



Dinner Menu





Seafood!

**FRESH FROM
THE SEA TO YOU**

*¡MARISCOS FRESCOS
DEL MAR PARA TI!*

Spiny Lobster
Langosta

\$44 USD

Taxes are Included
Impuestos incluidos



HOLY STEAK

**MEAT
LOVERS**

LET'S MEAT

Do not hesitate to try them!
¡No dejes de probarlos!

1.5kg OUR PRIME BIG BOY TOMAHAWK! **\$100 USD**
250g WAGYU BURGER | HAMBURGUESA WAGYU **\$15 USD**

Consumption of raw or undercooked foods from animal origin, such as beef or lamb, may result in an increased risk of foodborne illness.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, como carne de res o cordero, puede resultar en un mayor riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Payment method: Room charge or credit card

Método de pago: Cargo a la habitación ó tarjeta de crédito

Welcome to my home!

Here, we'll take a journey through the culinary traditions of Italy, a country that uses its rich cultural roots to both inform the present and guide its future.

¡Bienvenido a mi hogar!

Aquí, haremos un viaje a través de las tradiciones culinarias de "La Bella Italia", un país que utiliza sus ricas raíces culturales para informar el presente y guiar su futuro.

Antipasti di Rinascimento

Starters selection served before the meal to whet the appetite
Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito

Calamari Fritti

Fried squid and zucchini, Pecorino cheese and capers dip
Calamares y calabacines fritos, queso Pecorino y aderezo de alcaparras

Bruschetta di Prosciutto di Parma & Tapenade

Prosciutto, garlic hogaza bread, cherry tomato, basil and tapenade
Prosciutto, pan de hogaza con ajo, tomates cherry, albahaca y tapenade

Carpaccio di Manzo

Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and black olives
Láminas de res con rúcula, queso parmesano y aceituna negra

Melanzane Parmesana

Eggplant, pomodoro sauce and mozzarella cheese
Berenjena al horno, salsa pomodoro y queso mozzarella

Vitel Toné

Veal slice, creamy tuna sauce, capers, hard boiled eggs and black olives
Tenera laminada, salsa cremosa de atún, alcaparras, huevo duro y aceitunas negras



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Herba Salata di Roma Antica

Starters selection served before the meal to whet the appetite
Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito

La Nostra Caprese

Tomato salad with basil and burrata cheese
Ensalada de tomate con albahaca y queso burrata

Insalata Pere e Gorgonzola 🌿

Mixed greens with blue cheese, pear, nuts and honey balsamic vinaigrette
Hojas Mixtas, queso azul, pera, nuez y vinagreta de miel

Pentole a Fuoco Lento

Original recipe from the “cucina povera” rooted in the rural and rustic tradition
Receta original de la “cocina de los pobres”, basada en platos con raíces rústicas y rurales

Zuppa Minestrone

Traditional vegetables and pasta soup
Tradicional sopa de vegetales y pasta

Zuppa di Fagioli

Italian bean soup with bacon, sausage and croutons
Sopa de frijol con tocino, salchicha italiana y crutones



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Primi Piatti

Fresh pasta handmade with the love and patience of an Italian Nonna.
If you like grated cheese in your pasta, don't forget to ask for our cheese ritual!

Reminiscencias de pasta fresca amasada a mano con el amor y paciencia de "La Nonna"
¡Si te gusta el queso en tu pasta, no te pierdas nuestro ritual!

Ravioli alla Sarda 🍲

Ricotta, and mascarpone ravioli with serrano ham and pink sauce
Relleno de mascarpone y ricotta en salsa rosada con jamón serrano

Pappardelle ai Funghi Porcini 🍄

Creamy mushroom Ragu with Pappardelle
Ragú de hongos cremoso

Penne Salmone e Vodka 🍷

Fresh semolina penne in Vodka and salmon pink sauce
Pasta penne en cremosa salsa de Vodka y salmón ahumado

Carbonara Romana 🍳

Spaghetti with egg yolk, pancetta, Pecorino Romano cheese and black pepper
Spaghetti en salsa de yema de huevo, panceta, queso Pecorino romano y pimienta negra

Lasagna alla Bolognese 🍲

Ragout alla bolognese, fresh spinach and mozzarella
Ragú alla bolognese, espinacas frescas y mozzarella

Linguine allo Scoglio 🦑

Mixed "Frutti di mare" with white wine, tomato and garlic spicy sauce
Mezcla de mariscos con vino blanco y salsa picante de tomate y ajo

Risotto Cacio e Pepe 🍲

Roman Risotto with Pecorino cheese, black pepper and truffle essence
Risotto con queso Pecorino, pimienta negra y esencia de trufa

