

Entradas

Parmigiana \$ 170

de calabaza italiana y berenjenas con queso mozzarella, salsa de tomates y albahaca.

Tartar de filete de res \$230

con mostaza criolla, chalote, alcaparras, limón y reducción de balsámico. Acompañado de láminas de quesos parmesano, arugola y pan integral tostado.

Cubitos de atun sellado \$ 220

en costra de ajonjolí negro con reducción de balsámico, mostaza y aceite de ajonjolí, rodajas de chile serrano, ensalada crujiente de betabel, apio y hinojos.

Carpaccio de Pez Espada \$ 230

con citronetta de soya, maracuyá y cebollín fresco, acompañado de cubitos de aguacate y brotes organico mixtos.

Tentáculos de pulpo \$ 230

salteados con papas y cebollita cambray, aceitunas Kalamata, tomate seco y tomillo.

Cazuela de mariscos \$ 240

gratinados al horno con callo de hacha, calamares, pulpo, langosta, camaron y almejas, pan aromatico, tomate fresco y espárragos.

Timbal de Camarones y Cangrejo \$ 230

con tomate fresco, aguacate, echalote, aceite de jengibre y arugola, servido con mousse de pescado del día.

Pregunte por los Especiales de el día

Quesos y Embutidos

Tabla de Quesos Italiano \$ 250

con mermelada de tomate verde, miel orgánica de la región, nueces y manzana.

Tablas de embutidos Italiano \$ 250

servido con higos caramelizados y uvas.

Prosciutto San Daniele \$ 270

importado de Italia servido con melon fresco.

Ensaladas

Ensalada de Pollo \$ 165

espinacas, manzana granny smith, apio y hinojo crujiente, nueces, aguacate y tomate cherry, aderezo de tamarindo y chile güero (xcatic).

Ensalada de Arugula \$ 175

betabel rostizado, hongos champiñones, tomates, quinoa, suprema de naranja, nueces, manzana Granny Smith, parmesano, servida con vinagreta de balsámico, mostaza y miel de maguey.

Ensalada Griega \$ 165

tomates, pepino, pimientos, aceitunas kalamata, cebolla morada, queso feta y vinaigrette al oregano.

Ensalada con Langosta y Camarones \$ 210

tomate cherry, aguacate, jícama, suprema de toronja, betabel y aderezo con mango, jengibre y naranja.

Ensalada verde / mista \$ 95



Pasta y Risotto

Spaghetti Casero \$ 280

con camarones, tomate fresco y pesto de albahaca.

Tagliatelle Hecha en Casa \$ 270

con almejas, tomate fresco y espárragos.

Pasta linguini Fresca \$ 340

con langosta, tomate cherry, y albahaca.

Paccheri Artesanales \$ 220

con bolognesa de chorizo italiano y queso parmesano.

Gnocchi de papa Atlantis \$ 260

con ragu rustico de cordero y galleta de parmesano.

Risotto con Mariscos \$ 330

Mariscos segun temporada y Prosecco.

Pasta Rellena

Ravioli Verde \$ 210

Relleno de queso ricotta y espinacas, con mantequilla, salvia fresca y pistache.

Tortelloni \$250

relleno de res Angus con crema de queso parmesano y trufa negra.

Medialuna \$ 280

Rellena de camote amarillo y poro, con almejas, tomate seco, vino blanco y almendra tostadas.

Pregunte por los Especiales de el día

Sopa

Sopa del Día \$ 80

de verduras y vegetales segun temporada.

Sopa de Mariscos \$ 270

con un toque mexicano servida con crotones de pan al ajo.

Platos Fuerte

Filete de pescado del día \$ 330

al horno empapelado a la mediterránea con almejas, tomate fresco, papas, aceitunas Kalamata y vino blanco.

Filete de atún \$ 330

en costra de cacahuete, pepita y semilla de girasol, sellado con salsa de tamarindo, chipotle y soya, servido con vegetales mixtos salteado al jengibre.

Fritto mixto \$ 280

de pulpo, calmares, camarones y verduras, mayonesa al chipotle y salsa al maracuyá.

Filete de res \$ 350

a las tres pimientos gratinado al horno con queso taleggio, servido con col de bruxellas salteadas y polenta a la parilla

Pechuga de pollo \$ 230

rellena de hongos Huitlacoche y queso de cabra, salsa de mostaza y miel, puré de papa y camote amarillo.

Ossobuco de res \$ 280

al horno cocido a baja temperatura con vino tinto y verduras, servido con puré de papas y espárragos a la parrilla.

