






GLI ANTIPASTI

BAR DI ANTIPASTI ALL' ITALIANA	16
Barra de Antipasto al Estilo Italiano Italian-Style Appetizer Buffet	
 MINISTRONE ESTIVO CON BASILICO E ASPARAGI	13
 Minestrone de Verano con Albahaca y Espárragos Summer Minestrone with Basil and Asparagus	
CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGGIANO	15
Carpaccio de Bresaola de la ValTellina, servido con Rúcula, Láminas de Parmesano y Pesto Crostini Bresaola from Valtellina Carpaccio, served with Arugula, Parmesan Scales and Pesto Crostini	
 BATTUTA DI TONNO "TONNATO"	14
 Tartar de Atun "Tonnato"  Tuna Tartar "Tonnato"	
 CARPACCIO DI POLIPO	14
 Papas Rostizadas, Tomate Cherry, Berro, Limón y Vinagreta Cítrica  Roasted Potatoes, Cherry Tomato, Watercress, Lemon and Citrus Vinaigrette	
 INSALATA DI POMODORINI E BURRATA CON OLIO ALLE ERBE	14
 Ensalada de Tomate y Burrata con Aceite de Hierbas  Tomato and Burrata Salad with Herb-Infused Oil	
 INSALATA DI FARRO, PACHINO, RAPE ROSSE, RICOTTA E CAPRINO	13
Ensalada de Farro con Albahaca, Cherry Encurtido, Remolacha Asada, Queso Ricotta y de Cabra Farro Salad with Basil, Cherry Pickle, Roasted Beet, Ricotta and Goat Cheese	

LE PASTE

DELLA CASA

 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 22
Espaguetti "ai Frutti di Mare" Seafood Spaghetti
 PAPPARDELLE CON RAGÙ LEGGERO DI
 CAVOLFIORE E SPINACI CON TOCCO
DI LIMONE 18
Pappardelle con Ragù de Coliflor, Espinacas y Toque de Limón Pappardelle with light Cauliflower and Spinach Ragù, touch of Lemon
 RISOTTO DI ASPARAGI VERDI,
 POMODORINI E PROSCIUTTO 20
Risotto de espárragos verdes, tomates cherrys y prosciutto Green Asparagus Risotto with Cherry Tomato and Prosciutto Crisp

LA TRADIZIONE

 LASAGNA CLASSICA CON RAGÙ DI MANZO 19
Clásica Lasaña Boloñesa con Ragù de Res Home-Made Lasagna with Beef Ragù
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17
Queso Pecorino, Huevo y Guanciale Pecorino Cheese, Egg and Guanciale
RIGATONI ALL'AMATRICIANA 17
Queso Pecorino, Salsa de Tomate, Cebolla y Guanciale Pecorino Cheese, Tomato Sauce, Onion and Guanciale
 FETTUCCINE CASERECCHE CON RAGÙ
ALLA BOLOGNESE CLASSICO 18
Fettuccine Caseras con Salsa Boloñesa Clásica Home Made Fettuccine Pasta with a Classic Bolognese Sauce
 SPAGHETTI CHITARRA CON
GAMBERO ROSSO 24
Spaghetti "Chitarra" con Camarón Rojo y Salsa de Langosta Homemade Spaghetti "Chitarra" with Red Prawn

I RAVIOLI E...

RAVIOLONI D'AGNELLO AL RAGÚ DI ASPARAGI VERDI, ZAFFERANO E CAPPERI 20

Ravioloni de Cordero Servido con Ragú de Espárragos Verdes, Azafrán y Alcapárras
Lamb Ravioloni with Green Asparagus, Saffron and Caper Ragú

RAVIOLINI AI PORRI E RICOTTA CON GUANCIALE, POMODORINI E ERBETTE 18

Raviolini de Puerro y Ricotta con Tocino, Tomates Cereza y Espinaca Criolla
Ricotta and Leek Raviolini with Bacon, Cherry Tomatoes and Wilted Greens

RAVIOLI AI PISELLI E PROSCIUTTO SAN DANIELE 16

Raviolis Rellenos con Puré de Petit-Pois, servidos con una Crema ligera de Petit-Pois, Parmesano, Prosciutto y Menta
Green Pea Ravioli with Sweet Green Peas Cream, San Daniele Prosciutto and Parmesan Cheese

TORTELLONI AI FORMAGGI CON FRESCO DI POMODORO, MELANZANE E GRANA PADANO 15

Tortellonis Rellenos de Queso servidos con Salsa de Tomate y Berenjena
Cheese Tortelloni served with Tomato and Eggplant Sauce

 Vegetarianos - **Vegetarian**

 Gluten Free

 Platos de Temporada - **Stagionale**

 Homemade Pasta

Gluten-free options available for certain dishes, please ask your waiter

DAL MARE

CACIUCCO ALLA LIVORNESE 32

Sopa de Mariscos Mixto con Tomate
Traditional Seafood Caciucco with Tomato Broth

PESCE DEL GIORNO "AL FORNO" CON VERDURE E SALSA CRUDA 36

Pesca del día al Horno, servido con Vegetales Salteados y una Salsa Cruda
Oven Roasted Catch of the Day with Vegetables and Salsa Cruda

SCALOPPA DI MERO CON PAQUINO VONGOLE, OLIVE E CAPPERI 30

Filete de Mero guisado en una Salsa de Tomate, Aceituna negra y Almeja con Papas Salteadas
Grouper Filet served with Clams, Pomodoro, Olives and Capers

DALLA TERRA

TAGLIATA DI MANZO CON ZUCCHINI E ASPARAGI 32

Tagliata de Res con Zucchini y Espárragos
Beef Tagliata with Zucchini and Asparagus

FETTINE DI MAIALE ALLA CREMA DI LIMONE E PURE RUSTICO 26

Escalopina de Filete de Cerdo con una Salsa de Limón, acompañado de un Puré de Papas Rústico
Pork Piccata with Lemon Creamy Sauce and Rustic Potato Purée

OSSOBUCCO D' AGNELLO CON GREMOLATA E RISOTTO ALLA MILANESE 36

Ossobuco de Cordero con Risotto a la Milanese
Lamb Ossobuco with Risotto Milanese

PETTO DI POLLO ALLA MILANESE CON RUCOLA, PARMIGGIANO E POLENTA CROCCANTE 24

Pechuga de Pollo a la Milanese, Polenta Crujiente y Ensalada de Rúcula, Parmesano
Milanese Chicken Breast With Rucola Salad, Cherry Tomato and Crispy Polenta

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.