

ANTIPASTI / ENTRADAS

Fagottini di Formaggio Empanada de Queso.	55
Fagottini di Rib Eye Empanada rellena de Estofado de Rib Eye.	73
Taco di Marlin Pesce Marlin Ahumado, Jitomate, Aceituna Verde y Zanahoria, servido en Tortilla de Maíz con Queso, acompañado con Aguacate y Cebolla Morada.	52
Taco di Granchio Pulpa de Jaiba con Jitomate, Cebolla y Chile Cuaresmeño en Tortilla de Maíz al Vino Blanco.	61
Gamberi in Taco Tortilla di Mais Taco de Camarón en Tortilla de Maíz.	65
Tacos di Prezzemolo Fritti Perejil Frito con Tocino y Parmesano acompañado de Tortillas de Maíz al Vino Blanco.	110
Gamberi in Tacos Tortilla di Jicama (Cuatro piezas) Camarones Empanizados acompañados de Salsa Pico de Gallo de Piña y Cilantro.	191
Tacos Orientali di Lattuga (Cinco piezas) Taquitos de Lechuga Crujiente con Pollo con Especies Orientales.	197
Tacos di Tonno (Cuatro piezas) Tacos de Atún Fresco en Tortilla de Harina con Salsa de Anguila y Sambal Oelek.	230
Tacos di "Carnitas" di Anatra (Cuatro piezas) Pato Confitado en Tortilla de Harina con Cebollas Cambrey y Aderezo de Frambuesa y Chile Chipotle Asado.	249
"Tostadas" di Tonno (Cuatro piezas) Tostadas de trozos de Atún Fresco con Salsa Oriental del Chef.	133
Carciofi alla Griglia (In Stagione) Alcachofa Entera a la Parrilla con Aderezo del Chef. (Sólo en Temporada)	128
Fiori di Zucca Ripieni Flores de Calabaza Empanizadas y Rellenas de Queso de Cabra, sobre Espejo de Salsa de Chipotle, Espinaca Frita y un toque de Crema Natural.	152
Calamari Fritti Aros de Calamar Fritos acompañados de Calabacitas rebanadas y Aderezo de Chipotle.	184
Tonno "Blue" Rebanadas de Atún Fresco, Chile Cuaresmeño, Soya, Jugo de Limón, Mantequilla y Gérmén de Alfalfa.	230
Bowl di Gamberi Camarones al Tempura en Salsa Agridulce.	338
Formaggio Provolone Affumicato Queso Provolone Ahumado Bañado con Salsa al Ajillo y Champiñones.	148
Piatto di Formaggio e Olive Queso de Oveja tipo Manchego Español y Aceitunas.	249
Piatto di Prosciutto Serrano Spagnolo -Riserva- (100 g) Finas Rebanadas de exquisito Jamón Serrano y Melón.	202
Piatto di Prosciutto di Jabugo Pata Negra (100 g) Finas Rebanadas de Jamón de Jabugo Rebanado en su Mesa.	759

CARPACCIOS

- Carpaccio di Salmone (*Preparado en su Mesa*)** 195
Láminas de Salmón con Aceite de Oliva, Salsas Negras, Alcaparras y Parmesano.
- Carpaccio di Polpo** 195
Pulpo cocido con Limón, Paprika, Cebolla, Chile Serrano y Sal de Grano.
- Carpaccio di Manzo Affumicato** 195
Carpaccio de Res Ahumado con Aceite de Oliva, Rodajas de Chile Serrano, Salsas Negras, Champiñones y Parmesano.
- Carpaccio di Trota Salmonata** 217
Láminas de Trucha Asalmonada acompañadas de Mousse de Queso Crema con un toque Oriental.

INSALATE / ENSALADAS

- Insalata Iceberg** 106
Media Lechuga Romana con Aderezo de Queso Roquefort con Jitomarte, Cebolla Morada, Huevo Cocido, Tocino y un Toque de Perejil Seco.
- Insalata Mista** 117
Variedad de Lechugas con Tomate, Morrón, Pepino y Alcachofa acompañada de Aderezo Italiano.
- Insalata Caesar** 128
Lechuga Orejona, Yema de Huevo, Anchoas, Parmesano, Pimienta Negra, Mezcla de Aceites y Crotones.
- Insalata Caesar con Pollo** 152
- Insalata Caprese** 163
Rebanadas de Queso Mozzarella y Tomate acompañados de Pesto de Albahaca.
- Insalata di Pera** 163
Lechugas Mixtas, Nuez de Castilla, Pera, Aderezo de Oporto y Queso Gorgonzola.
- Insalata di Spinaci** 192
Espinacas, Jamón Serrano, Parmesano, Nuez de la India y Fresa con Vinagreta Balsámica.
- Insalata MaComeNo** 259
Ensalada de Atún Fresco con Lechugas Mixtas, Tomate Cherry, Espárragos y Aguacate con Aderezo de Soya y Limón.

