

# A

SALAMI

PROSCIUTTO

MORTADELLA

CAPICOLLO

QUESO PROVOLONE  
PROVOLONE CHEESE

PIAVE VECCHIO

PECORINO CROTONESE

ALCACHOFAS  
ARTICHOKES

ACEITUNAS  
OLIVES

PIMIENTOS ROJOS ASADOS  
ROASTED RED PEPPERS

ALBAHACA FRESCA  
FRESH BASIL

CHAMPIÑONES MARINADOS  
MARINATED MUSHROOMS

PASAS  
RAISINS

NUECES  
NUTS

QUESO AZUL  
BLUE CHEESE

QUESO ASIAGO  
ASIAGO CHEESE

# V

# A

## **INSALATA DI POLPO**

**Ensalada de pulpo y alcachofas con aceite de oliva y limón**  
Calamari and artichoke salad with olive oil and lemon

## **INSALATA FRAGATA**

**Salmón ahumado, hongos portobello, queso brie sobre endivia, en salsa de reducción balsámica con nueces y almendras**  
Smoked salmon, portobello mushrooms and brie over endive, in balsamic reduction with walnuts and almonds

## **INSALATA VARESE**

**Aceite de oliva, tocino, cebolla, miel, mostaza, queso gorgonzola, queso parmesano y vinagre de Módena**  
Olive oil, bacon, onion, honey mustard, gorgonzola, parmesan, balsamic vinegar

## **PESCE FRITTO**

**Pescado frito con salsa tártara y salsa marinara**  
Fried fish with marinara and tartar sauce

## **TARTARE DI TONNO**

**Tartar de atún con ensalada mâche y salsa tonnato**  
Tuna tartar with mâche salad and tonnato sauce

## **CARPACCIO DI VITELLO**

**Carpaccio de res, portobello y arúgula**  
Beef carpaccio, portobello mushrooms and arugula

## **FIORI DI ZUCCA**

**Flores de calabacín fritas rellenas de mozzarella y anchoas**  
Fried squash blossoms stuffed with mozzarella and anchovies

## **INSALATA DI BURRATA**

**Burratina, tomate fresco, albahaca y aceitunas**  
Burrata, fresh tomato, spinach and olives

## **PARMIGIANA DI MELANZANE**

**Berenjenas gratinadas en queso parmesano**  
Eggplant parmesan

## **COZZE IN SALSA PICANTE DI POMODORO**

**Mejillones en salsa de tomate picantita**  
Mussels in spicy tomato sauce

## **BRUSCHETTE DI POMODORO E BASILICO**

**Bruschettas de tomate y albahaca**  
Tomato and Basil bruschetta

**ZUPPA DEL GIORNO**

**Sopa del día**

Soup of the day

**CREMA DI FUNGHI E PATATE AL TARTUFO**

**Crema de hongos y patata al tartufo**

Mushroom cream and truffled potatoes

**SECONDI  
PIATTI**

# A

## **SPAGUETTI AL NERO DI SEPPIA E GAMBERINI**

Spaguetti negro con camarones, tomates secos y albahaca

Black spaghetti with shrimp, sun dried tomatoes and basil

## **FETUCCINE MARINARA**

Fettuccine marinara con mariscos y perfume de vino prosecco

Fettuccine marinara with seafood and prosecco essence

## **BUCATINI A LA AMATRICIANA BIANCA**

Pasta bucatini con salsa bechamel

Bucatini pasta with bechamel sauce

## **RIGATONI A LA BOLOGNESE**

Rigatoni con salsa pomodoro y carne molida guisada

Rigatoni with meat sauce

## **GNOCCHI GORGONZOLA**

Gnocchi con salsa gorgonzola, nueces y arúgula

Gnocchi with gorgonzola sauce, walnuts and arugula

## **PENNE ALLA VODKA**

Macarrones cremosos con un toque de vodka

Creamy macaroni with vodka sauce

## **SPAGUETTI ALLA RUEDA**

Spaguetti con salsa pomodoro y terminados

sobre queso parmesano

Spaghetti with tomato sauce

and Parmesan cheese

## **RISOTTO DI MARE**

Risotto de gambas y fresas

Shrimp and strawberry risotto

## **RISOTTO DI FUNGHI**

Risotto de setas y jamón de Parna

Mushroom and prosciutto risotto

**CALAMARI IN UMIDO**

Calamar con guisantes frescos,  
almendras tostadas y polenta a la parrilla  
Calamari with fresh peas,  
toasted almonds and grilled polenta