Risotto Sorrento 🍲

Prawns and squid risotto with lemon
Risotto con camarón, calamar y limón



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE



SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Secondi Piatti Romani

Cotoletta alla Milanese

Breaded and fried pork chop with arugula salad and cherry tomato

Chuleta de cerdo empanizada y frita con ensalada de rúcula y tomate cherry

Tagliata di Manzo

Veal Steak, arugula, tomatoes, pumpkin mash and black olives soil

Steak de ternera, rúcula, tomates, puré de calabaza asada y polvo de aceitunas negras

Pollo Gorgonzola

Roasted chicken breast, Gorgonzola sauce, potato with caramelized onions and bacon

Pechuga de pollo asada, salsa de gorgonzola, papa con cebolla caramelizada y tocino

Branzino alla Luciana

Branzino fish fillet, with puttanesca sauce and broccoli textures

Filete de pescado Branzino, con salsa putanesca y texturas de brócoli

Stinco d' Agnello

Slow cooked lamb shank with potato and sundried tomato gravy

Chamorro de cordero con papa y gravy de tomate deshidratado


DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO


EGG
HUEVO


PORK
PUERCO


SHELLFISH
MARISCOS


TREE NUTS
NUECES


PEANUTS
CACAHUATE


GLUTEN FREE
SIN GLUTEN


VEGETARIAN
VEGETARIANO


VEGAN
VEGANO


SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE


SPICY
PICANTE


VERY SPICY
MUY PICANTE


SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Pizzas

Authentically artisan!

Our pizza dough is slowly fermented for 48 hours before being rolled by hand and baked in wood-fire oven

¡Auténticamente artesanales! Masa de pizza con 48 horas de fermentación lenta, extendida a mano y cocida en horno de leña

Margherita

Tomato, basil, fresh mozzarella cheese and extra virgin olive oil

Tomate, albahaca, queso mozzarella fresco y aceite de oliva extra virgen

Salsiccia Bianca

White creamy pizza sauce with Italian sausage, spinach and Mozzarella cheese

Cremosa salsa blanca con salchicha Italiana, espinaca y queso Mozzarella

Prosciutto and Arugula

Fresh arugula and prosciutto slice

Rúcula fresca y prosciutto laminado

Veggie Pizza

Grilled vegetables and extra virgin olive oil

Vegetales grillados con aceite de oliva extra virgen

Napolitan Street-Food

Homemade calzone stuffed with salami, ricotta cheese and smoked provolone cheese
Served with Marinara sauce

*Calzone casero relleno de salami, queso ricotta y queso provolone ahumado
Servido con salsa marinara*



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Peccata Minuta

It is hard to say no to all the delicious temptations italian gastronomy can offer, have a look by yourself... and say no if you can!

Es difícil resistirse a todas las tentaciones dulces que la gastronomía italiana ofrece, échale un vistazo tú mismo y di que no... ¡Sí puedes!

Cannolo Siciliano 🍰

Classic cannolo stuffed with ricotta, orange and chocolate chips

Cannolo clásico relleno de ricotta, naranja y chispas de chocolate

Caprese al Cioccolato 🍰

Classic chocolate cake from Capri served with vanilla ice cream

Postre clásico de Capri servido con helado de vainilla

Tiramisù 🍰

Mascarpone cheese mousse, sponge cake with espresso coffee sprinkled with cocoa

Mousse de queso mascarpone, bizcocho esponjoso con café expreso y cacao en polvo

Babà Napoletano 🌿

Napolitan babà with rum syrup, served with custard cream and fruits

Babá Napolitano con jarabe de ron, crema pastelera y fruta



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Cocktails • Cócteles

Un Giorno Qualunque

Aperol, sparkling wine, raspberry tea & lime juice

Aperol, vino espumoso, té de frambuesa y limón

Quando, Quando

Citron vodka, Galliano, mint tea & lime zest

Vodka citrón, Galliano, té de menta y rayadura de limón

Tuscany Pearl

Amaretto, chocolate liqueur, coconut liquor & condensed milk

Amaretto, crema de cacao, licor de coco y leche condensada

Phantom of the Opera

Citron vodka, limoncello, orange liqueur, lime juice & simple syrup

Vodka citrón, limoncello, licor de naranja, jugo de limón y jarabe

Serà Perché Ti Amo

Vodka, amaretto, cranberry juice & citrus juice

Vodka, amaretto, jugo de arándanos y jugo de cítricos

La Ragazza

Campari & tonic water

Campari y agua tónica

KIDS MENU



**QUESADILLA WITH FRIES
AND CHEESE SAUCE**
**QUESADILLA CON PAPAS FRITAS
Y SALSA DE QUESO**

**HAM AND CHEESE SANDWICH
WITH FRIES**
**SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO
CON PAPAS FRITAS**

HOT DOG WITH FRIES
HOT DOG CON PAPAS FRITAS

**PASTA OF THE DAY WITH
GRILLED CHICKEN**
**PASTA DEL DÍA CON POLLO
A LA PARRILLA**

MINI BURGER WITH FRIES
MINI HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS

