



## ANTIPASTI

<b>PROSCIUTTO DI PARMA 120GR</b>	375
Melón chino, aceite de oliva, vinagre balsámico	
<b>INSALATA VERDE</b>	280
Lechugas, vinagreta de balsámico, vegetales a la parrilla	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	315
Filete de res con costra de pimienta negra, tomate, chalotas encurtidas, mayonesa de anchoas, mostaza Dijon, crotones, rúcula y láminas de Pecorino	
<b>INSALATA DI RADICCHIO ALLA GRIGLIA</b>	300
Remolacha, naranja, queso de cabra crujiente, hinojo, alcaparras	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	340
Aioli de pimiento rostizado, tomate cherry, limón al grill	
<b>SALSA DI POMODORO SCHIACCIATO</b>	190
Pan focaccia con aceitunas Kalamata, salsa pomodoro rústica	
<b>INSALATA DI POLPO</b>	255
Pulpo en rodajas finas, emulsión de tinta de calamar, patata y rúcula	
<b>COZZE IN SALSA DI ZAFFERANO</b>	390
Mejillones, vino blanco, mantequilla, finas hierbas, azafrán	

## PASTA 120gr

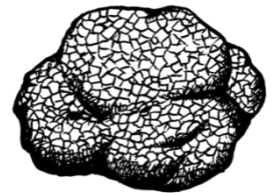
<b>CACIO E PEPE</b>	300
Bucatini, pimienta negra recién molida, queso Pecorino	
<b>PARPADELLE</b>	580
Ragú de cachete de ternera, salsa de tomate guisada	
<b>RISOTTO AL TARTUFO</b>	465
Risotto tradicional con trufa negra	
<b>RIGATONI</b>	420
Bolognesa, mozzarella Búfala, pesto de albahaca	
<b>FETUCCINE AI FUNGHI</b>	465
Salsa de hongo Morrilla, queso Pecorino	
<b>TAGLIATELLE DI MARE</b>	580
Camarones, pescado blanco, mejillones, almejas, salsa de crema de azafrán	

## FORMAGGI E PROSCIUTTO

340

Variedad de quesos italianos y Prosciutto (200gr) servido con salsa rústica pomodoro y focaccia

## TRUFA NEGRA\*



\*Agregue trufa rebanada al momento a su platillo  
\$150/gr (minima 3gr)\*

## ZUPPA

190

### ZUPPA DI POMODORO

Crostini con ragú de salchicha italiana, albahaca y aceite de olivo

### ZUPPA MINISTRONE



## PIATTI PRINCIPALI

<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>	520
Pulpo a la plancha, chorizo picante, alubias, pimienta roja a la plancha, hojas de albahaca	
<b>COSTOLETTA DI VITELLO* +200</b>	850
Chuleta de ternera, polenta cremosa, rapini, queso Gorgonzola	
<b>FILETO DI MANZO AL MARSALA</b>	650
Solomillo de res cocido al vacío con vino marsala, coliflor asada, puré de camote, berros y jugo de ternera	
<b>DAL PESCATO DEL GIORNO</b>	580
Nuestro pescado fresco, acompañado de caponata de berenjena siciliana, crostini de rúcula y ajo	
<b>LASAGNE DI VERDURE</b>	406
Lasaña tradicional de verduras, salsa portobello	

## DOLCI

<b>BUDINO AL LIMONE E ARANCIA</b>	190
<b>SFOGLIATELLE TRADIZIONALI</b>	190
<b>SEMIFREDDO A LA NOCCIOLA</b>	250
<b>TIRAMISU</b>	220
<b>CROSTATA DI FRAGOLA E CAMPARI</b>	190
<b>DAILY GELATOS</b>	150
<b>AFFOGATO</b>	150

## IL VINO

**Barolo** Baroli, IT 348(gl)  
**Cabernet Sauvignon**,  
 Col di Saso, IT 270(gl)  
**Chianti** Placido, IT 240(gl)  
**Pinot Grigio** Terre del  
 Fohn IGT, IT 210(gl)  
**Falanghina** Sarrapochiello,  
 IT 260(gl)  
**Soave** Gregoris, IT 175 (gl)  
**Sauvignon Blanc** Monte  
 Xanic, MX 310(gl)  
**Moscato** Villa Sandi IT  
 210(gl)  
**Prosecco** Fantinel Veneto,  
 IT 310(gl)  
 \***Tenuta San Guido**  
 Le Difese IT 2000(bot)  
 \***Chianti** Castello Banfi  
 Clasico IT 1800(bot)

