



## ANTIPASTI FREDDI • ENTRADAS FRÍAS

### • COLD STARTERS

Suplemento PG / TI  
Additional MP/AI

Antipasto di prosciutto, salame Napoli e Speck con Pecorino Siciliano, Parmigiano, Asiago e marmellate della casa <i>Antipasto de prosciutto, salami Napoli y Speck con quesos Pecorino Siciliano, Parmesano, Asiago y mermeladas de la casa</i> <i>Antipasto with prosciutto, salami Napoli and Speck with Sicilian Pecorino, Parmesan and Asiago cheese with homemade marmelades</i>	<b>€ 10,900</b>	<i>Inc.</i>
Insalata del “Doge di Venezia” con Gorgonzola, mandorle piccanti e Balsamico <i>Ensalada del “Duque de Venecia” con Gorgonzola, almendras picantes y Balsámico</i> <i>“Duke of Venice” salad with Gorgonzola, spicy almonds &amp; Balsamic</i>	<b>€ 8,900</b>	<i>Inc.</i>
Carpaccio di carne con funghi, rucola, Parmigiano e vinaigrette balsamica <i>Carpaccio de carne con hongos, arúgula, queso Parmesano y vinagreta balsámica</i> <i>Beef carpaccio with mushrooms, arugula, Parmesan cheese and balsamic vinaigrette</i>	<b>€ 8,900</b>	<i>Inc.</i>
Carpaccio di salmone condito con capperi, cipolla croccante e salsa zafferano <i>Carpaccio de salmón con alcaparras, cebolla crujiente y aderezo de azafrán</i> <i>Salmon carpaccio with capers, crispy onion and saffron vinaigrette</i>	<b>€ 8,900</b>	<i>Inc.</i>
Insalata caprese tradizionale con Basilico & perla di Balsamico <i>Ensalada caprese con mozzarella y tomates, marinados con aceite de oliva, albahaca y perlas de Balsámico</i> <i>Caprese salad with Mozzarella and tomatoes, marinated with Olive oil, basil &amp; Balsamic pearl</i>	<b>€ 7,900</b>	<i>Inc.</i>
Tartar di tonno alla Cipriani <i>Tartar de atún a la Cipriani</i> <i>Cipriani style tuna tartar</i>	<b>€ 7,800</b>	<i>Inc.</i>
Insalata di rucola con funghi freschi marinati, Parmigiano e salsa alla senape in grano <i>Ensalada de arúgula con hongos frescos marinados, queso Parmesano y aderezo de mostaza en grano</i> <i>Arugula salad with marinated fresh mushrooms, Parmesan cheese and grain mustard dressing</i>	<b>€ 7,900</b>	<i>Inc.</i>
Insalata di Cavolo con formaggio di capra, mais, mirtilli, noci tostate e salsa di miele <i>Ensalada de col crespa con queso de cabra, maíz, arándanos, nueces tostadas y aderezo de miel</i> <i>Kale salad with goat cheese, corn, blueberries, toasted walnuts and honey dressing</i>	<b>€ 7,900</b>	<i>Inc.</i>

*\* Per favore, comunicare al personale di servizio ogni eventuale allergia prima di ordinare.*

*\* Si usted tiene alguna observación referente a alergias, por favor notifíquelas antes de ordenar.*