ZUPPE E CREME / SOPAS Y CREMAS

- Minestrone di Verdura** 99
Sopa de Verduras (Papa, Calabacitas, Zanahoria, Alubias y Espinacas) y Pasta con un Toque de Salsa Pesto de Albahaca.
- Succo di Carne di Rib Eye** 105
Jugo de Carne de Rib Eye con Frijoles de la Olla, Champiñones, Tocino y Recaudo de Cilantro, Cebolla y Limón.
- Zuppa di Cipolla** 107
Sopa de Cebolla en Tazón envuelto en Pasta de Hojaldre y Parmesano.
- Zuppa di Vongole / Clam Chowder** 110
Crema espesa de Almeja.

PASTE / PASTAS

- Ravioli Ripieni di Gamberi e Granchio** 182
Ravioles Rellenos de Camarón y Cangrejo en Salsa Especial del Chef.
- Gnocchi (Pomodoro o al Burro)** 182
Ñoquis de Papa en salsa a su elección: Tomate o al Burro.
- Agnolotti** 182
Pasta Rellena de Queso Ricotta y Espinaca en Salsa a su elección: Tomate o al burro.
- Risotto alla Marinara** 291
Risotto al Azafrán con Camarón, Pulpo y Callo de Almeja.
- Lasagna alla Bolognesa** 178
En Salsa de Tomate con Ragú de Carne y Queso Parmesano.

Variedad de Pasta Fresca: Tallarines Spaghetti Fusilli Capellini

Preparación a elegir:

Aglie e Olio Con Chile de Árbol, Ajo asado y Aceite de Oliva	164
Al Burro Con Mantequilla y Queso Parmesano	164
Arrabiata Con Aceituna, Tomate, Cebolla, Anchoas y Chile Cuaresmeño.	164
Carbonara Con Huevo, Tocino, Parmesano y Crema.	164
Ai Funghi A la Crema con Hongos Mixtos (Portobello y Champiñón) y Queso Parmesano.	171
Alfredo A la Crema con Jamón de Pierna y Queso Parmesano.	171
Alla Puttanesca Con Salsa de Tomate, Alcaparras, Cebolla, Aceitunas, Chile de Árbol y Ajo.	171
Alla Bolognesa En Salsa de Tomate con Ragú de Carne y Queso Parmesano.	178
Ai Quattro Formaggi Con Salsa de Mozzarella, Roquefort, Parmesano y de Cabra.	205
Alla Marinara Con Pulpo, Camarón, Almejas y Salsa de Tomate.	219
Ai Tartufo Con Hongos y Esencia de Trufa Blanca.	237
Ai Salmone A la Crema con Salmón Ahumado y Parmesano.	244

  *Nuestro Queso Parmesano es importado.

PIZZE /PIZZAS

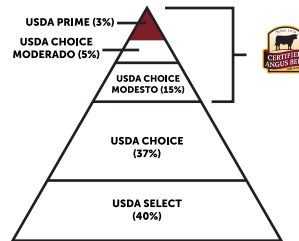
Pizza Margherita Tomate Cherry Fresco, Albahaca, Mozzarella y Parmesano.	180
Pizza Quattro Stagioni Alcachofa, Aceituna Negra, Jamón de Pierna y Champiñones.	186
Pizza ai Peperoni Pepperoni, Tomate y Mozzarella.	186
Pizza ai Prosciutto Jamón de Pierna, Tomate y Mozzarella.	186
Pizza ai Prosciutto e Ananas Jamón de Pierna, Piña, Tomate y Mozzarella.	186
Pizza Nuez En Salsa de Nuez, Prosciutto Crudo y Mozzarella.	195
Pizza ai Funghi Champiñones Mixtos, Tomate y Mozzarella.	197
Pizza ai Quattro Formaggi Queso Azul, Queso de Cabra, Mozzarella y Parmesano.	224
Pizza San Daniele Jamón Serrano, Tomate, Espinacas y Mozzarella.	241
Pizza Gamberi Camarones, Tomate y Mozzarella.	241
Pizza ai Salmone Salmón Ahumado con Alcaparras, Tomate y Mozzarella.	241
Calzone Ma Come No Champiñones, Alcachofa y Mozzarella, cubierto con Jamón Serrano, Aceituna Negra y Pimientos.	214

