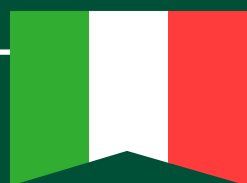


# INDICE CONTENT

ENTRADAS / STARTERS	2
SOPAS / SOUPS	
PASTAS / PASTA	
CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY	3
PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD	
COMBINADOS / COMBOS	
PIZZE GOURMET	
ESPECIALES DEL DÍA / SPECIALS OF THE DAY	4
SUPER TOSCANOS	5
VINOS TINTOS / RED WINES	
VINOS BLANCOS / WHITE WINES	
VINOS TINTOS DEL MUNDO / RED WINES OF THE WORLD	6
VINOS BLANCOS DEL MUNDO / WHITE WINES OF THE WORLD	
VINOS ROSADOS DEL MUNDO / BLUSH WINES OF THE WORLD	
CHAMPAGNE / VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES	7
PROSECCO & CAVA	
MEDIAS BOTELLAS / HALF BOTTLES (375 ML)	
ESPECIALES DE LA CASA / HOUSE SPECIALTIES	
VINOS POR COPEO / WINE BY GLASS	8
BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS	
APERITIVOS / APERITIVES	9
CERVEZAS / BEERS	
MARTINIS	
COCTELES / COCKTAILS	
GINEBRAS / GINS	10
BRANDIES	
RONES / RUMS	
VODKAS	
COGNACS	
OPORTOS Y JEREZ / PORT & SHERRY	
TEQUILAS	11
MEZCALES	
WHISKIES	
LICORES Y CREMAS / AFTER DINNER DRINKS	
POSTRES / DESSERTS	12



# Trattoria

## PRIMI PIATTI / ENTRADAS / STARTERS

**CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO** - FINAS LÁMINAS DE PESCADO DEL DÍA CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE TRUFA BLANCA ACOMPAÑADO CON ARÚGULA Y TOMATE DESHIDRATADO  
THIN SLICES OF FISH OF THE DAY WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LIME JUICE AND WHITE TRUFFLE OIL SERVED WITH ARUGULA AND SUN DRIED TOMATOES

270

**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  
THIN SLICES OF RAW BEEF FILET WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE, ARUGULA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND WHITE TRUFFLE OIL

295

**LA VERA MOZZARELLA CAPRESE** - QUESO MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO  
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

270

**MOZZARELLA AL TAVOLO** - QUESO MOZZARELLA PREPARADO EN SU MESA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO  
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PREPARED TABLE-SIDE

315

**FRITTO DI CALAMARI ALLA RINO** - CALAMARES FRITOS SALTEADOS CON SALSAS, RECETA SECRETA DEL CHEF  
DEEP FRIED CALAMARI SAUTÉED WITH THE CHEF'S SECRET RECIPE SAUCE

320

**VONGOLE OREGANATA** - ALMEJAS BABY HORNEADAS CON COSTRA DE PAN, AJO Y ORÉGANO EN SALSAS  
AL LIMÓN Y MANTEQUILLA  
BAKED BABY CLAMS WITH BREAD CRUST, GARLIC AND OREGANO IN A LEMON-BUTTER SAUCE

265

**SAUTÉ DI VONGOLE** - ALMEJAS SALTEADAS AL VINO BLANCO O EN SALSAS MARINARA  
SAUTÉED FRESH CLAMS WITH WHITE WINE OR MARINARA SAUCE

265

**POLPETTA** - ALBÓNDIGA DE CARNE DE CERDO, RES Y POLLO, RELLENA DE QUESO RICOTTA CON PIMIENTOS Y BAÑADA EN SALSAS DE TOMATE  
PORK, BEEF AND CHICKEN MEATBALL, STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, PEPPERS AND COVERED WITH TOMATO SAUCE

315

**INSALATA DELLO CHEF** - ENSALADA CON MEZCLA DE LECHUGAS, TOMATE, MANZANA, NUEZ CARAMELIZADA, QUESO GORGONZOLA Y EL ADEREZO ESPECIAL DEL CHEF  
MIXED LETTUCE LEAVES, TOMATO, APPLE, CARAMELIZED WALNUTS AND GORGONZOLA CHEESE TOSSED WITH OUR CHEF'S SPECIAL DRESSING

225

**INSALATA CAESAR** - ENSALADA CAESAR, LA RECETA ORIGINAL DE CAESAR CARDINI  
CAESAR CARDINI'S ORIGINAL CAESAR SALAD RECIPE