*\* If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

## ANTIPASTI CALDI • ENTRADAS CALIENTES

### • HOT STARTERS

Suplemento PC / TI  
Additional MP/AI

---

Polipo grigliato con olio d'oliva e prezzemolo accompagnato da finocchio morbido e croccante con mandorle tostate <i>Pulpo dorado a la plancha con aceite de oliva y perejil, acompañado de crema y crujiente de hinojo con almendras tostadas</i> <i>Grilled octopus with olive oil and parsley served with fennel cream, crispy fennel and toasted almonds</i>	€9,900	Inc.
Cozze e vongole alla Siciliana servite con crostini all'aglio <i>Mejillones y almejas a la Siciliana con crostini al ajo</i> <i>Sicilian style mussels and clams served with garlic crostini</i>	€ 9,900	Inc.
Mille foglie di aragosta con infusione di extra vergine e rosmarino <i>Hojaldre de langosta con infusión de aceite extra virgen y romero</i> <i>Lobster puff pastry with rosemary infused extra virgin olive oil</i>	€ 13,900	€ 3,100
Classico di Parmigiana con melanzane e zucchini <i>Clásico de parmigiana con berenjena y zucchini</i> <i>Classic di parmigiana eggplant &amp; zuchini</i>	€ 7,900	Inc.
Calamari fritti con salsa Rubra <i>Calamares fritos con salsa Rubra</i> <i>Fried squids with Rubra sauce</i>	€ 8,700	Inc.
Duo di polenta classica e nera con salsiccia italiana grigliata e salsa di fontina <i>Duo de polenta clásica y negra con salchicha italiana a la parilla y crema de queso fontina</i> <i>Classic and black polenta served with grilled italian sausage and fontina cheese sauce</i>	€ 7,900	Inc.

## ZUPPE • SOPAS • SOUPS

Suplemento PC / TI  
Additional MP/AI

---

Crema di pomodori con tartufo nero e spuma di sedano <i>Crema de tomate con trufa negra y espuma de apio</i> <i>Tomato cream with black truffle and a celery froth</i>	€ 6,900	Inc.
Zuppa di pesce con focaccia gratinata <i>Sopa de mariscos con focaccia gratinada</i> <i>Seafood soup with gratinated focaccia</i>	€ 7,900	Inc.
Crema di funghi misti con crostini aglio e rosmarino <i>Crema de hongos mixtos con crostini al ajo y romero</i> <i>Mushroom cream with garlic and rosemary crostini</i>	€ 6,900	Inc.

## RISOTTI • RISOTTOS • RISOTTOS

Suplemento PC / TI  
Additional MP/AI

---

Ai funghi con formaggio Asiago <i>Con variedad de hongos y queso Asiago</i> <i>With assorted mushrooms and Asiago cheese</i>	€ 13,300	Inc.
Aragosta, asparagi e Speck <i>Langosta, espárragos y Speck</i> <i>Lobster, asparagus and Speck</i>	€ 16,700	Inc.
Zucca, salciccia italiana e provolone affumicato <i>Calabaza, salchicha italiana y queso provolone ahumado</i> <i>Pumpkin, italian sausage and smoked provolone cheese</i>	€ 13,300	Inc.
Asparagi, gamberoni e tartufo <i>Espárragos, camarones y trufa</i> <i>Asparagus, shrimp and truffle</i>	€ 16,700	Inc.
Frutti di mari e zafferano <i>Frutos del mar y azafrán</i> <i>Seafood and saffron</i>	€ 16,700	Inc.

## PASTE SECCHHE • PASTAS SECAS DRIED PASTAS

Suplemento PC / TI  
Additional MP/AI

---

Spaghetti ai frutti di mare <i>Spaghetti con frutos del mar</i> <i>Seafood spaghetti</i>	€ 14,600	Inc.
Rigatoni all'Amalfitana <i>Rigatoni Amalfitana con salsa de tomate y mozzarella fresca</i> <i>Rigatoni Amalfitana with tomato sauce and fresh mozzarella cheese</i>	€ 9,900	Inc.
Penne rigate in salsa rosa con salmone fresco <i>Penne rigate en salsa rosada con salmón fresco</i> <i>Penne rigate in a pink sauce with fresh salmon</i>	€ 9,900	Inc.
Fusilli alla campagnola con salsiccia, olive nere, cipolla con salsa pomodoro <i>Fusilli rigate a la campanola, Salchicha, aceitunas y cebolla en salsa tomate</i> <i>Fusilli pasta campagnola style with sausage, black olives, onion and tomato sauce</i>	€ 9,900	Inc.
Linguini alle vongole con salsa al vino bianco, aglio e prezzemolo <i>Pasta linguini con almejas en salsa de vino blanco, ajo y perejil</i> <i>Linguini pasta with baby clams in a white wine, parsley and garlic sauce</i>	€ 13,900	Inc.

