



Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o poco cocidos es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



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.

Insalate

Insalata Caprese 🥗🌿

Classic tomato and mozzarella cheese with olive oil and basil

Ensalada clásica caprese de tomate y queso mozzarella con aceite de oliva y albahaca

Insalata Di Pere con Rucola e Crema di Gorgonzola 🌿🥗🥜

Pear slices and arugula topped with creamy gorgonzola cheese dressing and crispy caramelized nuts

Peras laminadas y arugula aderezadas con una cremosa salsa de queso gorgonzola y nuez caramelizada crujiente

Insalata di Prosciutto 🌿🥗🥜

Lettuce mix, prosciutto, caramelized nuts, balsamic vinegar, goat cheese

Ensalada de lechuga mixtas, prosciutto, nuez caramelizada, balsamico, queso de cabra

Lattuga e Parmigiano Reggiano 🥗🥜🌿

Romaine lettuce heart, creamy parmesan, toasted bread with anchovies, citronette

Corazón de lechuga romana, cremoso de parmesano, pan tostado con anchoas, Citroneta

Antipasti

Fritto di Seppia con Salsa arrabiata 🍷 🍴

Marinated calamari rings in fine herbs with arrabbiata sauce

Anillos de calamar marinados en finas hierbas con salsa de arrabiata

Provolone "In Carrozza" 🍷 🍴

Egg battered, melted provolone cheese with tomato sauce

Aperitivo de queso provolone fundido y capeado, con salsa de tomate

Carpaccio di Carne 🍷 🍴

Thinly sliced beef filet with arugula, parmesan cheese, and a caper emulsion

Laminas de res con arugula, parmesano, y emulsión de alcaparra

Crema Di ricotta con Formaggio Di pecora 🍷 🍴 🍷 🍴

Creamy ricotta cheese and goat cheese, truffled honey, figs, walnuts and herb bread

Cremoso de queso ricota y queso de cabra, miel frutada, nuez y pan de hierbas

Zuppe

Spuma di Funghi Tartufati 🍷 🍴

Mushroom cappuccino with a pinch of truffle

Cappuccino de hongos con aroma de fruta blanca

Zuppa di Pomodoro e Burrata 🍷 🍴 🍷

Tomato soup, croutons, basil oil and creamy burrata

Sopa de Tomate, croutones, aceite de albahaca y cremoso de burrata

Pasta

Spaghetti alla Carbonara 🥛🥚🌿

Spaghetti with parmesan cream and crispy guanciale, Carbonara style

Espagueti con crema de parmesano y guanciale crocante al estilo Carbonara

Linguine agli Scampi in Salsa Alfredo 🥛🍷🥚🌿

Linguine with shrimp in a creamy Alfredo sauce

Lingüini con camarones en salsa Alfredo

Pappardelle ai Funghi 🍄🥛🥚🌿

Homemade pappardelle pasta with a mushroom ragù and parmesan cheese

Pasta pappardelle hecha en casa con ragù de hongos y queso parmesano

Fetuccine Ragù 🍷🥚🥛

Slow-cooked beef ragout with tomato sauce, basil, and red wine

Ragù de res en salsa de tomate, albahaca y vino tinto

Lasagne Bolognese 🥛🥚🍷🌿

Layered pasta with beef ragù and melted cheese

Láminas de lasaña con ragù de carne, gratinadas con queso

Penne al Pomodoro 🥛🥚🌿

Penne in pomodoro sauce with fresh basil, olive oil, and parmesan cheese

Penne en salsa pomodoro con albahaca fresca, aceite de oliva y queso parmesano

Risotto

Risotto ai Frutti di Mare 🍷🐚

Risotto with seafood, mix, garlic, white wine and fresh parsley
Risotto con mix de mariscos, ajo, vino blanco y perejil fresco

Risotto Vegetariano 🍷🍄🥬🌱

Risotto with broccoli, mushrooms, garlic, spinach, onion, white wine with truffle oil
Risotto con brocolis, champiñones, ajos, espinacas, cebolla, vino blanco con aceite de trufas