235

**INSALATA DI ARUGULA, PERA E PARMIGIANO REGGIANO** - ENSALADA DE ARÚGULA FRESCA, REBANADAS DE PERA Y QUESO PARMESANO REGGIANO CON ACEITE DE OLIVO Y JUGO DE LIMÓN  
ARUGULA WITH SLICES OF PEAR, REGGIANO PARMESAN CHEESE, OLIVE OIL AND LEMON JUICE

235

## ZUPPA / SOPAS / SOUPS

**LA ZUPPA DEL GIORNO** - SOPA DEL DÍA, SELECCIÓN DEL CHEF  
SOUP OF THE DAY, CHEF'S SELECTION

195

**LA PASTA E FAGIOLI** - TRADICIONAL CREMA DE ALUBIAS CON PASTA ESTILO TOSCANO CON QUESO PARMESANO REGGIANO Y CROSTINI  
TRADITIONAL PASTA AND BEANS CREAM SOUP TUSCAN STYLE WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE AND CROSTINI

195

**MINISTRONE DI VERDURE** - SOPA MIXTA DE VERDURAS FRESCAS CON QUESO PARMESANO REGGIANO  
FRESH VEGETABLE SOUP WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE

180

## LE PASTE / PASTAS / PASTA

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** - SPAGHETTI CON SALSAS BOLOÑESA DE CARNE Y TOMATE CON UN LIGERO TOQUE DE CREMA  
SPAGHETTI WITH BOLOGNESE MEAT SAUCE AND TOMATO WITH A TOUCH OF CREAM

335

**LINGUINE ALLE VONGOLE** - LINGUINE CON ALMEJAS FRESCAS SERVIDO CON SALSAS BLANCA O SALSAS ROJA, A SU ELECCIÓN  
LINGUINI WITH FRESH CLAMS SERVED IN YOUR SELECTION OF WHITE OR RED SAUCE

355

**PENNE ALLA SICILIANA** - PASTA PENNE CON SALSAS DE TOMATE, BERENJENA, QUESO PARMESANO Y ALBAHACA  
PENNE WITH TOMATO SAUCE, EGGPLANT, PARMESAN CHEESE AND BASIL

295

**GNOCCHI DI PATATE A TUO PIACERE** - GNOCCHI DE PAPA SERVIDO CON LA SALSAS DE SU ELECCIÓN: BOLOÑESA, GORGONZOLA O POMODORO  
POTATO DUMPLING SERVED WITH YOUR CHOICE OF BOLOGNESE, GORGONZOLA OR POMODORO

315

**RAVIOLI DI GAMBERI** - RAVIOLES HECHOS EN CASA RELLENOS DE CAMARÓN, EN SALSAS CREMOSA DE TOMATE  
HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH SHRIMP IN A CREAMY TOMATO SAUCE

345

**LINGUINE CALAMARI DIAVOLA** - LINGUINE CON CALAMARES SALTEADOS EN SALSAS MARINARA PICANTE  
LINGUINI PASTA WITH CALAMARI SAUTÉED IN SPICY POMODORO SAUCE

345

**FETTUCCHINE ALFREDO** - EL TRADICIONAL CON CREMA Y QUESO PARMESANO, ¡DELICIOSO!  
TRADITIONAL RECIPE WITH CREAMED PARMESAN CHEESE

315

CON POLLO - WITH CHICKEN 380 CON CAMARÓN - WITH SHRIMP 455

**LASAGNETTA DELICATA ALLA BOLOGNESE** - LASAÑA CON BOLOÑESA DE CARNE Y SALSAS BECHAMEL  
LAYERS OF LASAGNA WITH BOLOGNESE MEAT RAGOUT AND BECHAMEL SAUCE

350

# Trattoria

## I SECONDI / CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY

**POLLO MARSALA CON FUNGHI** - PECHUGA DE POLLO SALTEADA EN SALSA DE VINO MARSALA Y CHAMPIÑONES  
SERVIDA CON FETTUCCHINE HECHO EN CASA  
CHICKEN BREAST SAUTÉED IN MARSALA SAUCE AND MUSHROOM SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCHINE  
385

**POLLO PARMIGIANA** - PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, BAÑADA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA,  
SERVIDA CON SPAGHETTI  
BREADED CHICKEN BREAST TOPPED WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND GRATED MOZZARELLA, SERVED WITH SPAGHETTI  
390

**FETTINE DI MANZO IN SALSA PIZZAIOLA** - ESCALOPAS DE TERNERA (ANGUS) EN SALSA DE TOMATE FRESCO,  
ALBAHACA, ORÉGANO Y AJO  
VEAL SCALLOPS (ANGUS) IN FRESH TOMATO SAUCE, BASIL, OREGANO AND GARLIC  
500

**TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE** - RIB EYE PREPARADO EN PARRILLA DE MESQUITE CORONADO  
CON CEBOLLAS, PIMIENTOS SALTEADOS Y PAPAS ROSTIZADAS  
RIB EYE PREPARED ON A MESQUITE GRILL TOPPED WITH SAUTÉED ONIONS, PEPPERS AND ROASTED POTATOES  
725

## PESCI E FRUTTI DI MARE / PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

**MISTO DI PESCE MARECHIARA** - COMBINACIÓN DE MARISCOS: CALAMAR, CAMARÓN, ALMEJA, MEJILLÓN, CALLO DE ALMEJA  
Y MEDALLÓN DE PESCADO EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE, SERVIDO CON LINGUINE  
SEAFOOD COMBINATION: CALAMARI, SHRIMP, CLAMS, MUSSELS, CLAM SCALLOPS AND MEDALLION OF FISH  
IN MARINARA SAUCE, LIGHTLY SPICY  
565

**FILETTO DI CERNIA ALLA LIVORNESE** - FILETE DE MERO CON ALCAPARRAS, ACEITUNA NEGRA, ALBAHACA, CEBOLLA, TOMATE,  
ACEITE DE OLIVO Y VINO BLANCO  
FILET OF GROUPER SERVED WITH CAPERS, BLACK OLIVES, BASIL, MARINARA SAUCE, OLIVE OIL AND WHITE WINE  
500

**FILETTO DI SALMONE ALLA SALVIA, FUNGHI E GORGONZOLA** - FILETE DE SALMÓN CHILENO SALTEADO CON SALVIA FRESCA,  
QUESO GORGONZOLA Y CHAMPIÑONES  
FILET OF CHILEAN SALMON SAUTÉED WITH FRESH SAGE, GORGONZOLA CHEESE AND PORCINI MUSHROOM  
495

**GAMBERONI CON FETTUCCHINE NERE IN SALSA ARRABBIATA** - FETTUCCHINE NEGRO HECHO EN CASA PREPARADO CON  
CAMARONES EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE  
BLACK HOMEMADE FETTUCCHINE PREPARED WITH SHRIMP IN SPICY MARINARA SAUCE  
470

**SAUTÉ DI GAMBERONI CON VERDURE E PASTA** - SUCULENTOS CAMARONES ACOMPAÑADOS CON FETTUCCHINE HECHO EN CASA  
Y PIMIENTOS ASADOS SALTEADOS EN AJO Y ACEITE  
SUCULENT SAUTÉED SHRIMP SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCHINE AND VEGETABLES  
470

**RISOTTO DI ARAGOSTA** - SUCULENTO RISOTTO DE LANGOSTA EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO QUESO PARMESANO  
Y TOQUE DE AZAFRÁN  
LUSCIOUS RISOTTO WITH LOBSTER IN REDUCION OF WHITE WINE, PARMESAN CHEESE AND A TOUCH OF AZAFRAN  
515

## COMBINAZIONI MISTE / COMBINADOS / COMBOS

**FILETTO DI VITELLO ANGUS CON ARAGOSTA** - EXQUISITA COLA DE LANGOSTA EN SALSA MARINARA PICOSA CON FILETE DE RES  
ANGUS MARINADO CON HIERBAS FINAS Y ROMERO, COCIDO AL HORNO DE LEÑA, ACOMPAÑADO DE PAPA CAMBRAY Y LINGUINE  
EXQUISITE LOBSTER TAIL IN SPICY MARINARA SAUCE WITH FILET OF ANGUS BEEF MARINATED IN FINE HERBS AND ROSEMARY COOKED  
IN A FIREWOOD OVEN, SERVED WITH BABY POTATOES AND LINGUINE  
1,345

**FILETTO DI PESCE CON VONGOLE E GAMBERETTI** - FILETE DE PESCADO, ALMEJA Y CAMARÓN COCIDOS AL HORNO DE LEÑA  
CON UNA REDUCCIÓN DE VINO BLANCO, LIMÓN Y MANTEQUILLA, SERVIDOS SOBRE UNA CAMA DE LINGUINE  
FISH, CLAMS AND SHRIMP COOKED IN A FIREWOOD OVEN WITH A WHITE WINE, LEMON AND BUTTER REDUCTION,  
SERVED ON A BED OF LINGUINE  
800

**FILETTO DI CERNIA E GAMBERETTI ALLA PUTTANESCA** - DELICIOSO SPAGHETTI A LA PUTTANESCA ACOMPAÑADO DE FILETE  
DE MERO Y CAMARONES EN SU MISMA SALSA.  
DELICIOUS SPAGHETTI PUTTANESCA STYLE, WITH FILET OF SEA BASS AND SHRIMP IN THEIR OWN SAUCE  
640

**FESTIVAL DEL MARE** - SUCULENTO RISOTTO CON ALMEJA, CALAMAR, CALLO DE ALMEJA, PESCADO, CAMARÓN Y MEJILLONES EN SALSA  
DE TINTA DE CALAMAR AL VINO BLANCO  
SUCULENT RISOTTO WITH CLAMS, SQUID, CLAM SCALLOPS, FISH, SHRIMP AND MUSSELS IN A SQUID INK AND WHITE WINE SAUCE  
610

**GAMBERETTI, COZZE E CAPESANTE ALLA VODKA** - COMBINACIÓN DE FRUTOS DEL MAR PREPARADO CON CALLO  
DE ALMEJA, MEJILLONES Y CAMARONES ENVUELTOS EN PANCETTA CON LINGUINE POMODORO AL VODKA  
Y UN TOQUE DE CREMA  
SEAFOOD COMBINATION PREPARED WITH CLAM SCALLOPS, MUSSELS AND SHRIMP WRAPPED IN BACON WITH POMODORO LINGUINE  
IN VODKA AND A TOUCH OF CREAM  
555

## 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  
SUCULENT EUROPEAN WOOD-BAKED COLD CUTS: SUPRESSATA, ITALIAN SAUSAGE AND SPECK HAM WITH KALAMATA OLIVES  
AND FRESH ARUGULA MARINATED WITH OLIVE OIL  
380

**PIZZE DE ARAGOSTA** - LANGOSTA CARIBEÑA CON UNA COMBINACIÓN ÚNICA DE PROSCIUTTO HORNEADO, SUAVE  
MOZZARELLA, TOMATE Y UN TOQUE DE PISTACHE TOSTADO  
CARIBBEAN LOBSTER WITH A UNIQUE COMBINATION OF BAKED PROSCIUTTO, MOZZARELLA, TOMATO AND A SCENT OF PISTACHIO  
565

**PIZZE DEL MARE** - DELICIOSA PIZZA DE FRUTTI 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  
DELICIOUS SEAFOOD PIZZA WITH A PERFECT HARMONY: SHRIMP, CLAM SCALLOP, CALAMARI AND SALMON CARPACCIO,  
MOZZARELLA AND A SCENT OF CAPERS  
425

**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  
SPECIAL SHRIMP AND YELLOW BELLPEPPER MIX, SAUTÉED WITH OLIVE OIL AND ONIONS, CHERRY TOMATO AND MOZZARELLA  
WITH A SCENT OF BASIL, PARSLEY AND ROSEMARY  
415

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS / OUR PRICES INCLUDE TAXES

VOLVER AL INDICE  
BACK TO CONTENT



# Trattoria Limoncello

## ESPECIALES DEL DÍA SPECIALS OF THE DAY

### PERA SPECK

GAJOS DE PERA ENVUELTOS EN PROSCIUTTO SPECK  
A LA LEÑA, EN SALSA DE QUESO GORGONZOLA  
Y ACEITE DE TRUFA  
SLICES OF PEAR WRAPPED IN PROSCIUTTO SPECK,  
OVEN BAKED IN GORGONZOLA CHEESE SAUCE AND  
WHITE TRUFFLE OIL  
315

**PARMIGIANA DI MELANZANE**  
FINAS LÁMINAS DE BERENJENA HORNEADA  
CON SALSA DE TOMATE Y QUESO PARMESANO  
THIN SLICES OF BAKED EGGPLANT TOPPED  
WITH TOMATO AND PARMESAN CHEESE  
280

### PORTOBELLO

POCHADO EN VINO BLANCO Y CORONADO CON  
QUESO MOZZARELLA LIGERAMENTE PICANTE  
SERVIDO SOBRE UNA CAMA DE ARÚGULA  
CON UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA  
POACHED IN WHITE WINE AND CROWNED WITH  
LIGHTLY SPICED MOZZARELLA, SERVED OVER A BED  
OF ARUGULA WITH A TOUCH OF TRUFFLE OIL  
315



### ARAGOSTA

SERVIDA AL HORNO O A LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE PASTA  
ORDEN 10 OZ  
OVEN BAKED OR GRILLED LOBSTER, ACCOMPANIED WITH PASTA  
10 OZ ORDER  
PRECIO POR PESO SEGÚN MERCADO / MARKET PRICE

