



ANTIPASTI E INSALATA

ANTIPASTO CLÁSICO	452
sopressata, coppa, salami, asiago, taleggio, pecorino, peperoncino	
INSALATA DI ZUCCA	348
calabaza, menta, pecorino, pistaches, piñón	
PANZANELLA CALABRESE	348
focaccia, tomate, pepino, cebolla, albahaca, aceite de oliva	
ARANCINI DI MOZZARELLA	348
risotto, mozzarella fresco, azafrán	
BURRATA E PROSCIUTTO	464
arúgula, balsámico, albahaca, pesto	
FRITTO DI MARE	464
calamar, pulpo, camarón, alioli de limón	
POLPETINI E POLENTA	325
res, cerdo, tomate, parmesano	
CAPARCCIO DE MANZO	441
res, mostaza, alioli de anchoas, arúgula	

PASTA E RISOTTO

AGNOLOTTI FUNGHI	522
morel, crema, salsa taleggio, perejil	
CACCIO E PEPE	348
bucatini, crema, parmesano, pimienta	
SPAGHETTI AMATRICIANA	464
panceta, tomate, parmesano, vino blanco	
PARPADELLE RAGU	464
res, tomate, albahaca, orégano	
RISOTTO TARTUFO	557
parmesano, mantequilla	

COCKTAILS

300

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, agua mineral, naranja
NEGRONI
Gin, vermut rosso, Campari reposado en barrica
EL PADRINO
Nuestro Tequila Old Fashioned
SICILIAN MANHATTAN
Whisky, vermut, angostura, averna amaro

VINO BIANCO

Prosecco La Pieve Minoetto, IT 210(gl)
Champagne* Moet Chandon Brut, FR 460(gl)
Pinot Grigio Terre del Fohn IGT, IT 230(gl)
Falanghina Sarrapochiello, IT 260(gl)
Soave Gregoris, IT 220 (gl)
Dry Reisling Kung Fu Girl, USA 295(gl)
Sauvignon Blanc Casa del Bosque, CH 310(gl)
Chardonnay Louis Lator, FR 240(gl)

El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

**No incluido en plan de alimentos*



SECONDI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA	487
berenjena, tomate, peperoncino, parmesano, mozzarella fresco	
POLPO ALL'ARABIATTA	534
pulpo, peperoncino, vin cotto	
PESCADO DE DIA ALLA GRIGLIA	580
salsa verde, perejil, limón en conserva	
COTOLETTA DI POLLO	510
salvia, prosciutto, mantequilla, limón	
SALSICCIA IN PADELLA	464
pimientos, papas, romero	
OSSO BUCCO	870
pierna de res, risotto a la milanese, hongos enoki	

VINO ROSSO

Rose Gueissard Provence, FR 260(gl)
Pinot Noir Heritage du Conseiller, FR 230(gl)
Cabernet Sauvignon, Terrazas, AR 300(gl)
Chianti Placido, IT 350(gl)
Merlot Casa Madero, MX 300(gl)
Shiraz Anxelin, MX 350 (gl)

DOLCE

BUDINO AL LIMONE E ARANCIA	232
budín de limoncello, espuma de naranja, short bread, sal maldon	
SFOGLIATELLE TRADIZIONALI	232
hojaldre, ricotta, fruta macerada, crema inglesa, helado de vainilla	
TARTUFO A LA NOCCIOLA	232
mousse de gianduja y avellana, praliné de merengue al horno, biscuit de chocolate	
TIRAMISU	232
mascarpone, amaretto, savoiardis remojados en espresso, salsa de café	
CROSTATA DI FRAGOLA E CAMPARI	232
hojaldre, pannacotta de tomillo, fresas Campari, gel balsámico, coulis de fresa	
HELADOS	190

DIGESTIF

HECHO EN CASA
 LIMONCELLO 180
 CAFFÈ CORRETTO 240
 Sambucca Vaccari Nero o Frangelico + espresso
 AVERNA 240