Starter

Parmigiana \$ 170

Eggplant and zucchini, mozzarella cheese, tomatoes sauce, basil and parmesan cheese.

Beef filet tartar \$230

with old mustard, shallots, capers, lime and balsamic reduction. Served with slices of parmesan cheese, arugola and whole wheat housebread.

Fresh Tuna Cube \$ 220

lightly seared in black sesame crust, balsamic vinegar, mustard and sesame oil reduction, thin slices of serrano chile, crispy beetroot, celery and fennel salad.

Swordfish carpaccio \$ 230

marinated with soy, passion fruit and chives citronette, avocado cube and mixed sprouts.

Octopus tentacles \$ 230

pan-fried with potatoes, spring onions, black kalamata olives, sundried tomatoes and thyme.

Seafood "Cazuela" \$ 240

au-gratin scallops, calamari, octopus, lobster, shrimps and clams, aromatic bread, fresh tomatoes and esparragus.

Shrimps and crab timbal \$ 230

marinated with fresh tomatoes, shallot, avocado, arugola and ginger extra virgin olive oil. Served with a fish mousse of the day.

Ask for our Daily Specials

Cheese and Cured Meats

Mixed cheese plate \$ 250

served with green tomatoes marmelade, organic honey from the region, nuts and fresh apples.

Mixed cured meat plate \$ 250

selection of Italian cured meat, served with fresh grapes and crystalized figs.

Prosciutto San Daniele \$ 270

imported San Daniele ham, fresh Melon.

Salads

Chicken salad \$ 165

with spinach, Granny Smith apples, crispy celery and fennel, nuts, avocado, cherry tomatoes, tamarindo and chile güero (xcatic) dressing.

Arugola salad \$ 175

with roasted beetroots, champinon mushrooms, tomatoes, quinoa, orange supreme, nuts, Granny Smith apples, parmesan cheese, served with balsamic, mustard and maguey honey vinegrette.

Greek salad \$ 165

with tomatoes, cucumber, peppers, black kalamata olives, red onions, feta cheese and oregano vinegrette.

Lobster and shrimps salad \$ 210

with cherry tomatoes, avocado, jicama, grapefruit supreme, beetroot, mango, ginger and orange dressing.

Green Salad / Mixed Salad \$ 95



Pasta y Risotto

Fresh Spaghetti \$ 280

with shrimps, fresh tomatoes and basil pesto.

Handmade Tagliatelle \$ 270

with clams, fresh tomatoes and esparragus.

Fresh Linguini \$ 340

with lobster, cherry tomatoes and basil.

Housemade Paccheri \$ 220

with Italian sausage bolognese and parmesan cheese.

Potatoes Gnocchi \$ 260

served with a rustic lamb ragu and parmesan bisquit.

Seafood Risotto \$ 330

Seasonal mixed seafood and Prosecco.

Stuffed Pasta

Green ravioli \$ 210

with spinach and ricotta cheese, fresh sage and pistach.

Tortelloni \$250

with angus beef, served with parmesan cheese cream and black truffle.

Mezzaluna \$ 280

stuffed with leek and sweet potatoes, clams, sundried tomatoes, white wine and toasted almonds.

Ask for our Daily Specials

Soup

Soup of the day \$ 80

seasonal vegetables soup, change every day.

Seafood Soup \$ 270

mixed seafood with a mexican touch, served with toasted garlic bread.

Main Course

Fish filet of the day \$ 330

wrapped and baked Mediterranean way, with clams, fresh tomatoes, potatoes, black kalamata olives and white wine.

Fresh tuna steak \$ 330

light-seared in peanuts, pumpkin seed and sunflowers seed crust, tamarindo, chipotle chile and soy sauce, served with pan-fried ginger-scented vegetables.

Fritto mixto \$ 280

deep fried octopus, calamari, shrimps and vegetables, served with chipotle mayonaise and sweet and sour passion fruit sauce.

Beef Filet \$ 350

three pepper sauce, au-gratin with Taleggio cheese, served with pan-fried Brussels sprouts and grilled polenta.

Chicken breast \$ 230

stuffed with huitlacoche mushrooms and goat cheese, honey and mustard sauce, mashed potatoes and sweet potatoes.

Beef Ossobuco \$ 280

slow-cooked with red wine and vegetables, served with mashed potatoes and grilled esparragus.

Antipasti

Parmigiana \$ 170

di melanzane e zucchine, mozzarella, salsa di pomodoro, basilico e parmigiano.

