Zuppe

CREMA DI POMODORO E GAMBERETTI / TOMATO AND SHRIMP CREAM

Rica receta de crema ligera de tomates frescos, servida con camarones salteados perfumados con licor de Grappa 165.00 pesos

A lightly creamed tomato soup served with sautéed shrimp, perfumed with Grappa liqueur 8.68 usd

RIBOLLITA / TUSCAN SOUP

Sopa toscana de alubias blancas, col, espinacas, pan, tomate y tocino, servida con pan rustico al ajo 145.00 pesos

White beans Tuscan soup, cabbage, spinach, potato, tomato and bacon, served with rustic garlic bread 7.63 usd.



Insalatas

INSALATA CAESAR / CEASAR SALAD

Corazón de lechuga orejona servida con un aderezo de la casa, acompañada con crutones al orégano y crocantes de parmesano 189.00 pesos

Dried lettuce hearts served with house dressing, with oregano croutons and parmesan crisps 9.94 usd

INSALATA CAPPELLA / CAPPELLA SALAD

Fresca ensalada de lechugas mixtas con jitomate cherry, zanahoria, pepino, piña, nuez, servido con un delicioso aderezo de maracuya 149.00 pesos

Fresh mixed lettuce salad with cherry tomato, carrot, cucumber, pineapple, halved nuts served with a delicious maracuya dressing 7.84 usd

INSALATA CAPRESE / CAPRESE SALAD

Jitomate bola con queso mozzarella fresco y albahaca, servido sobre una dulce cama de carpaccio de fruta de temporada, con aceite de olivo extra virgen, vinagre balsámico y orégano 195.00 pesos

Tomato with fresh mozzarella, cheese and basil, served over a sweet fruit carpaccio with a dressing of extra virgin oil, balsamic vinegar and perfumed with oregano 10.26 usd

INSALATA DI CUORI DI PALMA / PALM HEARTS SALAD

Mezcla de lechugas italianas, champiñón, zanahoria, jitomate bola, alcaparra, huevo duro, palmitos y piña, servida con una vinagreta de vino tinto y aderezo de queso azul 149.00 pesos

Palm hearts with Italian lettuce, mushrooms, carrots, tomatoes, capers, boiled egg and pineapple, served with red wine vinaigrette and blue cheese dressing 7.84 usd

INSALATA DI ARAGOSTA / LOBSTER SALAD

Exquisita ensalada de langosta con variedad de mini greens, piñones y zanahorias mini, acompañada de una deliciosa vinagreta de naranja y estragón 410.00 pesos

Exquisite lobster salad with a variety of mini greens, pine nuts and mini carrots, served with a delicious orange and tarragon vinaigrette 21.58 usd



Pasta fresca fatta in casa

LASAGNE DI CARNE / MEAT LASAGNE

Lasagna de pasta fresca con carne boloñesa, acompañada de una salsa bechamel 285.00 pesos
Delicious Lasagne made with fresh pasta, bolognese meat and bechamel sauce 15.00 usd

LASAGNE VEGETARIANE / VEGETARIAN LASAGNA

Mezcla de berenjena, brocoli, queso ricota, zanahorias y coliflor, gratinado con queso mozzarella y un toque de especias 285.00 pesos
Mix of eggplant, broccoli, green squash, carrots and cauliflower with spices, layered with grated mozzarella 15.00 usd

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

La tradicional y rica receta de ragú de carne, tocino, tomates frescos y especias 285.00 pesos
Traditional and tasty spaghetti with meat ragù, pancetta, fresh tomatoes and spices 15.00 usd

LINGUINE CON GAMBERETTI GIGANTE / GIANT SHRIMP SCAMPI

Camarones gigantes salteados al ajo con aceite de olivo, mantequilla y servido con una reducción de vino blanco 575.00 pesos
Linguini pasta with shrimp sautéed in garlic and olive oil, served with white wine reduction 30.26 usd

FUSILLI VEGETARIANE / VEGETARIAN FUSILLI

Fusilli con alcachofas, tomates deshidratados, champiñones, ajo y salsa de vino blanco con mantequilla y jugo de limón 325.00 pesos
Fusilli with artichokes, sundried tomatoes, chile de arbol, mushroom and garlic served with white wine sauce, butter and lime juice 17.10 usd

FETUCCINE ALFREDO (REGULAR OR VEGETARIAN)

Receta de Alfredo, Queso Grana Padano y salsa romana de mantequilla mezclada con pasta 315.00 pesos
Alfredo recipe, fresh fettuccine in a light Roman sauce served with Grana Padano cheese 16.57 usd



Main Courses

POLLO PICCATA / CHICKEN PICCATA

Rica receta de escalopes de pollo con salsa de alcaparra y limón amarillo, servido con linguine al burro y vegetales salteados 340.00 pesos

Chicken escalopes with lemon sauce and capers, served with lightly buttered linguine pasta and sautéed vegetables 17.89 usd

FILETTO DI SALMONE COTTO A LEGNA / WOOD-FIRED SALMÓN FILLET

Filete de Salmón a la leña servido con papa y zanahoria baby, ejote y hierbas finas, acompañado de una salsa de blue black de naranja 470.00 pesos

Wood-fired salmon fillet served with potato and carrot baby, green beans and fine herbs, served with a blue black orange sauce 24.73 usd