El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

**No incluido en plan de alimentos*



ANTIPASTI E INSALATA

CLASSIC ANTIPASTO sopressata, coppa, salami, asiago, taleggio, pecorino, peperoncino	452
INSALATA DI ZUCCA summer squash, mint, pecorino, pistachios, pine nuts	348
PANZANELLA CALABRESE focaccia, tomato, cucumber, onion, basil, olive oil	348
ARANCINI DI MOZZARELLA risotto, fresh mozzarella, saffron	348
BURRATA E PROSCIUTTO arugula, balsamic, basil, pesto	464
FRITTO DI MARE calamari, octopus, shrimp, lemon aioli	464
POLPETINI E POLENTA beef, pork, tomato, parmesan	325
CAPARCCIO DE MANZO beef, mustard, anchovy aioli, arugula	441

PASTA E RISOTTO

AGNOLOTTI FUNGHI morel mushroom, cream, taleggio sauce, parsley	522
CACCIO E PEPE bucatini, cream, parmesan, black pepper	348
SPAGHETTI AMATRICIANA pancetta, tomato, parmesan, white wine	464
PARPADELLE RAGU beef, tomato, basil, oregano	464
RISOTTO AL TARTUFO parmesan, butter	557

COCKTAILS

300

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, agua mineral, naranja
NEGRONI Gin, vermut rosso, Campari reposado en barrica
EL PADRINO Nuestro Tequila Old Fashioned
SICILIAN MANHATTAN Whisky, vermut, angostura, averna amaro

VINO BIANCO

Prosecco La Pieve Minoetto, IT 210(gl)
Champagne* Moet Chandon Brut, FR 460(gl)
Pinot Grigio Terre del Fohn IGT, IT 230(gl)
Falanghina Sarrapochiello, IT 260(gl)
Soave Gregoris, IT 220 (gl)
Dry Reisling Kung Fu Girl, USA 295(gl)
Sauvignon Blanc Casa del Bosque, CH 310(gl)
Chardonnay Louis Lator, FR 240(gl)

Consuming raw or undercooked products increases the risks of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Prices expressed in MXP; tax included.

**Not included in meal plan*

1-MMXXI



SECONDI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA	487
eggplant, tomato, pepperoncino, parmesan, fresh mozzarella	
POLPO ALL'ARABIATTA	534
octopus, pepperoncino, vin cotto	
CATCH OF THE DAY ALLA GRIGLIA	580
green sauce, parsley, preserved lemon	
COTOLETTA DI POLLO	510
chicken, sage, prosciutto, butter, lemon	
SALSICCIA IN PADELLA	464
Italian sausage, peppers, potatoes, rosemary	
OSSO BUCCO	870
beef shank, risotto milanese, enoki mushroom	

VINO ROSSO

Rose Gueissard Provence, FR 260(gl)
Pinot Noir Heritage du Conseiller, FR 230(gl)
Cabernet Sauvignon , Terrazas, AR 300(gl)
Chianti Placido, IT 350(gl)
Merlot Casa Madero, MX 300(gl)
Shiraz Anxelin, MX 350 (gl)

DOLCE

BUDINO AL LIMONE E ARANCIA	232
limoncello pudding, orange foam, short bread, maldon salt	
SFOGLIATELLE TRADIZIONALI	232
puff pastry, ricotta, macerated fruit, creme anglaise, vanilla ice cream	
TARTUFO A LA NOCCIOLA	232
gianduja & hazelnut mousse, baked meringue praliné, chocolate biscuit	
TIRAMISU	232
mascarpone, amaretto, espresso soaked savoiardis, coffee sauce	
CROSTATA DI FRAGOLA E CAMPARI	232
puff pastry, thyme pannacotta, Campari strawberries, balsamic gel, strawberry coulis	
DAILY GELATOS	190

DIGESTIF

HOMEMADE LIMONCELLO 180
CAFFÈ CORRETTO 240 Sambucca Vaccari or Frangelico with espresso
AVERNA 240

Consuming raw or undercooked products increases the risks of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Prices expressed in MXP; tax included.

**Not included in meal plan*