






# GLI ANTIPASTI

<b>BAR DI ANTIPASTI ALL' ITALIANA</b>	<b>16</b>
Barra de Antipasto al Estilo Italiano   Italian-Style Appetizer Buffet	
 <b>MINISTRONE ESTIVO CON BASILICO E ASPARAGI</b>	<b>13</b>
 Minestrone de Verano con Albahaca y Espárragos Summer Minestrone with Basil and Asparagus	
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA E PARMIGGIANO</b>	<b>15</b>
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	
 <b>BATTUTA DI TONNO "TONNATO"</b>	<b>14</b>
 Tartar de Atun "Tonnato"  Tuna Tartar "Tonnato"	
 <b>CARPACCIO DI POLIPO</b>	<b>14</b>
 Papas Rostizadas, Tomate Cherry, Berro, Limón y Vinagreta Cítrica  Roasted Potatoes, Cherry Tomato, Watercress, Lemon and Citrus Vinaigrette	
 <b>INSALATA DI POMODORINI E BURRATA CON OLIO ALLE ERBE</b>	<b>14</b>
 Ensalada de Tomate y Burrata con Aceite de Hierbas  Tomato and Burrata Salad with Herb-Infused Oil	
 <b>INSALATA DI FARRO, PACHINO, RAPE ROSSE, RICOTTA E CAPRINO</b>	<b>13</b>
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

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

## LA TRADIZIONE

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

**OSSOBUCO 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.