



ENTRADAS

ANTIPASTO VEGETARIANO

Jitomate bola, queso panela, pimientos asados, champiñones marinados y calabacines a la parrilla con aceite de oliva extra virgen y vinagre balsámico.

BRUSCHETTA CON PROSCIUTTO

Pan crujiente al horno de leña, jamón serrano, ajo, jitomate, cebolla, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

FUNDIDO SICILIANO

Fondue de queso de cabra, Gouda y Mozzarella con alcachofa, champiñones, espinacas y salchicha italiana.

SOPAS

MINISTRONE

La más típica de las sopas italianas con verduras y pasta.

BISQUE DE MARISCOS

Mejillones, camarón, pulpo y un toque de azafrán.

ENSALADAS

ENSALADA DE LA CASA

Lechugas mixtas, aceitunas Kalamata, cebolla morada, pimiento morrón, tomates cherry, queso Parmesano y vinagreta italiana.

ENSALADA TOSCANA

Mezcla de finas lechugas y espinacas con jamón serrano, manzana, fresas, nuez caramelizada, queso Gorgonzola, vinagreta de miel y mostaza Dijon.

ENSALADA CÉSAR

Tradicional ensalada César con crutones.

CON POLLO A LA PARRILLA 150 g

ENSALADA IL FORNO DI GIO

100 g de camarones baby a la parrilla con lechuga fresca, pimientos rojos asados, almendras tostadas, tomates cherry y champiñones con vinagreta italiana.

ENSALADA CAPRESE

Queso panela, jitomate bola, pesto y aceitunas.

PIZZA NAPOLIȚANA AL HORNO DE LEÑA

MARGHERITA

Salsa de tomate, queso Mozzarella, jitomate, albahaca y aceite de oliva.

PEPPERONI

Salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni.

HAWAIANA

Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón y piña.

DE LA HUERTA

Salsa de tomate, queso Mozzarella, calabacitas, cebolla morada, aceitunas Kalamata, pimiento morrón verde y jitomate fresco.

IL FORNO

Salsa de tomate, láminas de queso Parmesano, ensalada de camarón, arúgula, aceite de oliva, tomate local y tocino.

DIAVOLA

Salsa de tomate, queso Mozzarella, chorizo, chile poblano, chile serrano y aderezo de chipotle.

MAR DE CORTÉS

Salsa de tomate, queso Mozzarella, camarón, callo de hacha, pulpo y mejillones.

PROSCIUTTO

Salsa de tomate, queso Mozzarella, queso Parmesano, albahaca, jamón serrano y aceite de oliva.

MEDITERRÁNEA

Salsa de tomate, queso Mozzarella, pesto, camarones, champiñones, aceitunas negras y arúgula.

CALZONE

Salsa de tomate, queso Mozzarella, champiñones y jamón de pierna.

PAZZESCA

Salsa de tomate, queso Gorgonzola, queso Mozzarella rallado, queso Parmesano, jamón serrano



PLATOS FUERTES

RIB EYE FLORENTINA 350 g

FILETE DE RES 200 g

VACÍO AL GRILL 300 g

MAR Y TIERRA AL ROMERO

Filete de res (150 g) y brocheta de camarón (100 g) al romero.

POLLO GIOVANI

Medio pollo marinado al carbón.

PECHUGA DE POLLO PARMESANO 180 g

Pechuga de pollo empanizada con queso Parmesano a las hierbas y salsa de tomate.

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN A LA NARANJA 200 g

Filete de salmón parrillado y terminado al horno de leña con salsa de naranja.

CAMARONES PICANTES 180 g

Envueltos en jamón serrano, salteados con vino blanco, jitomate y un toque picante, servidos con vegetales y papas asadas.

FILETE DE PESCADO IL FORNO 200 g

Filete de pescado al horno de leña, servido con salsa cremosa de camarón.

MEDALLÓN DE ATÚN EN SALSA DE COCO 200 g

Servido en una cama de vegetales y acompañado de puré de papa.