PRECIO POR PESO SEGÚN MERCADO  
EN LANGOSTA VIVA  
SPINY CARIBBEAN LIVE LOBSTER  
M/P

### COSTATA DI MANZO

COSTILLA DE RES AL CHIANTI  
SOBRE RISOTTO MILANÉS  
BEEF SHORT RIBS WITH CHIANTI SAUCE  
SERVED WITH MILANESE RISOTTO  
755

### COSCIOTTO DI AGNELLO AL FORNO AL BAROLO CON RISOTTO

PIERNA DE CORDERO EN  
VINO TINTO BAROLO SOBRE  
RISOTTO MILANÉS  
LAMB'S BAKED LEG IN BAROLO RED WINE  
SERVED WITH MILANESE RISOTTO  
665

### OSSOBUCO DI MAIALE

EXQUISITO OSSOBUCO DE CERDO HORNEADO  
A LA LEÑA EN SU PROPIO JUGO CON VINO BAROLO,  
TOMATES Y HIERBAS FINAS, ACOMPAÑADO  
DE FETTUCCINE HECHO EN CASA  
PORK OSSOBUCO, OVEN BAKED IN ITS OWN GRAVY  
WITH BAROLO WINE, TOMATOES AND HERBS,  
SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCINE  
550



### CERNIA CILENA

MERO CHILENO AL VINO BLANCO, LIMÓN Y MANTEQUILLA  
CON NUEZ MACADAMIA, SERVIDO SOBRE  
UNA CAMA DE ESPINACAS  
CHILEAN SEA BASS IN WHITE WINE,  
LEMON AND BUTTER WITH MACADAMIA NUT,  
SERVED OVER A BED OF SPINACH  
1,135

### RAVIOLI DI ZUCCA ALLA SALVIA CON TARTUFO D'ALBA

ESPECTACULARES RAVIOLES DE CALABAZA  
CON TARTUFO D'ALBA... OBLIGADO!  
SPECTACULAR RAVIOLI STUFFED WITH  
PUMPKIN WITH TARTUFO D'ALBA... A MUST!  
280

### RAVIOLI DI ARAGOSTA

DELICIOSOS RAVIOLES RELLENOS DE LANGOSTA  
BAÑADOS EN SALSA DE TOMATE  
DELICIOUS RAVIOLI STUFFED WITH LOBSTER,  
TOPPED WITH TOMATO SAUCE  
545

### RAVIOLI DI CARNE

RAVIOLES RELLENOS DE CARNE  
BAÑADOS CON SALSA DEMIGLASSE  
RAVIOLI STUFFED WITH MEAT AND TOPPED  
WITH DEMIGLASSE RAGÚ SAUCE  
340

### ZUPPA NAPOLI

SOPA DE MARISCOS CON CALAMAR, PULPO, CAMARÓN,  
MEJILLONES, PESCADO Y ALMEJA  
SEAFOOD SOUP WITH CALAMARI, OCTOPUS, SHRIMP,  
MUSSELS, FISH AND CLAM  
480

### RISOTTO DEL GIORNO

RISOTTO DEL DÍA, SELECCIÓN DEL CHEF  
RISOTTO OF THE DAY, CHEF'S SELECTION  
275

### PANE ALL'AGLIO

DELICIOSO PAN DE AJO CON ACEITE DE OLIVO Y PARMESANO  
DELICIOUS GARLIC BREAD WITH OLIVE OIL AND PARMESAN  
95

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS / OUR PRICES INCLUDE TAXES

VOLVER AL INDICE  
BACK TO CONTENT



## VINOS BLANCOS WHITE WINES

Trebbiano D' Abruzzo DOC Placido  
Santa Margherita  
Santa Cristina IGT  
Mezzacorona  
Thaulero DOC  
Mezzacorona

Pinot Grigio  
Pinot Grigio  
Grechetto, Procanico  
Moscato  
Trebbiano  
Pinot Grigio

Veneto, Trentino 830  
Toscana 1,770  
Umbria 870  
Trentino Alto Adige 870  
Abruzzo 800  
Trentino Alto Adige 850

## VINOS TINTOS RED WINES

Mezzacorona  
Pasqua  
Placido Chianti  
Peppoli Chianti Clasico, Antinori, DOCG  
La Cacciatora passito  
Collepino  
Col Di Sasso, Castello Banfi  
Rosso di Montalcino Banfi  
La Cacciatora  
Santa Cristina Chianti Superiore DOCG  
Solea

Pinot Nero  
Merlot  
Sangiovese  
Sangiovese, Merlot, Syrah  
Primitivo, Negroamaro  
Sangiovese, Merlot  
Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
Sangiovese  
Montepulciano  
Sangiovese  
Nero D'avola