**PALERMITANA DI PESCE SPADA**

Pez espada ñalla palermitanaó, ensalada de orzo y alcachofas  
Palermo-style sword fish with orzo and artichoke salad

**STOFATO DI ARAGOSTA**

Estofado de langosta con mejillones y almejas  
Stewed lobster with mussels and clams

**MILANESA DI POLLO**

Milanesa de pollo con cebolla agridulce  
y vegetales a la provenzal  
Breaded chicken steak with sweet onion  
and vegetables alla provenzal

**SCALOPPINE DI VITELLO AI FUNGHI**

Escalopes de res con setas  
Steak cutlets with mushrooms

**COSTOLETTE DI AGNELLO AL VINO ROSSO**

Chuletas de cordero al vino tinto  
con puré de patata y ajo asado  
Lamb chops in wine sauce  
with mashed potatoes and roasted garlic

**BISTECCA ALLA FIORENTINA**

Chuletón de ternera a la parrilla  
Grilled beef steak

**PIZZA**

### **PIZZA TENTAZIONE**

**Tomate, mozzarella, medallones de langostas y camarón**  
Tomato, mozzarella, lobster and shrimp medallions

### **PIZZA MARGARITA**

**Tomate, mozzarella y albahaca**  
Tomato, mozzarella and basil

### **PIZZA MEDITERRANEA**

**Tomate, mozzarella, pimientos y atún**  
Tomato, mozzarella, pepper and tuna

### **PIZZA 4 STAGIONI**

**Tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas y aceitunas**  
Tomato, mozzarella, ham, artichokes and olives

### **PIZZA SPEZIATA**

**Pollo asado, puré de ajo, aguacate, chiles asados,  
cilantro y mozzarella**  
Grilled chicken, garlic purée, avocado, grilled peppers,  
cilantro and mozzarella

### **PIZZA CRUDAIOLA**

**Tomate, mozzarella fresca, tomate cherry y jamón serrano**  
Tomato, fresh mozzarella, cherry tomato and serrano ham

### **PIZZA 4 FORMAGGIO**

**Tomate, mozzarella, parmesano, gorgonzola y emmental**  
Tomato, mozzarella, parmesan, gorgonzola and emmental

### **CALZONE**

**Mozzarella, ricota, champiñón, jamón cocido y albahaca**  
Mozzarella, ricotta, mushroom, ham and basil



### **BIRRAMISÚ**

**Tiramisú de mascarpone y ricotta  
con cerveza negra Modelo y cerezas al marraschino**  
Mascarpone and ricotta tiramisú served  
with Negra Modelo beer and maraschino cherries

### **TIRAMISÚ**

**Clásico veneciano con gotas de chocolate y amaretto**  
Classic Venetian with chocolate chips and amaretto

### **IL NOSTRO PESTO**

**Panna cotta de albahaca, financier de almendras,  
crema de parmesano y aceite de vainilla de Veracruz**  
Basil panna cotta, almond biscuit,  
parmesan cheese sauce and vanilla oil

### **DEGUSTAZIONE DI CANNOLI**

**Rellenos de basilico, tiramisú y ricota**  
Fillings include basil, tiramisú and ricotta

### **SELEZIONE DI GELATI**

**Variedad de helados**  
Variety of ice creams

### **FLAN NAPOLETANO**

**Flan napolitano**  
Napolitano flan