



ENTRADAS | APPETIZERS

ZUPPA FRANTOIANA US\$14

Sopa Toscana de Vegetales y Habichuelas | **Tuscan Vegetable and Bean Soup**

ENSALADA NICOISE | NICOISE SALAD US\$15

Lechuga Mesclun, Atún, Vainitas Francesas, Huevo, Aceitunas Negras, Tomate, Papas, Vinagreta de Anchoa
Mezclum Lettuce, Tuna, Green Beans, Hard Boiled Egg, Nicoise Olives, Tomato, Potatoes, Anchovy Vinaigrette

CEVICHE DE CAMARON | SHRIMP CEVICHE US\$15

Marinado con Aceite de Oliva, Limón y Cilantro
Marinated with Extra Virgin Olive Oil, Lemon and Cilantro

TERRINA DE FOIE | FOIE-GRAS TERRINE US\$19

con Pan de Nueces, Confitura de Albaricoque y Semillas de Auyama tostadas
Foie-Gras Terrine with Walnut Bread, Peach Compote and Toasted Pumpkin Seeds

CALDO CREMOSO DE ALMEJA Y MARISCOS MIXTOS US\$14

Creamy Clam Soup with Assorted Shellfish Selection

TIMBAL DE BERENJENA | EGGPLANT TART US\$12

Pimientos Rojos Asados, Mozzarella, Parmesano, Rúcula
Roasted Red Peppers, Fresh Mozzarella, Parmesan Cheese, Baby Arugula

VIEIRAS SALTEADAS | PAN SEARED SCALLOPS APP US\$18 | MC US\$27

Cazuela de Pimentones de Color, Salsa al Ajillo, Chip de Yautia
Bell Peppers Casserole, Garlic Gremolata, Crispy Yautia Chip

ENSALADA CESAR | CAESAR SALAD US\$12

Lechuga Romana, Parmesano, Crutón de Anchoa
Romaine Lettuce, Parmigiano Reggiano, Anchovy Crouton
Con Camarones | **With Shrimp US\$16** Con Pollo | **With Chicken US\$14**

CARPACCIOS

CARPACCIO DE RES CON ARUGULA Y QUESO DE CABRA CON BALSÁMICO Y MIEL
Beef Carpaccio with Ruccula and Goat Cheese with Balsamic and Honey Vinaigrette US\$14

CARPACCIO DE ATUN | TUNA CARPACCIO

Crema con Hierbas, Alcaparras Crujientes, Arúgula, Aceite de Oliva, Jugo de Limón
Cream with Herbs, Crispy Capers, Arugula, Olive Oil, Lemon Juice US\$14

CARPACCIO DE SALMÓN CON ARUGULA, ALCAPARRAS Y CITRICO DE LIMÓN

Salmon Carpaccio with Ruccula, Capers and Lemon Citrus US\$15

PASTAS & RISOTTO

RAVIOLI DI MAMMA EGI US\$19

Ravioli de Ricotta y Espinaca con Mantequilla y Salvia | **Spinach and Ricotta Ravioli with Sage Butter**

PENNE ALLA SORRENTINA US\$20

Camarones, Berenjena, Albahaca, Salsa Ligera de Tomate | **Shrimp, Eggplant, Basil, Tomato Sauce**

RISOTTO ALLA MILANESE US\$18

Risotto con Parmesano y Azafran | **Risotto with Saffron and Parmesan Cheese**

RISOTTO DE LANGOSTA Y HONGOS PORCINI | LOBSTER AND PORCINI MUSHROOMS RISOTTO US\$23

FROM THE GRILL

Cortes | **Cuts**

Filete de Res Fillet Mignon 8 oz.	US\$29
Churrasco Skirt Steak 12oz.	US\$22
Medio Pollo Half Chicken	US\$19
NY Sirloin 8oz.	US\$27
Ribeye 12 oz.	US\$27
Salmon	US\$25

Guarniciones | **Side Dishes**

- Puré de Papas | **Mashed Potatoes**
- Papas al Horno con Crema Agria | **Baked Potato with Sour Cream**
- Papas Fritas | **Fries**
- Polenta Crujiente con Parmesano | **Crispy Polenta with Parmesan**
- Espinaca Salteada | **Sauteed Spinach**
- Tostones | **Fried Green Plantains**
- Vegetales de Temporada | **Seasonal Vegetables**
- Arroz Primavera | **Spring Rice**

PLATOS PRINCIPALES | **ENTREES**PESCADO DEL DIA | **CATCH OF THE DAY US\$25**

Con Picadillo de Tomate, Albahacas, Tomate Seco y Kalamatas,
Aceite de Oliva Extra Virgen, Servido con Arroz Primavera
**With Chopped Tomato, Basil, Dried Tomato and Kalamatas,
Extra Virgin Olive Oil, Served with Spring Rice**

CAMARONES EN SALSA CURRY CON ARROZ PILAF Y CHUTNEY DE MANGO **US\$24**

Curried Shrimp with Pilaf Rice and Mango Chutney

SOLOMILLO "IL CIRCO" | **FILET MIGNON "IL CIRCO" US\$32**

Puré de Papa con Tocineta, Mantequilla de Foie Gras, Espárragos a la Parrilla, Huevo Pochado
Pancetta Mashed Potato, Foie Gras Butter, Grilled Asparagus, Soft Poached Egg

COCHINILLO CONFITADO | **SUCKLING PIG CONFIT US\$25**

Puré de Auyama, Compota de Manzana y Vainitas Francesas
Pumpkin Puree, Apple Compote and Sauteed Green Beans

SEA BASS CON BRANDADA DE BACALAO, ALL-I-OLI
DE MEMBRILLO Y PIMIENTOS ASADOS LA LLAMA **US\$29**

**Pan Seared Sea Bass with Cod "Brandada"
Quince Aioli and Fire-Roasted Peppers**

MERO CON COMPOTA DE CEBOLLA Y TOCINO,
MIGAS DE PAN Y SALSA DE MOSTAZA **US\$26**

Grouper with Onion and Bacon Compote, and Sauce Moutarde

PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON ALIGOT DE PAPAS
Y JUGO CORTADO DE CORDERO **US\$29**

Slow-Cooked Lamb Shoulder with Potato "Aligot" Purée and Lamb Jus

ZUCCHINI A LA PARRILLA, BURRATA Y MIEL DE TRUFA **US\$22**

Grilled Zucchini with Burrata and Truffle Honey

Para huéspedes con planes de comida se incluye: Un entremés, un plato fuerte, postre y café.
Guests with meal plans include: An appetizer, a main course, dessert and coffee.

Los platos adicionales serán cargados a su cuenta de incidentales | **Any additional dishes will be charged to your incidentals account.**

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal más el 18% de ITBIS. Pueden ser Pagados en Pesos dominicanos a la Tasa de Cambio Vigente.
Prices are Subject to a 10% Service Charge plus a 18% Legal Tax (ITBIS). May be Paid in Dominican Pesos at the Current Exchange Rate.