Trentino Alto Adige 910  
Veneto 800  
Toscana 800  
Toscana 1,870  
Puglia 1,250  
Toscana 1,150  
Toscana 1,150  
Rosso Di Montalcino 1,850  
Abruzzo 1,250  
Toscana 1,260  
Silicia 800

## SUPER TOSCANOS

Brunello di Montalcino Castello Banfi  
Tignanello, Antinori  
Il Brucciato Bolgheri, Antinori DOC  
Sassicaia, Tenuta San Guido

Sangiovese  
Sangiovese, Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Toscana, Italia 4,290  
Toscana, Italia 7,540  
Toscana, Italia 2,640  
Toscana, Italia 11,450



**VINOS BLANCOS DEL MUNDO  
WHITE WINES OF THE WORLD**

<b>Viña Kristel, Monte Xanic</b>	Sauvignon Blanc, Semillion	Valle de Guadalupe, México	1,150
<b>Casa Madero 2 V</b>	Chardonnay, Chenin Blanc	Valle de Guadalupe, México	910
<b>Casa Madero</b>	Chardonnay	Valle de Parras, México	1,040
<b>Twin Oaks, Robert Mondavi</b>	Chardonnay	California, U.S.A.	800
<b>Matua</b>	Sauvignon Blanc	Marlborough, Nueva Zelanda	1,390
<b>Lagar de Cervera</b>	Albariño	Rias Baixas, España	1,150
<b>Louis Latour Ardeche</b>	Chardonnay	Ardeche, Francia	1,200
<b>Gustave Lorenze</b>	Riesling	Alsacia, Francia	1,380
<b>Les Ormes</b>	Chardonnay	Leuchtende Robe, Francia	800
<b>Les Ormes</b>	Sauvignon Blanc	Leuchtende Robe, Francia	800

**VINOS TINTOS DEL MUNDO  
RED WINES OF THE WORLD**

<b>Casa Madero</b>	Cabernet Sauvignon	Valle de Parras, México	1,100
<b>Casa Madero 3V</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	Valle de Parras, México	1,150
<b>Don Leo</b>	Cabernet Sauvignon, Shiraz	Valle del Tunal Parras, México	1,450
<b>Beringer California Classic</b>	Merlot	California, U.S.A.	810
<b>Twin Oaks, Robert Mondavi</b>	Cabernet Sauvignon	California, U.S.A.	800
<b>Ventisquero</b>	Pinot Noir	Valle Casa Blanca, Chile	950
<b>Lindermans</b>	Shiraz	South Eastern, Australia	900
<b>Norton</b>	Malbec	Mendoza, Argentina	810
<b>Alamos</b>	Malbec	Mendoza, Argentina	900
<b>Beronia Crianza</b>	Tempranillo	Rioja, España	840
<b>Navarro Correas</b>	Cabernet, Merlot, Malbec	Mendoza, Argentina	1,110
<b>Les Ormes</b>	Cabernet Sauvignon	Languedoc-Roussillon, Francia	800

**VINOS ROSADOS DEL MUNDO  
BLUSH WINES OF THE WORLD**

<b>Beringer</b>	White Zinfandel	California, U.S.A.	780
<b>Cerasuolo D Abruzzo, DOC</b>	Montepulcian	Abruzzo, Italia	780
<b>V Casa Madero</b>	Cabernet Sauvignon	Valle de Parras, México	1,020



**CHAMPAGNE**  
**VINOS ESPUMOSOS - SPARKLING WINES**  
**PROSECCO & CAVA**

<b>Moët et Chandon</b>	Brut Imperial	Epernay, Francia	2,850
<b>Moët et Chandon</b>	Nectar Imperial	Epernay, Francia	2,970
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b>	Rosé	Reims, Francia	3,350
<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b>	Brut	Reims, Francia	2,850
<b>Cavicchioli</b>	Lambrusco Rosso	Emilia Romagna, Italia	720
<b>La Pieve</b>	Prosecco Treviso D.O.C.	Veneto, Italia	980
<b>La Cacciatora</b>	Moscato	Piamonte, Italia	870
<b>Dom Perignon</b>	Pinot Noir, Chardonnay	Eperney, Francia	7,650

**MEDIAS BOTELLAS / HALF BOTTLES**  
**(375 ML)**

**CHAMPAGNE**

<b>Moët et Chandon</b>	Brut Imperial	Epernay, Francia	1,550
------------------------	---------------	------------------	-------

**VINOS BLANCOS**  
**WHITE WINES**

<b>Casa Madero</b>	Chardonnay	Valle de Parras, México	690
--------------------	------------	-------------------------	-----