  *Nuestras Pizzas estan Certificadas por Maestros Pizzeros Italianos.
Hechas con productos Italianos

CARNE, PESCE E POLLAME / CARNES, PESCADOS Y AVES

CORTE IMPORTADO		Rib Eye Sapore Naturale - CALIDAD PRIME CERTIFICADA - Rib Eye al Natural.	400 g	679
CORTE IMPORTADO		Kansas City Steak - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -	450 g	699
CORTE IMPORTADO		Rib Eye con Burro al Tartufo - CALIDAD PRIME CERTIFICADA - Rib Eye a la Mantequilla de Trufa.	400 g	689
CORTE IMPORTADO		Bistecca di Manzo - CALIDAD PRIME CERTIFICADA - Envuelta en Costra de Maíz con Salsa de Romero.	400 g	689
CORTE IMPORTADO		Cuore di Rib Eye alla Griglia 200 g Corazón de Rib Eye a la Parrilla. (según disponibilidad)		349
CORTE IMPORTADO		Superiore di Rib Eye alla Griglia 200 g Tapa de Rib Eye a la Parrilla. (según disponibilidad)		349
CORTE IMPORTADO		Vuoto di Manzo 400 g Vacío de Res.		396

***Disfrute el sabor de un corte exclusivo con calidad y certificación internacional**



***Su corte de Calidad Prime Certificada se acompaña con Rebanadas de Jitomate con Queso Parmesano.**

Filetto Grisanti 200 g Corazón de Filete Relleno con Queso Roquefort y Queso de Cabra acompañado de Puré de Papa y Brócoli al Vapor en Salsa Demiglaze.	294
Filetto ai Funghi 200 g Medallón de Res con Salsa de Hongos Mixtos, acompañado de Puré de Papa y Brócoli a la Mantequilla.	294
Filetto di Manzo 200 g Filete de Res en Salsa de Morillas y Queso Roquefort.	299
Filetto Intero di Manzo alla Griglia 300 g Caña de Filete de Res a la Parrilla.	336
Bistecca del Fianco 300 g Arrachera.	299
Petto di Pollo alla Griglia 188 Pechuga de Pollo a la Parrilla.	188
Petto di Pollo Monte Fiorale 217 Pechuga de Pollo rellena de Queso de Cabra y Flor de Calabaza cubierta de Salsa Morillas y montada sobre Spaguetti a la Mantequilla, acompañada de Puré de Papa y Brócoli al Vapor.	217
Pagello 208 Filete de Pescado a la Plancha acompañado de Arroz Salvaje, Salsa de Chipotle y Crema.	208
Tonno Fresco alla Alfa 292 Atún Fresco con Espinacas, Champiñones y Espárragos al Vapor.	292
Tonno Fresco in Crosta di Sesamo 292 Atún Fresco en Costra de Ajonjolí con Crema de Poblano, Cilantro y Arroz Verde.	292
Pesce del Giorno 305 Pescado del Día.	305
Gamberi a la Griglia 338 Camarón Grande, Sambal Oelek, Puré de Papa y Mantequilla con un toque de Cilantro.	338
Salmone in Salsa di Morilla 357 Salmón sobre Papa Rosti y Salsa de Morillas.	357
Costilla de Res Cargada 748	748
Costilla de Cerdo en Salsa de BBQ o Jamaica 478	478
Su corte se acompaña con una guarnición de su elección: Espinacas a la Crema Ensalada de Parrilla Papa Gajo Verduras a la Mantequilla Papas a la Francesa Ensalada César Verduras Asadas	
Una segunda guarnición tendrá un costo de:	73



El tiempo de preparación fluctúa de 20 a 40 minutos, según sea el corte y término de cocción solicitados. Aunque nuestros productos son de primera calidad y/o pasteurizados, el consumo de platillos crudos y términos de cocción menor, es responsabilidad de quien lo solicita. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN SERVICIO.