

PALAZZO

ITALIAN CUISINE

ANTIPASTO

Bruschetta di Capri

Pan de masa madre tostado, mozzarella, jitomate orgánico, albahaca.
Grilled sour dough loaf of bread, mozzarella, organic tomatoes, basil.



Carpaccio di Manzo

Filete Angus, aceite de oliva extra virgen, vinagre balsámico, Grana Padano y arúgula.
Angus beef tender loin, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, Grana Padano, and arugula.



Prosciutto e Melone

Finas rebanadas de Prosciutto, melón de temporada, arúgula y reducción de vino tinto.
Prosciutto, seasonal melon, arugula, red wine dressing.



Caponata di Sicilia

Ensalada de berenjena asada, alcaparras, apio, jitomates, aceitunas verdes y piñones.
Roasted eggplant salad, capers, celery, tomatoes, olives, and pine nuts.



Insalata di Polpo

Pulpo a la parrilla, hinojo, aceituna Kalamata, papa y tomates confitados.
Grilled octopus, fennel, Kalamata olives, potatoes, and candied tomatoes.



Insalata Caprese

Variedad de tomates orgánicos, burrata, hojas frescas de albahaca, pesto de macadamia y chalotas maceradas.
Variety of organic tomatoes, burrata, fresh basil leaves, macadamia pesto and macerated shallots.



Cozze al Pomodoro

Mejillón negro, salteado al vino blanco, jitomate y albahaca.
Fresh black mussels stir fried with white wine, pomodoro and basil.



ZUPPA

Crema bicolore

Fusión de crema de espinacas y crema de tomate rostizado.
Fusion of spinach cream and roasted tomato cream.



Minestrone

La más tradicional, con jamón, pasta corta, alubias y vegetales de temporada.
The traditional, with ham, short pasta, beans, and seasonal vegetables.



Lenticchie in Umido con Salsiccia

Estofado de lentejas, chorizo y tocino ahumado.
Lentils stew, chorizo, and moked pork belly.

PASTA E PIATTI FORTI

Spaghetti ai frutti di mare

Camarón, mejillón y callo salteados en vino blanco y nuestra salsa de tomate y chile.
Shrimp, mussel and tripe sautéed in white wine and our tomato and chili sauce.



Lasagne alla Bolognese

Tradicional boloñesa de res, bechamel y parmesano.
Beef Bolognese, bechamel and parmesan cheese.

Parmigiana di Pollo

Pechuga organica, salsa de tomate, queso parmesano y pasta Alfredo
Organic Chicken, tomato sauce, parmesan cheese and Alfredo pasta.

The art of fine moments

PALAZZO

ITALIAN CUISINE

Tagliatelle Carbonara

Guanciale, huevo de corral, pimienta negra y Pecorino Romano.
Guanciale, oultry, black pepper and Pecorino Romano.

Pappardelle con Ragú D'agnello

Pasta ancha con estofado de cordero de Yucatán ligeramente picante.
Flat wide pasta with spicy local lamb from Yucatan

Pappardelle con Spezzatino di anzo

Pasta larga cacio e pepe con estofado de res al vino tinto.
Long cacio e pepe pasta with beef stew in red wine.

Penne con Salmone, Gamberie Vodka

Pasta corta con salmón, camarón, jitomates orgánicos y vodka.
Pasta with salmon, prawn, organic tomatoes, and vodka.

Risotto Agli Asparagi o ai Gamberi

Arroz carnaroli, espárragos, fondo de pollo o camarón, huevo de corral y grana padano.
Carnaroli rice, asparagus, chicken stock or shrimp stock, free-range egg and grana padano.

Penne, Spaghetti o Gnocchi

A elegir entre salsas: arrabiata, bolognesa, pomodoro y puttanesca.
Choose between sauces: arrabiata, bolognese, pomodoro and puttanesca.

Pollo alla Cacciatora

Pollo de corral con salsa a base de tomate y anchoas, papa cambray y aceitunas.
Free-range chicken with tomato and anchovy-based sauce, cambray potatoes and olives.



Pesca del giorno alla Mediterránea

Pesca del día asada, jitomates orgánicos, alcaparras y aceitunas.
Grilled catch of the day, organic tomatoes, capers, and olives.



Pesce al forno con puttanesca

Pescado local al horno, vino blanco y vegetales acompañado de salsa puttanesca.
Baked local fish, white wine and vegetables accompanied by puttanesca sauce.



Stinco d'agnello al Vino Rosso

Chambarete de cordero estofado, papas confitadas a la vainilla y pimientos asados.
Lamb shank stewed, vanilla glazed potatoes and roasted bell peppers.

Braciola di maiale alla milanese

Chuleta de cerdo empanizada, ensalada de arugula con vinagreta de jerez y limón marroquí acompañado de manzanas salteadas.

Breaded pork chop, arugula salad with sherry vinaigrette and Moroccan lemon served with sautéed apples

* El consumo de alimentos crudos o pocos hechos, puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria.

Advertencia de alergias alimentarias. La comida preparada aquí podría contener los siguientes ingredientes: lácteos, nueces, gluten, soya, mariscos y pescado entre otros ingredientes. Si usted tiene alguna alergia o régimen alimentario específico informe a alguna persona de nuestro equipo. Gracias.

* The consumption of raw or half cooked food of animal origin may increase the risk of gastrointestinal disease.

Food Allergy Notice. Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: Dairy, peanuts, tree nuts, wheat, soybean, shellfish, and fish among other ingredients. If you have a food allergy or a special dietary requirement inform a member of the hospitality team. Thank you.



Libre de Gluten / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Cacahuates-Nueces / Peanuts-Walnuts



Vegano / Vegan



Picante / Spic

The art of fine moments