
ANTIPASTI

DE LA CASA

Mezcla de frescos embutidos y distintos quesos

SPECIALE

Tabla de jamón serrano, miel, queso parmesano y nuez

BERENJENA PARMIGIANA

Deliciosas berenjenas horneadas en salsa pomodoro y queso parmesano

SETAS AL AJILLO

Setas salteadas al punto perfecto con ajo, perejil y guajillo

SETAS AL ROQUEFORT

Delicadas setas bañadas en una cremosa salsa de queso Roquefort

PROSCIUTTO E MELONE

Un platillo clásico, finas rebanadas de prosciutto crudo y melón fresco

CALAMARI FRITTI

Aros de calamar ligeramente rebosados y fritos con sal y pimienta junto con un aderezo de ajo

IL NOSTRO CARPACCIO

CIPRIANI

Láminas de filete de res, aceite de oliva, limón, queso parmesano y alcaparras

DE SALMÓN

Finas láminas de salmón aderezado con aceite de oliva, jugo de limón, cebolla y pimienta verde

MOZARELLA IN CARROZA

Queso mozzarella asado sobre salsa marinara

BURRATA E PROSCIUTTO

Burrata acompañada de prosciutto crudo y arúgula

PAPAS CON TRUFA Y PARMESANO

Papas a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano

FOCACCIA

Pan italiano a elegir: ajo o romero
Con queso +\$35

INSALATAS

CAPRESSE

Un clásico italiano con jitomate, mozzarella y pesto

DOLCE VITA

Celebra la dulzura y frescura italiana, la combinación perfecta de queso de cabra, espinaca, nuez y fresa

CAPRESSE SPECIALE

Una frescura en cada bocado, con rebanadas de jitomate, burrata y pesto

ROSSO TOSCANO

Reducción de vino tinto y sabores frescos de la arúgula, el jitomate y el parmesano

ENSALADA DE LA CASA

La especialidad del restaurante, fresa, higo, ajonjolí garapiñado, nuez y reducción de vino tinto

MINESTRE

TORTELLINI IN BRODO

Tortellinis sumergidos en un delicioso caldo casero de res

SOPA DEL DÍA

CREMA DEL DÍA



PIZZAS

ROSSO ROJAS

MARGHERITA

La clásica con mozzarella, albahaca y aceite de oliva

ROVIGO (TRADICIÓN VÉNETA)

Llena de sabores sofisticados de la berenjena, aceite de trufa y parmesano

RÚSTICA

Una mezcla especial de sabores, alcachofa, anchoa y champiñón

DEL MARE

Salmón y camarón al ajo, vino blanco y chile guajillo

4 FORMAGGI

Deliciosa pizza cubierta con una mezcla de cuatro quesos

HAWAIANA

Cubierta de queso, jamón y piña

FRESCHEZZA

Una combinación de sabores con arúgula, prosciutto crudo y burrata

PAZZIA

Una mezcla de sabores con camarón, tocino y queso gorgonzola

CARNES FRÍAS

Un clásico mejorado, salami, pepperoni, jamón y salchicha

CALZONE

Masa de pizza doblada a la mitad rellena de jamón y champiñón

PEPPERONI

Con queso y pepperoni

INGLESINA

Queso y prosciutto crudo

PIZZA VOLCANO

Convierte tu pizza roja favorita en un volcán

BIANCO BLANCAS

ESOTICA

Una explosión de sabor intenso y sofisticado del gorgonzola, higo y prosciutto crudo

CARBONARA

Una delicia de guanciale, huevo, pecorino romano y pimienta

DIVINA

El irresistible sabor del pesto con pistaches y prosciutto crudo

Nuestras pizzas son elaboradas con harina Caputo y pelati italiano



PASTAS

BOLOGNESE

Spaghetti al dente con ragú de res

PESTO

Penne bañado en una cremosa salsa y pesto de la casa

CARBONARA

El clásico rigatoni con guanciale, pecorino romano, pimienta y huevo

DE LA NONA

(RECETA DE GENERACIONES)

Spaghetti con jamón serrano, vodka y crema

GÓNDOLA

Delicioso fettuccini con salmón, camarón, ajo, vino blanco, huajillo y aceite de oliva

PUTANESCA

Salsa marinara sobre penne, alcaparras, anchoas y aceitunas negras

AMATRICCIANA

Rigatoni cubierto con salsa marinara, guanciale y pecorino romano

LASAGNA

Láminas de pasta con salsa marinara gratinada con parmesano.

Todas las pastas incluyen una porción de queso

QUESO EXTRA

ALFREDO

Delicioso fettuccini con crema, parmesano y nuez moscada (pollo extra \$105 y camarón extra \$95)

GAMBERETTI

Fettuccini al dente con camarón, crema y salsa marinara

ARRABIATA

Penne salteado con chile guajillo, ajo, perejil y salsa marinara

POVERINA

Rico spaghetti sazonado con ajo, perejil, aceite de oliva y pimienta triturado

4 FORMAGGI

Fettuccini al dente con una mezcla de quesos

CACIO E PEPE

Plato típico de la región del Lacio, spaghetti con queso y pimienta

RAVIOLI VERDI

Bañados en salsa de cuatro quesos

RAVIOLI BIANCHI

Preparados con salsa marinara

GNOCCHI

Elige tu salsa favorita.



CARNES

INCLUYE UNA GUARNICIÓN

TAGLIATA DE RES

Filete de res en una base de arúgula con reducción de vino tinto y queso parmesano

RIB EYE CHOICE 300 gr

ARRACHERA

FILETO DI RES

NEW YORK CHOICE 300 gr

FILETES

INCLUYE UNA GUARNICIÓN

MIGNON

Con tocino y salsa de champiñones

STROGANOFF

Servido en salsa de vodka y crema

QUATRO FORMAGGI

Bañado en salsa de cuatro quesos

SAN MARCO

Hecho con una mezcla de brandy, vinagre de manzana y crema

BOSCAIOLA

Servido con champiñones, ajo y crema

PIMIENTA

Hecho con pimienta y crema

A LA MOSTAZA

Hecho con cebolla, crema y mostaza

MARSALA

Con vino generoso marsala, crema y cebolla

AVES

INCLUYE UNA GUARNICIÓN

COTOLETTA

Crujiente pechuga empanizada

CORDON BLEU

Crujiente pollo empanizado relleno de queso y jamón

BOMBAY

Rico pollo empanizado relleno de queso con verduras

AL CAVOUR

Pollo en salsa de champiñones

CORDON BLEU A LA PARMIGIANA

Crujiente pollo empanizado relleno y bañado en salsa marinara y parmesano

POLLO A LA PLANCHA

IL NOSTRO SALMONE

A LAS HIERBAS FINAS

AL PESTO

AL SORRENTO

Hecho con camarones, alcaparras y salsa marinara

A LA PLANCHA

MEDITERRÁNEO

Aceituna negra, aceituna verde, alcaparras, marinara y orégano

GUARNICIONES

Papas a la francesa

Papa al horno

Papa con tocino

Espinacas a la crema

Puré de papa

Verduras al vapor

Guarnición extra \$65