**VINOS TINTOS**  
**RED WINES**

<b>Alamos</b>	Malbec	Mendoza, Argentina	540
<b>Beronia Crianza</b>	Tempranillo	Rioja, España	500
<b>Casa Madero</b>	Cabernet Sauvignon	Valle de Parras, México	690

**ESPECIALES DE LA CASA**  
**HOUSE SPECIALTIES**

**VINO BLANCO - WHITE WINE**

<b>SANGRÍA</b>	
Copa - Glass	175
1/2 Garrafa (1lt) - 1/2 Carafe (1lt)	380
Garrafa (2lt) - Carafe (2lt)	645
<b>CLERICOT</b>	
Copa - Glass	200
1/2 Garrafa (1lt) - 1/2 Carafe (1lt)	395
Garrafa (2lt) - Carafe (2lt)	680

**VINO TINTO - RED WINE**

<b>SANGRÍA</b>	
Copa - Glass	175
1/2 Garrafa (1lt) - 1/2 Carafe (1lt)	380
Garrafa (2lt) - Carafe (2lt)	645
<b>CLERICOT</b>	
Copa - Glass	200
1/2 Garrafa (1lt) - 1/2 Carafe (1lt)	395
Garrafa (2lt) - Carafe (2lt)	680





## VINOS POR COPEO WINE BY THE GLASS

### VINO ESPUMOSO SPARKLING WINE

<b>La Pieve</b>	Prosecco Treviso D.O.C.	Veneto, Italia	255
-----------------	-------------------------	----------------	-----

### VINOS BLANCOS WHITE WINES

<b>Plácido</b>	Pinot Grigio	Veneto, Italia	220
<b>Viña Kristel</b>	Sauvignon Blanc	Valle de Guadalupe, México	280
<b>Twin Oaks, Robert Mondavi</b>	Chardonnay	California, U.S.A.	220
<b>Les Ormes</b>	Chardonnay	Leuchtende Robe, Francia	220
<b>Les Ormes</b>	Sauvignon Blanc	Leuchtende Robe, Francia	220

### VINOS TINTOS RED WINES

<b>Beringer</b>	Merlot	California, U.S.A.	225
<b>Norton</b>	Malbec	Mendoza, Argentina	225
<b>Plácido</b>	Sangiovese	Toscana, Italia	225
<b>Twin Oaks, Robert Mondavi</b>	Cabernet Sauvignon	California, U.S.A.	225
<b>Mezzacorona</b>	Pinot Nero, Trentino	Alto, Adige Italia	235
<b>Les Ormes</b>	Merlot	Languedoc-Roussillon, Francia	235
<b>Les Ormes</b>	Cabernet Sauvignon	Languedoc-Roussillon, Francia	235

### VINOS ROSADOS BLUSH WINES

<b>Beringer</b>	White Zinfandel	California, U.S.A.	225
<b>Cerasuolo D Abruzzo DOC</b>	Montepulciano	Abruzzo, Italia	225
<b>V Casa Madero</b>	Cabernet Sauvignon	Valle de Parras, México	265

### BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

<b>Acqua Lissa, Fonti di Posina Naturale</b>	100	<b>Jugos</b>	60
<b>Acqua Lissa, Fonti di Posina Minerale</b>	100	(Naranja, Piña, Toronja, Uva, Manzana y	
<b>Agua De Piedra Natural 650ml</b>	95	Arándano)	
<b>Agua De Piedra Mineral 650ml</b>	95	<b>Conga</b>	70
<b>Perrier 750ml</b>	120	<b>Limonada</b>	60
<b>Perrier 330ml</b>	70	<b>Naranjada</b>	60
<b>Schweppes Agua Quina 296ml</b>	55	<b>Jugo de Tomate</b>	65
<b>Agua Mineral</b>	55	<b>Clamato</b>	70
<b>Agua Mineral Topo Chico</b>	65	<b>Ginger Ale Seagrams 235ml</b>	55
<b>Sodas</b>	55	<b>Shirley Temple</b>	65
(Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Sin		<b>Arnold Palmer</b>	65
Azúcar, Fanta Naranja, Fresca Toronja, Sidral			
Mundet, Sprite y Sprite sin azúcar)			





## APERITIVOS APERITIVES

<b>Aperol</b>	160	<b>Martini Extra Dry</b>	160
<b>Cassis</b>	160	<b>Martini Rosso</b>	160
<b>Campari</b>	160	<b>Martini Bianco</b>	160
<b>Cinzano Rosso</b>	160	<b>Pasarana</b>	160
<b>Dubonnet</b>	160	<b>Pernod</b>	160