Secondi Piatti

Filetto di Carne con Costra di Funghi alla Salsa di Marsala 🍷🥔

Beef fillet in a mushroom and mustard crust, accompanied by mashed potatoes and Marsala wine reduction

Corazón de filete de res en costra de hongos y mostaza, acompañado de puré de papas y reducción de vino Marsala y mostaza

Pollo alla Parmigiana 🍷🥞

Breaded chicken breast gratinated with cheese served with pomodoro pasta
Pechuga de pollo empanizada, gratinada con queso y servida con pasta al pomodoro

Salmone all'Arrabbiata 🌶️🐟

Seared salmon fillet in arrabiata sauce accompanied by broccoli sautéed in olive oil, chili pepper, garlic, Maldon salt and Kalamata olive tapenade

Filete de salmón sellado en salsa arrabbiata, acompañado de brócoli salteado en aceite de oliva, guindilla, ajo, sal Maldon y tapenade de aceituna Kalamata

Ossobuco di Agnello Brasato 🍷🍖

Braised lamb ossobuco, served with white wine risotto, rich veal juice reduction
Ossobuco de cordero braseado, servido sobre risotto al vino blanco, jugo corto de ternera

Pizzas

Pizza Margherita

Tomato sauce, Braised lamb ossobuco, served with white wine risotto, rich veal juice reduction
Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca, salami picante y pepperoncino

Pizza Diavola

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, and pepperoncini
Salsa de tomate, queso mozzarella, salami picante y peperoncino

Pizza Mi'Carisa

Mozzarella cheese, arugula, Grana Padano shavings, prosciutto, and basil
Queso mozzarella, arúgula, láminas de Grana Padano, prosciutto y hoja de albahaca

Pizza Pepperoni'

Tomato sauce, mozzarella cheese, and pepperoni
Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni

Pizza Scampi

House-made pesto, shrimp in garlic oil, cherry tomatoes, and basil
Pesto de la casa, hoja de albahaca, tomate cherry y albahaca

Senza Glutine e Vegetariana

Tomato, mozzarella, and arugula on a gluten-free crust
Tomate, mozzarella, rúcula y base sin gluten

Pizza ai Quattro Formaggi'

Pizza bianca with mozzarella, parmesan, provolone, and ricotta cheese
Pizza bianca con mozzarella, parmesano, provolone y queso ricotta

Funghi e Tartufo

Mushrooms, truffle oil, mozzarella, and parmesan cheese
Hongos, aceite de trufa, mozzarella y queso parmesano

Dolci

It is hard to resist the delicious temptations of Italian pastry
Take a look for yourself... and try to say no if you can!

*Es difícil resistirse a las dulces tentaciones que la gastronomía italiana ofrece
Eche un vistazo usted mismo e intente decir que no... ¡si puede!*

"Cioccolato" Caprese 🍰🍷🍷

Capri-style chocolate cake served with "Gelato al fior di latte"

Pastel de chocolate de Capri servido con "Gelato al fior di latte"

Tiramisù 🍰🍷

Mascarpone mousse, ladyfingers soaked in espresso, and Marsala wine

Mousse de mascarpone, bizcocho con café espresso y vino Marsala

Panna Cotta Al Frutto Della Passione 🍰🍷🍷

Passion fruit panna cotta

Panna cotta de maracuyá

Italian Lemon Tart 🍰🍷🍷

Lemon tart with glazed Italian meringue

Tarta de limón real con merengue italiano glaseado

Affogato Veranda 🍰

Vanilla ice cream with a shot of espresso

Helado de vainilla con café espresso

Granita al Limone con Limoncello

Crystal-textured Sicilian dessert made with fresa lemon juice and vibrant touch of "Limoncello" liqueur

Tradicional postre siciliano de textura cristalina, elaborado con jugo de limón natural y un toque vibrante de licor "Limoncello"