



## ANTIPASTI

### INSALATE CESARE TRADICIONAL CON POLLO

#### INSALATA MEDITERRÁNEA

Mezcla de lechugas frescas, corazón de alcachofas, palmito, queso de cabra, aceitunas negras, jitomate, pimiento amarillo y cebolla asada con vinagreta balsámica.

#### INSALATA CAPRESE

Rebanadas de queso Mozzarella y jitomates frescos, bañados con pesto de albahaca.

#### MOZZARELLA FRITTA

Queso Mozzarella empanizado, acompañado de berenjenas, salsa de tomate y pesto.

#### INSALATA DI SPINACI

Ensalada de espinacas, portobellos y pimientos asados, con queso de cabra y aderezo de jitomate.

#### PORTOBELLO RIPIENI DI CAPONATA

Portobello a la parrilla, relleno de caponata gratinada y acompañado de ensalada mixta.

#### FRITTURA DI CALAMARI

Fritura de calamares con salsa cremosa de pimientos rojos.

#### RISOTTO AI FUNGHI

Preparado al vino blanco con hongos salteados a las finas hierbas.

## ZUPPE - SOPAS

### SOPA MINISTRONE

Caldo de vegetales con cebolla, apio, zanahoria, alubias, espárragos y espinacas, perfumado con albahaca y tocino.

### ZUPPA DI POMODORO E BASILICO

Preparada con jitomates frescos y albahaca, con crujiente de focaccia a las finas hierbas.

## LA PASTA

### SCELGA LA SUA PASTA PREFERITA:

Spaghetti, Fettuccine, Linguine e Penne rigate.

### CARBONARA

Salsa cremosa con tocino y yema de huevo.

### BOLOGNESA

Receta tradicional de carne y salsa de tomate.

### FRUTTI DI MARE

Con salsa de mariscos y aceitunas negras.

### CANELONNI

Rellenos de espinaca y queso ricotta, servidos con salsa de tomate y queso Parmesano.

### POMODORO

Receta original a base de tomate fresco y albahaca.

### ALFREDO

Receta tradicional a base de crema de queso Parmesano y pimienta negra.

### LASAGNE BOLOGNESA

Gratinada con queso Parmesano y salsa pomodoro.

### ALL' ARRABBIATA

Preparada con chile de árbol y salsa de tomate fresco.



## **CARNE, POLLAME E PESCE AL FORNO**

### **POLLO ALLA PARMIGIANA**

Pechuga de pollo a la Parmesana, servida con puré de papa y vegetales a la mantequilla.

### **FILETTO DI PESCE AL LIMONE**

Filete de pescado marinado al limón y hierbas aromáticas, servido con risotto.

### **SALTIMBOCA DI MAIALE**

Escalopas de cerdo rellenas de jamón serrano, servidas con pasta al burro y salsa de champiñones.

### **FILLETO DI MANZO**

Filete de res servido con verduras y salsa de vino tinto.

## **PIZZA AL FORNO**

### **MARGHERITA**

Queso Mozzarella, salsa de tomate, albahaca y jitomates frescos.

### **JAMONE**

Salsa de tomate, queso Mozzarella y jamón ahumado.

### **FUNGHI**

Salsa de tomate, queso Mozzarella y champiñones.

### **PEPPERONI**

Salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni.

### **QUATTRO STAGIONI**

Salsa de tomate, queso Mozzarella, champiñones, alcachofas, jamón serrano y aceitunas negras.

### **HAWAIANA**

Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón ahumado, piña y pimienta verde.

## **VEGETARIANA**

Salsa de tomate, queso Mozzarella, pimienta, berenjena, calabacitas, espárragos, jitomate, aceitunas negras y cebolla.

## **MESSICANA**

Salsa de tomate, chile de árbol, queso Mozzarella, chorizo, rajas de poblano, cilantro, cebolla y guacamole.

## **II DOLCE FINALE**

### **TIRAMISÚ**

### **PASTEL ÓPERA**

Con salsa de cappuccino, chocolate y almendras garapiñadas.

### **MOUSSE DE DOS CHOCOLATES**

Servido con salsa de vainilla, chocolate y almendra garapiñada.

### **•PANNA COTTA DE PISTACHE**

### **•PISTACHIO PANNA COTTA**

Servido con salsa de vainilla y chocolate y helado de vainilla.