PASTA

PACÍFICO 150 g

Camarones, ajo, perejil, un toque de vino blanco y aceite de oliva extra virgen.

VODKA 150 g

Pechuga de pollo, ajo, queso Parmesano, calabacines, zanahorias y salsa blanca con vodka.

BOLOGNESE

Carne molida y tomate.

POMODORO

Salsa de tomate fresco y albahaca.

PRIMAVERA

Champiñones, calabacines, brócoli, nuez salteada con aceite de oliva extra virgen, vino blanco y salsa fresca de tomate.

ALFREDO

Jamón de pierna, crema y perejil.

AL PESTO

Albahaca, aceite de oliva, nueces, ajo, piñones y queso Parmesano.

ARRABIATA

Preparada y sazonada con salsa de tomate y chile rojo deshidratado.

DESSERTS

TARTA TIBIA DE MANZANA

Con helado de vainilla.

PASTEL DE QUESO NEW YORK

Con salsa de frutos rojos.

CREME BRÛLÉE

Con licor de amaretto.

PASTEL DE ZANAHORIA

HELADOS HÄAGEN-DAZS Y SORBETES

Vainilla, fresa, chocolate o sorbete. Precio por bola.

BEBIDAS

AGUA NATURAL

Epura 600 ml

Evian 500 ml

AGUA GASIFICADA

Tehuacán 355 ml

Perrier 330 ml

S. Pellegrino 250 ml



REFRESCOS 355 ml

Coca Cola, Coca Cola Light, Canada Dry Club Soda, Canada Tonic water, Canada Dry Ginger Ale, Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, Kas Toronja, Manzanita Sol, 7up, 7up Light.

TÉ HELADO 355 ml

LIMONADA O NARANJADA 355 ml

JARRA DE LIMONADA O NARANJADA 1.5 l

JARRA DE SANGRÍA 1.5 l

CAFÉ

REGULAR O DESCAFEINADO 250 ML

JARRA DE CAFÉ (4 TAZAS)

CAPUCHINO 350 ML

ESPRESSO 60 ML

VARIEDAD DE TÉS 250 ML

VARIEDAD DE TÉS GOURMET 250 ML

CERVEZA / BEER

CERVEZAS NACIONALES 355 ml
CORONA, CORONA LIGHT, PACÍFICO, PACÍFICO LIGHT,
MODELO ESPECIAL, MODELO LIGHT, TECATE,
TECATE LIGHT, XX LAGER Y SOL

NEGRA MODELO, INDIO, BOHEMIA

CERVEZAS IMPORTADAS 355 ML
BUDWEISER, BUD LIGHT, HEINEKEN

CERVEZA SIN ALCOHOL 355 ML

CÓCTELES 355 ML
MARGARITA, PIÑA COLADA, MAI TAI, TEQUILA
SUNRISE,
MOJITOS, SANGRÍA, DAIQUIRÍ DE FRESA

TEQUILA 60 ml / 2 fl oz
HERRADURA REPOSADO
DON JULIO REPOSADO
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL

WHISKEY 60 ml
CHIVAS REGAL 12 AÑOS
BUCHANAN'S 12 AÑOS
JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA

VINO BLANCO

Chardonnay Casa Madero, México

Chocalan Malvilla Sauvignon
Blanc, Chile Las Perdices Viogner, Argentina

Las Perdices Pinot Grigio, Argentina

Altos de Rioja, Alavesa, España

Camino del Peregrino, Albariño, España

VINO TINTO

Cabernet Sauvignon XA, México

Sta. Alicia, Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Chile

Tres Palacios, Cabernet Sauvignon Family Vintage,
Chile

Las Perdices, Reserva Don Juan, Argentina

Las Perdices, Cabernet Sauvignon, Argentina

Altos de Rioja, Alavesa Tempranillo, España

Altos de Rioja, Alavesa Crianza, España

Vino Balero, México