\* Tutti i piatti possono essere preparati con pasta senza glutine o integrale.

\* Todos los platos pueden ser preparados con pastas sin gluten o integral.

\* Every main dish can be ordered with gluten free or whole wheat pasta.

## PASTE FRESCHE • PASTAS FRESCAS FRESH PASTAS

Le classiche Fettuccine Alfredo <i>El clásico Fettuccine Alfredo</i> <i>Classic Fettuccine Alfredo</i>	€ 11,900	Inc.
Fettuccine Alfredo con funghi misti e prosciutto cotto <i>Fettuccine Alfredo con hongos mixtos y jamón</i> <i>Fettuccine Alfredo with assorted mushrooms and ham</i>	€ 13,300	Inc.
Fettuccine Alfredo con gamberi e rucola <i>Fettuccine Alfredo con camarones y arúgula</i> <i>Fettuccine Alfredo with shrimps and arugula</i>	€ 16,700	€ 1,870
Lasagna "della nonna" alla bolognese <i>Lasaña casera a la boloñesa</i> <i>Homemade bolognese lasagna</i>	€ 11,900	Inc.
Cannelloni verdi ripieni di ricotta e spinaci gratinati con pomodoro e Fontina <i>Canelones verdes rellenos de queso ricotta y espinaca, gratinados con salsa de tomate y queso Fontina</i> <i>Green cannelloni stuffed with ricotta cheese and spinach, gratinated with tomato sauce and Fontina cheese</i>	€ 9,900	Inc.
Tagliolini al nero con calamari, pancetta affumicata e broccoli <i>Tagliolini al tinte de calamar con calamares, panceta ahumada y brócoli</i> <i>Black ink tagliolini pasta with calamari, smoked pancetta and broccoli</i>	€ 13,300	Inc.
Gnocchi di patate con salsa Gorgonzola, rosmarino e spadellata di gamberi <i>Gnocchi de papa en salsa Gorgonzola, romero y camarones salteados</i> <i>Potato Gnocchi in Gorgonzola sauce, rosemary and sautéed shrimps</i>	€ 11,300	Inc.
Ravioli ripieni al brasato e mascarpone con la loro riduzione e brunoise di vegetali <i>Ravioli rellenos de carne de costillas de res y mascarpone con salsa brasato con brunoise de vegetales</i> <i>Stewed beef and mascarpone ravioli with its own reduction and vegetable brunoise</i>	€ 11,900	Inc.
Spaghetti chitarra in salsa di aragosta, zucchine e zafferano <i>Spaghetti "guitarra" en salsa de langosta, zucchini y azafrán</i> <i>Spaghetti "guitarra" style in lobster, zucchini and saffron sauce</i>	€ 12,600	€ 3,100
Pappardelle tricolore con asparagi, gamberi, pomodorini emulsionati all'olio d'oliva <i>Pappardelle tricolor con espárragos, camarones y tomates cherry, emulsionado con aceite de oliva</i> <i>Tricolor Pappardelle with asparagus, shrimps and cherry tomatoes emulsified with olive oil</i>	€ 13,900	€ 1,870
Ravioli ripieni alla carbonara serviti con cipolla caramellata <i>Ravioli rellenos de carbonara con cebolla caramelizada</i> <i>Ravioli filled with carbonara with caramelized onion</i>	€ 10,900	Inc.
Tortelloni ripieni di ricotta e funghi misti, serviti al burro e salvia <i>Tortelloni rellenos de ricotta y hongos mixtos, servidos con mantequilla y salvia</i> <i>Ricotta cheese and mushroom tortelloni served with sage butter sauce</i>	€ 11,900	Inc.

