







GLI ANTIPASTI



 **MINISTRONE TOSCANO AI LEGUMI** 
Sopa Toscana de Vegetales con Legumbres
Tuscan-Style Vegetable Minestrone Soup US\$13

 **ANTIPASTO ALL' ITALIANA**  
Barra de Antipasto al Estilo Italiano | Hors d'oeuvres Buffet, Italian Style US\$16

 **INSALATINA MISTA CON CAROTE, CETRIOLI, POMODORINI, E OLIO AL LIMONE**  
Ensalada Mixta con Tomate Cherry, Zanahoria, Pepino y Vinagreta al Limón
Salad of Mixed Greens with Cherry Tomatoes, Carrot and Cucumber US\$10

PROSCIUTTO SAN DANIELE 24 MESI CON RUCOLA E MELONE CANTALOUPE 
Jamón San Daniele Servido con Rúcula y Melón Cantaloupe
San Daniele Prosciutto Served with Arugula and Melon US\$14

POLIPO ARROSTITO AL VINO ROSSO CON PATATE, POMODORINI E CAPPERI DI PANTELLERIA 
Ensalada de Pulpo al Vino Tinto con Papas, Tomates Cereza y Alcaparras
Red Wine Poached Octopus Salad, Potatoes, Chery Tomatoes and Capers US\$16

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. POMODORI, PEPERONI ARROSTO E BALSAMICO  
Ensalada Capresa al Estilo Piazzetta con Tomates Frescos, Mozzarella de Bufala,
Pimentones Rostizados, Albahaca y Vinagreta Balsámica
Piazzetta Style Caprese Salad with Tomatoes, Buffalo Mozzarella,
Roasted Bell Peppers, Fresh Basil and Balsamic Vinaigrette US\$14

LE PASTE


FETTUCCINE CASERECCHE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE CLASSICO
Fettuccine Caseras con Salsa Boloñesa Clásica
Home Made Fettuccine Pasta with a Classic Bolognese Sauce US\$18



TORTELLONI AI FORMAGGI CON FRESCO DI POMODORO, MELANZANE E GRANA PADANO 
Tortelloni Rellenos de Queso Servido con Salsa de Tomate y Berenjena
Cheese Tortelloni Served with Tomato and Eggplant Sauce US\$15

LASAGNA CLASSICA CON RAGÙ DI MANZO
Clásica Lasaña Boloñesa con Ragù de Res
Home-Made Lasagna with Beef Ragù US\$19

 **PENNETTE AI FRUTTI DI MARE**
Pasta Penne con Mariscos Mixtos | Pasta Penne with Mixed Seafood US\$21

 **SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO** 
Spaguetti Pomodoro y Albahaca | Spaguetti with Tomato and Basil US\$15

 **PASTA INTEGRALE CON VERDURE DI STAGIONE** 
PASTA INTEGRAL CON VEGETALES FRESCOS | Whole Wheat Pasta with Fresh Vegetables US\$14

RISOTTO CARNAROLI AL VERDE DI SPINACI E ASPARAGI, BURRATA E POMODORINI MARINATI  
Risotto de Espárragos y Espinacas, Queso Burrata y Tomates Cereza Marinados
Green Spinach Risotto with Asparagus, Burrata and Marinated Cherry Tomatoes US\$19

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA E GAMBERO ROSSO
Tagliatelle en Tinta de Calamar con Camarón Rojo y Salsa de Langosta
Black Tagliatelle with Red Prawn US\$25

 Platos Saludables - Healthy Dishes |  Vegetarianos - Vegetarian |  Gluten Free (Pasta Available)



I RAVIOLI

RAVIOLINI D'AGNELLO AL RAGÚ DI ASPARAGI VERDI E CAPPERI

Ravioli de Cordero Servido con Ragú de Espárragos Verdes y Alcapárras
Lamb Ravioli with a Green Asparagus Ragu and Caper Butter US\$18

RAVIOLI AI PORRI E RICOTTA CON GUANCIALE, POMODORINI E ERBETTE

Ravioli de Puerro y Ricotta con Tocino, Tomates Cereza y Espinaca Criolla
Ricotta and Leek Ravioli with Bacon, Chery Tomatoes and Wilted Greens US\$18

 **RAVIOLI AI FUNGHI CON CREMA DI GORGONZOLA D.O.P. ROSMARINO E NOCI TOSTATE**
Ravioli de Hongos con Crema de Queso Gorgonzola, Romero Fresco y Nueces Tostadas 
Mushroom Ravioli with Gorgonzola and Rosemary Cream with Toasted Walnuts US\$19

I SECONDI



 **ZUPPETTA DI MARE CON PACHINO E OLIO AL BASILICO** 
Sopa de Mariscos Mixto con Tomate | **Mixed Seafood Soup with Tomato US\$18**

 **GRIGLIATA DI MARE PROFUMATA AL FRUTTO DELLA PASSIONE**
Parrillada Mixta de Mariscos Acompañada con Salsa de Chinola Servida con Vegetales a la Parrilla 
Mixed Grilled Fish with Passion Fruit Sauce, Served with Grilled Vegetables US\$25



OSSOBUCO ALLA BOSCAIOLA

Ossobuco a la Boscaiola | **Boscaiola Ossobuco US\$29**

SCALOPPA DI MERO CON LENTICCHIE E VERDURINE

Filete de Mero Servido con Lentejas y Vegetales Mixtos en Salsa de Puerro con un Toque de Azafrán 
Grouper Filet Served with Lentil and Mixed Vegetables in a Leek Sauce with a Touch of Saffron US\$25

TRANCIO DI SALMONE CON PURE DI PATATE E PESTO, "BOK CHOY" E CRUDA DI FINOCCHIETTO

Filete de Salmón con Puré de Papas al Pesto, "Bok Choy" y Ensalada de Hinojo 
Seared Salmon Filet with Pesto Puree, Sautéed "Bok Choy" and Fennel Salad US\$27

MILLE FOGLIE DI VITELLA CON FUNGHI E POLENTA

Napoleón de Ternera con Hongos y Polenta

Veal Napoleon with Mushroom and Polenta US\$32

FILETTO DI MANZO AL BURRO DI TARTUFO NERO, FOIE GRAS E CAVOLETTI

Filete de Res con Mantequilla de Trufa Negra, Foie Gras y Col de Bruselas

Filet Mignon with Black Truffle Butter, Brussels Sprouts, Foie Gras and Red Wine Sauce US\$39

 **SUPREMA DI POLLO ARROSTO E PEPPERONATA CON GNOCCO ROMANO GRATINATO AL PECORINO**

Pechuga de Pollo con Peperonata y Gnocco Romano Gratinado

Roasted Chicken Breast with Bell Pepper Stew and Gnocco Romano Gratin US\$21

 **Platos Saludables - Healthy Dishes** |  **Vegetarianos - Vegetarian** |  **Gluten Free**

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.