



ANTIPASTI



Calamari Fritti	\$228
Aros de calamares, calabazas y zanahorias fritas acompañados de salsa tártara.	
Carpaccio	\$218
De carne, de salmón, de atún, de pulpo ó de Robalo con Maracuyá..	
Cozze alla Normanna	\$498
Mejillones cocidos al Vino Blanco, aceite de Olivo, cebolla caramelizada, queso Parmigiano Reggiano y un toque de ajo y perejil .	
Fritto Misto	\$314
Camarones, Aros de Calamar y Muslitos de Cangrejo acompañados de Calabazas y Zanahorias fritas.	
Betabel a la Parrilla	\$154
Parrillado y aderezado con pesto de arúgula, nuez de la India garapiñada y terminado con Parmigiano Reggiano recién rallado.	
Melanzane alla Parmigiana	\$198
Rebanadas delgadas de berenjenas en salsa pomodoro, gratinadas con queso mozzarella fresco.	
Portobello alla Griglia	\$194
Hongo Portobello a la parrilla acompañado con hojas de arúgula, rebanadas de jitomate y queso de cabra.	
Tartara de Tonno	\$208
Atún fresco picado, pepino, chile serrano, cebolla morada, aguacate, hojas de arúgula con un aliño de limón, preparado de soya y aceite de oliva.	
Bruschetta	\$108
Rebanadas de pan casero dorado, cubiertas de jitomates picados sazonados con aceite de oliva extra virgen, albahaca y ajo.	
Prosciutto di Parma e Burrata	\$438
Rebanadas de Prosciutto di Parma D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) y Burrata.	



INSALATE



Caprese	\$178
Típica preparación con rebanadas de queso mozzarella fresca y de jitomates, Pesto y aceite de oliva extra virgen.	
Mediterránea	\$164
Mezcla de lechugas, jitomates, cebolla, aceitunas negras, pepino y morrón con aderezo de yogurt y queso de cabra.	
Mista	\$164
Mezcla de lechugas con jitomates cherry y cebolla, acompañadas de pepino, zanahoria y apio en juliana, aceitunas negras y queso panela.	
Frutti di Bosco	\$194
Lechugas mixtas y espinacas aderezadas con vinagreta y mermelada de frutos rojos, acompañada de manzana parrillada, queso de cabra y láminas de fresa.	