## PESCI • PESCADOS • FISH

Suplemento PC / TI  
Additional MP/AI

---

Scaloppa di salmone con spadellata di funghi misti e asparagi grigliati, crema di porro e arancia <i>Filete de salmón con hongos mixtos salteados y espárragos grillados acompañado con crema de puerro y naranja</i> <i>Salmon fillet with sautéed assorted mushrooms and grilled asparagus served with orange and leek cream</i>	¢ 14,900	Inc.
Filetto di cernia in crosta di porcini con salsa di vaniglia e vegetali saltati di stagione <i>Róbalo en costra de hongos porcini con salsa de vainilla y vegetales salteados a la mantequilla</i> <i>Porcini crusted fillet of grouper, served with vanilla sauce and fresh vegetables</i>	¢ 16,700	Inc.
Filetto di ombrina alla Isolana con capperi, olive nere e pomodori freschi, servito con puré al basilico <i>Filete de corvina a la Isolana con alcaparras, aceitunas negras y tomates frescos, servido con puré de papas y albahaca</i> <i>Isolana sea bass fillet with capers, black olives and fresh tomatoes, served with basil mashed potatoes</i>	¢ 16,700	Inc.
Gamberoni, capesante e patate alla griglia con sauté di pomodori alla Pizzaiola <i>Camarones, vieiras y papas a la plancha con tomates salteados a la "Pizzaiola"</i> <i>Grilled shrimps, scallops and potatoes with sautéed tomatoes "Pizzaiola" style</i>	¢ 19,300	Inc.
Bistecca di tonno alla griglia con le sue quenelle alla livornese, accompagnata da chitarra vegetale e salsa al pomodoro. <i>Steak de atún grillado con su quenelle estilo livornés, acompañado de guitarra de vegetales y salsa pomodoro.</i> <i>Grilled tuna steak with livornese style quenelle, accompanied by vegetable guitar and pomodoro sauce.</i>	¢ 14,900	Inc.

## CARNI • CARNES • MEATS

Suplemento PC / TI  
Additional MP/AI

---

Tagliata di carne con rucola, reggiano e riduzione di balsamico, patate e funghi alla provenzale <i>Rebanadas de carne corte New York con arúgula y parmesano, reducción de balsámico de modena, brunoise de papa y hongos a la provenzal</i> <i>Slices of New York steak with arugola salad and parmesan chips, balsamic reduction served with potatoes and mushrooms provenzal style</i>	¢ 18,900	Inc.
Pollo alla parmigiana con spaghetti al pomodoro <i>Pollo a la Parmesana acompañada de spaghetti con salsa de tomate</i> <i>Classic chicken parmigiana with tomato sauce spaghetti</i>	¢ 13,300	Inc.
Filetto di Angus in crosta di Reggiano, salsa al Chianti e pure al tartufo <i>Lomito de res Angus en costra de parmesano reggiano, salsa al vino Chianti</i> <i>servido con puré de papa con esencia de trufas</i> <i>Parmesan crusted Angus fillet of tenderloin served with truffle mashed potatoes and Chianti sauce</i>	¢ 17,900	Inc.
Ossobuco di vitello alla milanese accompagnato da risotto croccante allo zafferano <i>Ossobuco de ternera a la milanesa acompañado de galleta de risotto al azafrán</i> <i>Milanese Veal Ossobucco served with saffron risotto</i>	¢ 15,300	Inc.
Filetto di maialino al Marsala e funghi con spinaci saltati al gorgonzola e puré al timo <i>Lomito de cerdo con salsa de vino Marsala y hongos, espinacas salteadas al gorgonzola y puré al tomillo</i> <i>Pork tenderloin with marsala and mushrooms sauce, spinach and Gorgonzola served with thyme mashed potatoes</i>	¢ 15,300	Inc.

SPECIALI DI STAGIONE • ESPECIALES DE TEMPORADA  
• SEASONAL SPECIALS

---



*piment*