

Trattoria Limoncello

SERVICIO A DOMICILIO

Tel. 883 14 33

HORARIO DE SERVICIO

14:00 HRS A 23:00 HRS



PIZZE GOURMET

PIZZE DE SALUMI Suculentas carnes frías europeas horneadas a la leña: Supressata, Salchicha Italiana y Jamón Speck acompañadas de aceitunas Kalamata y fresca arúgula marinada al olivo	340
PIZZE DE ARAGOSTA Langosta caribeña con una combinación única de prosciutto horneado, suave mozzarella, tomate y un toque de pistache tostado	475
PIZZE DEL MARE Deliciosa pizza de fruti di mare con una perfecta armonía entre camarones, callo de almeja, aros de calamar y carpaccio de salmón con mozzarella y un toque de alcaparras	375
PIZZE DE GAMBERI Especial de camarones y pimientos amarillos salteados con aceite de olivo acompañados de cebolla, tomate cherry y mozzarella gratinada con un toque de albahaca, perejil y romero	375
PIZZE QUATTRO STAGIONI Tomate, mozzarella, y una combinación de jamón y anchoas con aceitunas negras, pepperoni, alcachofas y champiñones	275
PIZZE QUATTRO FORMAGGI Quesos mozzarella, gorgonzola, parmesano y de cabra con tomate	270

PREGUNTE POR NUESTRAS PIZZAS CLÁSICAS

MARGHERITA 260
FUNGI 260

PEPPERONI E MOZZARELLA 260
SALSICCIA E BROCCOLI 275

ENTRADAS

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO Finas láminas de filete de res crudo con queso parmesano Reggiano, arúgula, aceite de olivo extra virgen, jugo de limón y aceite de trufa blanca	240
FRITTO DI CALAMARI ALLA RINO Calamares fritos salteados con salsa, receta secreta del Chef	280
INSALATA DELLO CHEF Mezcla de lechugas, tomate, manzana, nuez caramelizada, queso gorgonzola y el aderezo especial del Chef	195
INSALATA DI ARUGULA, PERA E PARMIGIANO REGGIANO Arúgula fresca, rebanadas de pera y queso parmesano Reggiano con aceite de olivo y jugo de limón	215
ENSALADA CAESAR Ensalada Caesar la receta original de Caesar Cardini	220



LE PASTE

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE Spaghetti con salsa boloñesa de carne y tomate con un ligero toque de crema	290
LASAGNETTA DELICATA ALLA BOLOGNESE Lasaña con boloñesa de carne y salsa bechamel	320
FETTUCCINE ALFREDO El tradicional con crema y queso parmesano ¡Delicioso!	295
Extras:	
Pollo	375
Camarón	405
FETTUCCINE DI GAMBERI Sauté de gamberi con verdura	430
CALZONE DI GAMBERI Calzone relleno de camarones, salsa de tomate, queso mozzarella y champiñones frescos	375
CALZONE DI MAIALE Calzone relleno con queso mozzarella, carne molida de puerco, salsa de tomate y un toque de aceite de tartufo	295
CALZONE DI VERDURE Calzone relleno de queso ricotta, queso mozzarella, salsa de tomate, pimienta morrón rojo y amarillo, champiñón portobello y zetas	280



SECONDI PIATI

RISOTTO PORCINI Risotto con champiñones blanco y porcini salteados con ajo, cebolla, aceite de oliva y un toque de vino blanco queso parmeso y un toque de aceite de trufa blanca	260
RISOTTO MILANES Risotto preparado con cebolla, aceite de oliva, azafran, vino blanco y queso parmesano	260
FESTIVAL DEL MARE Suculento risotto con almeja, calamar, callo de almeja, pescado, camarón y mejillones en salsa de tinta de calamar al vino blanco	555
POLLO MARSALA CON FUNGHI Pechuga de pollo salteada en salsa de vino Marsala y champiñones servida con fettuccine	360
POLLO PARMIGIANA Pechuga de pollo empanizada, bañada con salsa de tomate y queso mozzarella, servida con spaghetti	360

UN PIACERE GOLOSO

TIRAMISU El clásico postre italiano con base de galletas savoiardi de vainilla embebidas en intenso café espresso y licor de café combinadas con una suave mousse de queso mascarpone, decorado con cacao en polvo

170

FONTE DI CIOCCOLATO Suave fondante de chocolate servido con helado de vainilla, salsa de chocolate y crema inglesa

185

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

Refrescos	55
Limónada	60
Naranjada	60




ESPECIALES DE LA CASA

SANGRIA		CLERICOT	
VINO BLANCO - VINO TINTO		VINO BLANCO - VINO TINTO	
Vaso	160	Vaso	180
1 Litro	350	1 Litro	360
2 Litros	560	2 Litros	590

SIGUE ACUMULANDO BENEFICIOS



Boulevard Kukulcán Km. 10.5 Zona Hotelera Cancún, Quintana Roo
www.limoncellotrattoria.com

-  /LimoncelloCancun
-  @Limoncello_Cun
-  @Limoncello_Cun