Tartar di filetto di manzo \$230

con senape antica, scalogno, capperi, limone e riduzione al balsamico. Servita con scaglie di parmigiano e pane tostato integrale.

Tonno fresco a cubetti \$ 220

in crosta di sesamo nero, scottato in padella, riduzione di olio di sesamo, aceto balsamico e senape, lamina di chile serrano, servito con insalata croccante di rape rosse, finocchio e sedano.

Carpaccio di pesce spada \$ 230

marinato con citronette di soya, frutto della passione e erba cipollina. Cubetti di avocado, mix di germogli organici.

Tentacoli di polpo \$ 230

saltati in padella con cipollotti, olive nere Kalamata, pomodori secchi e timo.

“Cazuela” di frutti di mare \$ 240

gratinata al forno con cappelletti, calamari, polpo, aragosta, gamberi e vongole. Pane aromatico, pomodoro fresco e asparagi.

Timballo di gamberi e granchio \$ 230

marinato con pomodoro fresco, scalogno, avocado e rucola, servito con mousse di pesce del giorno.

Chiedete per gli Speciali del Giorno

Formaggi e Salumi

Assortimento di Formaggi misti \$ 250

serviti con marmellata di pomodori verdi, miele organico della regione, noci e mele.

Piatto di affettati misti \$ 250

selezione di affettati misti, serviti con uva e fichi cristallizzati.

Prosciutto San Daniele \$ 270

servito con melone fresco.

Insalate

Insalata di pollo \$ 165

con spinaci, mele Granny Smith, finocchio e sedano croccante, noci, avocado, pomodori ciliegia, dressing al tamarindo e chile guero.

Insalata di rucola \$ 175

con rape rosse arrostiti, funghi champignon, pomodoro fresco, quinoa, suprema di arancia, noci, mele Granny Smith, parmigiano, servita con dressing al balsamico, senape e miele di maguay.

Insalata Greca \$ 165

con pomodoro fresco, cetriolo, peperoni, olive kalamata, cipolla rossa, formaggio feta e vinegrette all' origano.

Insalata di aragosta e gamberi al vapore \$ 210

con pomodori ciliegia, avocado, jicama, suprema di pompelmo, rape rosse, mango, dressing allo zenzero e arancia.

Insalata Verde / Insalata Mista \$ 95



Pasta e Risotto

Spaghetti fatti in casa \$ 280

con gamberi, pomodoro fresco e pesto.

Tagliatelle \$ 270

con vongole, pomodoro fresco e asparagi.

Linguini fatti a mano \$ 340

con aragosta, pomodori ciliegia e basilico.

Paccheri di pasta fresca \$ 220

con bolognese di salsiccia e parmigiano.

Gnocchi di patate \$ 260

con ragu rustico di agnello e biscotto di parmigiano.

Risotto ai frutti di Mare \$ 330

Frutti di mare e prosecco in uscita.

Pasta Ripiena

Ravioli verdi \$ 210

di spinaci e ricotta, burro, salvia e pistacchi.

Tortelloni \$250

ripieni di carne di manzo Angus, crema di parmigiano e tartufo nero.

Mezzelune \$ 280

ripiene di porro e patata dolce americana, con vongole, pomodori secchi, vino bianco e mandorle tostate.

Chiedete per gli Speciali del Giorno

Zuppe

Zuppa del giorno \$ 80

di verdura o legumi, cambia tutti i giorni.

Zuppa di pesce e crostacei \$ 270

con un tocco messicano, servita con pane tostato all aglio.

Piatti Forti

Filetto di pesce del giorno \$ 330

al cartoccio alla mediterranea, con vongole, pomodoro fresco, patate, olive kalamata e vino bianco.

Steak di tonno fresco \$ 330

scottato in padella, in crosta di arachidi, semi di girasole e semi di zucca, salsa al tamarindo, chile cipotle e soya, servito con verdure saltate allo zenzero.

Fritto mixto \$ 280

di polpo, calamari, gamberi e verdure, servito con maionese al chipotle e salsa agrodolce al frutto della passione.

Filetto di manzo \$ 350

salsa ai tre pepi, gratinato con taleggio, cavoli di bruxelles saltati e polenta alla griglia.

Petto di pollo \$ 230

ripieno di funghi huitlacoche e formaggio di capra, salsa al miele e senape antica, pure di patate e patate dolci americane.

Ossobuco di manzo \$ 280

cotto a bassa temperatura con vino rosso e verdure, servito con pure di patate e asparagi alla griglia.