

## ANTIPASTI

### Fagiolini y Menta - \$ 375

Ejotes frescos, mezclados con aceite de olivo extra virgen, balsámico, ajo y hierba buena

### Italian Lemon Octopus- \$ 395

Receta de Sicilia, Pulpo con limón, aceite de olivo extra virgen, especias de Sicilia, limón, alcaparras y arugula

### Miele e Formaggio- \$ 385

Quesos importados acompañados con miel

### Fire Roasted Beets con Queso Burrata- \$ 395

Queso Burrata, betabel rostizado en horno de leña, aceite de olivo extra virgen y un toque de pimienta negra fresca

### Polpettine della Nonna- \$ 395

Albondigas de sirloin hechas con especias italianas en una salsa de Ragu de la abuela

### Aparicu – \$ 395

Antipasto siciliano servido en frio apio, aceitunas, echalots, pimientos marinados en salsa marinara agridulce

### Mixed Garden Greens- \$ 350

Ensalada verde, mezclada con jitomates cherry, pepino, aceitunas negras y aderezo especial de la casa

### Caprese with Wood Roasted Gala Apples- \$ 395

Manzanas rostizadas en horno de leña, queso mozzarella, aceite de olivo extra virgen, aceite balsámico, albahaca, sal y pimienta



## PASTA

### Timpano- \$ 625

Platillo tradicional Navideño, homeado en una olla de barro con una base de laminas de pasta hecha a mano, rellena de salchichas, albondigas y diferentes tipos de pastas, bañada con Ragu e Parmiggiano

### Penne con Salsiccia alla Arrabiata- \$ 595

pasta penne servida en una salsa picante Marinara de tomate San Marzano cocinada en aceite de olivo extravirgen

### Gnocchi con Basil Marinara y Mozzarella- \$ 595

Gnocchi artesanal, servidos en una salsa marinara con queso mozzarella

### Tagliatelle con Vongole- \$ 595

almeja blanca en una salsa de vino blanco, con aceite de olivo extra virgen y ajo servidos con tagliatelle artesanal

### Lasagna- \$ 625

15 capas de pasta hechas a mano con boloñesa clásica tradicional (carne Angus picada y Marinada en Vino tinto Chianti) bañado con una salsa bechamel horneada a la leña

### Pappardelle con Ragu Bianco- \$ 575

Carne de res Angus picada a mano salteada en un vino blanco seco delicadamente condimentado, cocinada a fuego lento y luego mezclada con nuestra pappardelle hecha a mano, ¡celebrando la Venecia de hoy!

### Mafaldine with Goat cheese, Rucola and Sundried Tomatoes- \$ 595

Queso de cabra, arugula, jitomates deshidratados, aceite de olivo, salsa aglio e olio

### Turkey and Cranberry Ravioli- \$ 595

Ravioli artesanal, pavo guisado en vino blanco, un toque de arándano acompañado de pasta artesanal, servido con salsa a la rose marinara

## IL SECONDO

### Eggplant Parmigiana- \$ 595

Capas de Berenjena, salsa Marinara, Mozzarella, Parmiggiano horneada en horno de leña

### Imperial King Prawns- \$ 595

Camaron King salteados a fuego lento con vino blanco servidos con spaghetti all'aglio olio

### Ragu della Nona- \$ 625

Salsa Dominicana con buco, salchicha italiana, Costilla de cerdo, sazónada con vino tinto y lentamente cocinado en un Ragú de San Marzano servida con pasta Rigatone

### Pollo alla Parmigiana- \$ 595

Pechuga de pollo empanizada con pan molido hecho en casa, especias italianas y provolone, bañada en una salsa marinara

### Pappardelle d'Oro- \$ 2,185

Pappardelle hecho a mano, con delicados trozos de langosta y camaron gigante, salteados en el tradicional aglio e olio; Que mejor manera de terminar este delicioso plato que con un toque sutil de champagne Dom Perignon y hoja de oro de 24 kilates.....2,185

### Tagliatelle Con Gamberi e Tartuffo Nero- \$ 4,750

Tagliatelle hecho a mano, suavemente mezclados con camaron gigante, calabacita tierna, y la exquisita trufa negra de la Toscana, en el tradicional aglio e olio



## DOLCE

TIRAMISU - \$250

CHOCOLAT BROWNIE - \$275

CARROT CAKE - \$250

PUMPKIN PIE- \$250