PORK OSSOBUCO ALLA MARSALA / PORK OSSOBUCO MARSALA

Tierna pierna de cerdo cocinada lentamente, servida con polenta y una salsa marsala con champiñones y manzana verde 520.00 pesos

Slow cooked tender pork leg served with polenta and a marsala mushroom & apple sauce 27.36 usd

BISTECCA AL FORNO / RIB EYE

Rib eye angus, en cocción lenta acompañado de espárragos asados, calabaza, portobello con salsa de zarzamora, chile cascabel, acompañado de tuétano con mantequilla de ajo, vino blanco y romero. 1,150.00 pesos

Angus rib eye in slow cook concoction with roasted asparagus, zucchini, portobello mushroom, blackberry sauce, cascabel chile, accompanied by a marrow with garlic butter, white wine, and rosemary 60.54 usd

FILETTO DI LEGNA DA ARDERE / BEEF FILLET ON FIRE WOOD

Fino corte de res a las brasas acompañado de un chile ancho relleno de queso de cabra sobre puré de papa, con una salsa cremosa de tres chiles, acompañado de tuétano con mantequilla de ajo, vino blanco y romero 955.00 pesos

Fine cut of beef cooked on firewood, with ancho chili stuffed with goat cheese over mashed potatoes and a delicious 3 chilies creamy sauce, accompanied by a marrow with garlic butter, white wine and rosemary 50.27 usd

CARRÉ DI AGNELLO / RACK OF LAMB

Costillas de cordero nueva zeland al carbón, servido con gravy de menta, puré de papa y julianas de vegetales al ajo, acompañado de tuétano con mantequilla de ajo, vino blanco y romero 1,090.00 pesos

Grilled rack of lamb new zeland, served with a light mint gravy, mashed potatoes, a garlic-infused vegetable julienne, accompanied by a marrow with garlic butter, white wine, and rosemary 57.36 usd



ARAGOSTA / LOBSTER

Cola de langosta horneada en mantequilla, ajo y pimentón, servido con puré de papa y verduras salteadas 1,450.00 pesos

Lobster tail baked in buttered garlic and paprika, served with homemade mashed potatoes and stir fry vegetables 76.31 usd

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO / CATCH OF THE DAY

Filete de pescado del día sobre risotto cremoso, con morrones en salsa rosada de camarón, acompañado con brócoli y mix de zanahorias baby 415.00 pesos

Catch of the day in a creamy risotto, over sweet peppers and pink shrimp sauce, served with broccoli and baby carrots mix 21.84 usd

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA / RAVIOLES STUFFED WITH RICOTTA CHEESE

Ravioles de pasta fresca rellenos de queso ricotta, acompañados de camarones salteados y servidos con salsa de tomate 560.00 pesos

Fresh pasta ravioli filled with ricotta cheese, accompanied by sauteed shrimp served with tomato sauce 29.47 usd

Especiales / Specials

MARE E TERRA

Cola de Langosta y filete de res servido con pure de papa con salsa de frutos rojos, mantequilla de ajo y verdura baby 2.050.00 pesos

Lobster tail and beef fillet served with homemade mashed potatoes with red berry sauce, garlic butter and baby vegetables 107.90 usd.

FRUTTI DI MARE CON SALSA DI POMODORO

Media cola de langosta, camarones gigantes y callo servidos con salsa pomodoro y pasta fresca de la casa 1,365.00 pesos

Half lobster tail, giant shrimp and scallops served with pomodoro sauce and fresh homemade pasta 71.85 usd

FRUTTI DI MARE CON SALSA DI ALFREDO

Media cola de langosta, camarones gigantes y callo servidos con salsa alfredo y pasta fresca de la casa 1,495.00 pesos

Half lobster tail, giant shrimp and scallops served with alfredo sauce and fresh homemade pasta 78.69 usd



Postres / Desserts

MOUSSE AL CACAO COTTO - GLUTEN FREE

Pastel de chocolate y cacao sin gluten, servido con crema batida de vainilla y salsa de moras

149.00 pesos

Gluten free chocolate and cocoa cake, served with vanilla whipped cream and blackberry sauce 7.84 usd

LAVA CAKE

Tradicional pastelito tibio de chocolate acompañado de helado de vainilla 170.00 pesos

Warm traditional chocolate pie with vanilla ice cream 8.94 usd

FLAN CON ESCENCIA DE KAHLUA

Delicioso Flan hecho con una fusion de escencia de kahlua 149.00 pesos

Delicious flan made with a fusion of kahlua spices 7.84 usd

PAY DE NUEZ/PECAN PIE

Pay al horno hecho con un toque de vainilla y una pizca de limón, acompañado con una exquisita galleta crujiente 149.00 pesos

Oven-baked pie made with a touch of vanilla, a pinch of lime, with an exquisite cruchy crust 7.84 usd

TIRAMISU AL COCCO

Soletas al coco con crema de queso mascarpone y coco tostado 215.00 pesos

Coconut soletas with mascarpone cream and toasted coconut 11.31 usd

TIRAMISU AL CAFFÉ

Soletas bañadas en jarabe de café con crema de queso mascarpone y zabaione 185.00 pesos

Soletas dipped in coffee syrup with mascarpone cream and zabaione 9.73 usd

FORMAGIO / CHEESECAKE

Tradicional pastel de queso y zarzamoras sobre genoise de vainilla, salsa de frutos rojos y helado de vainilla 149.00 pesos

Traditonal blackberry cheesecake over vanilla genoise, red berries sauce and vanilla icecream 7.84 usd