## COCKTAILS

300

**OAKED NEGRONI**  
 Gin, vermut rosso, Campari  
 reposado en barrica

**EL PADRINO**  
 Nuestro Tequila Old Fashioned

**SICILIAN MANHATTAN**  
 Whisky, vermut, angostura,  
 averna amaro

**HOMEMADE  
 LIMONCELLO** 180

**CAFFÈ CORRETTO** 240  
 Sambucca Vaccari Nero o  
 Frangelico + espresso

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 include in meal plan*

1-MMXXI



## ANTIPASTI

<b>PROSCIUTTO DI PARMA 120GR</b>	375
Cantaloupe, olive oil, balsamic vinegar	
<b>INSALATA VERDE</b>	280
Lettuces, balsamic vinaigrette, grilled vegetables	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	315
Beef steak crusted with black pepper, tomato, pickled shallots, anchovy mayonnaise, Dijon mustard, croutons, arugula and slices of Pecorino	
<b>INSALATA DI RADICCHIO ALLA GRIGLIA</b>	300
Beets, orange, crispy goat cheese, fennel, capers	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	340
Red pepper aioli, dried tomato, grilled lemon	
<b>SALSA DI POMODORO SCHIACCIATO</b>	190
Focaccia bread with Kalamata olives, rustic pomodoro sauce	
<b>INSALATA DI POLPO</b>	255
Thinly sliced octopus, squid ink emulsion, potato and arugula	
<b>COZZE IN SALSA DI ZAFFERANO</b>	390
Mussels, white wine, butter, fine herbs, saffron	

## PASTA 120gr

<b>CACIO E PEPE</b>	300
Bucatini, freshly ground black pepper, Pecorino cheese	
<b>PARPADELLE</b>	580
Beef cheek ragout, stewed tomato sauce	
<b>RISOTTO AL TARTUFO</b>	465
Traditional risotto with Black truffle	
<b>RIGATONI</b>	420
Bolognesa, Búfala mozzarella, basil pesto	
<b>FETUCCINE AI FUNGHI</b>	465
Morel mushroom sauce	
<b>TAGLIATELLE DI MARE</b>	580
Shrimp, white fish, mussels, clams, saffron cream sauce	

## FORMAGGI E PROSCIUTTO

340

Assortment of Italian cheeses and prosciutto (200gr) served with rustic pomodoro sauce and focaccia

## BLACK TRUFFLE\*



\*Add shaved black truffle to your favorite dish  
\$150/gr (minimum 3gr)\*

## ZUPPA

190

### ZUPPA DI POMODORO

Italian sausage crostini, basil gel, DOC olive oil

### ZUPPA MINISTRONE



## PIATTI PRINCIPALI

<b>POLPO ALLA GRIGLIA</b>	520
Grilled octopus, spicy chorizo, white beans, grilled red peppers, green sauce	
<b>COTOLETTA DI VITELLO* +200</b>	850
Veal chop, creamy polenta, rapini, Gorgonzola cheese	
<b>FILETO DI MANZO AL MARSALA</b>	650
Beef steak cooked sous vide with marsala wine, roasted cauliflower, sweet potato puree, watercress and beef jus	
<b>DAL PESCATO DEL GIORNO</b>	580
Our fresh fish, accompanied by Sicilian aubergine caponata, arugula and garlic crostini	
<b>LASAGNE DI VERDURE</b>	406
Traditional vegetable lasagna, portobello sauce	

## DOLCI

<b>BUDINO AL LIMONE E ARANCIA</b>	190
<b>SFOGLIATELLE TRADIZIONALI</b>	190
<b>SEMIFREDDO A LA NOCCIOLA</b>	250
<b>TIRAMISU</b>	220
<b>CROSTATA DI FRAGOLA E CAMPARI</b>	190
<b>DAILY GELATOS</b>	150
<b>AFFOGATO</b>	150

## IL VINO

**Barolo** Baroli, IT 348(gl)  
**Cabernet Sauvignon**,  
 Col di Saso, IT 270(gl)  
**Chianti** Placido, IT 240(gl)  
**Pinot Grigio** Terre del  
 Fohn IGT, IT 210(gl)  
**Falanghina** Sarrapochiello,  
 IT 260(gl)  
**Soave** Gregoris, IT 175 (gl)  
**Sauvignon Blanc** Monte  
 Xanic, MX 310(gl)  
**Moscato** Villa Sandi IT  
 210(gl)  
**Prosecco** Fantinel Veneto,  
 IT 310(gl)  
 \***Tenuta San Guido**  
 Le Difese IT 2000(bot)  
 \***Chianti** Castello Banfi  
 Clasico IT 1800(bot)

## COCKTAILS

300

**OAKED NEGRONI**  
 Gin, vermut rosso, Campari  
 aged in barrel

**EL PADRINO**  
 Our Tequila Old Fashioned

**SICILIAN MANHATTAN**  
 Whisky, vermut, angostura,  
 averna amaro

**HOMEMADE  
 LIMONCELLO 180**

**CAFFÈ CORRETTO 180**  
 Sambucca Vaccari nero or  
 Frangelico + espresso

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 include in meal plan*