



## Comida Italiana

**Estimado Huésped; Después de ordenar lo invitamos a disfrutar de nuestra barra de ensaladas**

### Sopas

**Crema de tomate rostizado** 🍲

Tomate ahumado horneado lentamente por dos horas.

**Minestrone**

Verdura y alubias con los sabores de la toscana.

### Pastas & Risottos

**Lasaña Napolitana** 🍲

Rellena de carne y gratinada con queso mozzarella.

**Ravioles de espinaca y ricotta** 🍲

Tradicional casse de tomate.

**Espagueti, Penne, Fettuccini**

A elegir:

**A la Putanesca, Boloñesa, Carbonará o Pesto**

**Risotto fungí porcini** 🍲

Esencia de aceite de trufa negra.

**Risotto de cebada con infusión de elote y epazote**

“Opción vegana”.

**Risotto milanese** 🍲 🌱

Con vino blanco cremoso al “dente”.

### Platos Principales

**Berenjena a la parmesana** 🍲 🌱

Horneada y bañada en salsa de Tomate.

**Salmon mediterráneo** 🍲 🐟

Acompañado con polenta frita a la primavera con salsa vierge y puré de chicharos.

**Pescado a la florentina** 🍲 🐟 🥑

Filete de pescado acompañado sobre una cama de espinaca y salsa de vino blanco.



## Comida Italiana

## Platos Principales

### Filete de res módena

Acompañado con un soufflé de papa, salsa chianti balsámica & tomate cherry.

### Camarones a la arrabbiatta

Souffle de papa horneada y frita acompañada de vegetales.

### Pollo a la parmesana

Gratinada con espagueti a la pomodoro.

## Postres

### Tiramisú

Tradicional con queso mascarpone y soletas con expreso.

### Panacotta de maracuyá

Clásico de la cocina italiana con un toque caribeño.

### Cannoli siciliano

Relleno de queso ricotta con licor de naranja y chispas de chocolate.

### Cassatta italiana

Salsa de frutos silvestres rojos.

### Tartino de manzana

Tibio servido con helado de vainilla.

### **\*\*Langosta del Caribe (400 gr)\*\***

Acompañada de risotto a su elección y vegetales a la parrilla

**Costo adicional: \$1,245MXN**

Estimado huésped: el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico.

Símbolos alérgenos:



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos



## Italian Food

# Dear Guest

## After Ordering

### We invite you to enjoy our salad bar

### Soup & Cream

#### Roasted tomato cream

Smoked tomato baked slowly for two hours.

#### Minestrone

Vegetables and beans with the flavors of tuscany.

## Pastas & Risottos

#### Neapolitan lasagna

Stuffed with meat and gratin with mozzarella cheese.

#### Spinach and ricotta ravioli

Traditional tomato casse.

#### Spaghetti, Penne, Fettuccini

To choose:

**A la Putanesca, Bolognese, Carbonara or Pesto**

#### Fungi porcini risotto

Black truffle oil essence.

#### Barley risotto with corn and epazote infusion

“Vegan option”.

#### Risotto milanese

With creamy white wine al dente.

## Main Dishes

#### Eggplant parmesan

Baked and bathed with tomato sauce.

#### Salmon mediterranean

Accompanied with spring fried polenta with vierge sauce and pea mashed.

#### Florentine fish

Fish fillet served over bed of spinach and white wine sauce.



## Italian Food

### Main Dishes

#### Beef fillet modena

Accompanied with a potato soufflé, chianti balsamic sauce and cherry tomato.

#### Shrimp a la arrabbiatta

Baked and fried potato soufflé accompanied by vegetables.

#### Chicken parmesan

Gratin with spaghetti pomodoro.

### Desserts

#### Tiramisu

Traditional with mascarpone cheese and “soletas” with expresso.

#### Passion fruit panna cotta

Classic italian cuisine with a caribbean touch.

#### Sicilian cannoli

Ricotta cheese filling with orange liqueur and chocolate chips.

#### Italian cassata

Red wild fruit sauce.

#### Apple tart

Warm served with vanilla ice cream.

#### **\*\*Caribbean Lobster (400 gr)\*\***

Accompanied with risotto of your choice and grilled vegetables

**Additional cost: \$1,245 MXN**

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, seeds or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty.

#### **Symbols allergens:**

 Vegetarian

 Dairy

 Nuts

 Fish

 Gluten free

 Egg

 Peanut

 Shellfish