## BIRRE

### CERVEZAS - BEERS

<b>BIRRE BIONDA</b>		<b>XX Lager</b>	75
<b>Bohemia</b>	75	<b>Bud Light</b>	75
<b>Corona</b>	75	<b>Heineken</b>	75
<b>Corona Light</b>	75	<b>Stella</b>	85
<b>Modelo Especial</b>	75	<b>XX Ambar</b>	75
<b>BIRRE SCURE</b>		<b>Victoria</b>	75
<b>Negra Modelo</b>	75	<b>BIRRA ANALCOLICA</b>	
<b>Bohemia Oscura</b>	75	<b>Old Milwaukee</b>	85

## COCTELES COCKTAILS

<b>MARGARITA LIMONCELLO</b>	180	<b>MOJITO</b>	180
Tequila Blanco, Limoncello, Triple Sec, jugo de limón		Ron, hierbabuena, limón y azúcar	
<b>MARGARITA CADILLAC</b>	190	<b>BAY BREEZE</b>	165
Tequila, Grand Marnier, Jugo de limón y jarabe natural		Vodka, jugo de arándano y jugo de piña	
<b>MEZCALITA JAMAICA</b>	165	<b>AMARETO SOUR</b>	165
Mezcal, Triple sec, jamaica, jugo de limón y jarabe natural		Amareto, jugo de limón, jugo de naranja y endulzante	
<b>OLD FASHION</b>	165	<b>NEGRONI</b>	165
Bourbon, Vermouth, Angostura, Naranja y azúcar		Ginebra, Vermouth y Campari	
<b>BELLINI</b>	255	<b>APEROL SPRITS</b>	260
Prosecco y pulpa de melocotón		Prosecco, Aperol y agua mineral	

## MARTINIS

<b>LIMONCELLO</b>	170	<b>LYCHEE</b>	165
Limoncello, jugo de limón, Ginebra		Vodka, lychee, jugo de naranja	
<b>ESPRESSO</b>	170	<b>FRENCH</b>	170
Shot de espresso, Kahlúa y Vodka		Vodka, Chambord y jugo de piña	
<b>COSMOPOLITAN</b>	165	<b>LIMONCELLO DROP</b>	170
Absolut Citron, Triple Sec, jugo de arándano y jugo de limón		Vodka, Triple sec, Jugo de limón y Limoncello	
<b>MANHATTAN</b>	165	<b>CIOCCOLATO</b>	170
Bourbon, Vermouth, Angostura y cereza		Vodka, Baileys, cacao blanca y chocolate	



## GINEBRAS GINS

Tanqueray Ten	195
Bombay Sapphire	165
Beefeater	165
Hendrick's	230
London 1	230

## BRANDIES

Cardenal de Mendoza	195
Gran Duque de Alba	195
Torres 10	165
Torres 20	210
Azteca de Oro	160

## RONES RUMS

Appleton Blanco	170	Malibu	170
Appleton Especial	170	Flor de Caña 4 Blanco Extra Seco	170
Appleton Estate	175	Flor de Caña 7 Gran Reserva	180
Bacardi Blanco	170	Flor de Caña 18 Centenario	290
Bacardi Añejo	170	Matusalem Gran Reserva	180
Bacardi Solera	175	Matusalem Clásico	170
Bacardi Reserva Especial	170	Capitan Morgan	170
Havana Club 7 años	180	Zacapa Solera 23	290
Havana Club Añejo Reserva	170		

## VODKAS

Absolut Azul	170	Ciroc	190
Absolut Citron	170	Grey Goose	190
Absolut Mandarin	170	Stolichnaya	170
Titos	190	Smirnoff	170
Belvedere	200	Ketel One	180

## COGNACS

Courvoisier V.S.O.P.	250
Hennessy V.S.O.P.	270
Martell V.S.O.P. Medaillon	250
Martell Cordon Blue	700
Hennessy X.O.	700
Remy Martin X.O.	770
Courvoisier X.O.	670

## OPORTOS Y JEREZ PORT & SHERRY

Ferreira Tawny	165
Taylor 10 años	260
Taylor 20 años	435
La Ina	155
Tío Pepe Fino Muy Seco	155



## TEQUILAS

Centenario Reposado	145	Herradura Reposado	155
Don Julio Blanco	145	José Cuervo Especial	145
Don Julio 70	185	José Cuervo Tradicional	145
Don Julio Reposado	165	José Cuervo Resv. de la Familia	430
Don Julio 1942	370	Patrón Silver	245
Don Julio Añejo	190	Patrón Reposado	245
Clase Azul Plata	240	Patrón Añejo	265
Clase Azul Reposado	290	Cristalino 1800	185
Herradura Blanco	145	1800	175

## MEZCALES

Zignum Silver	150	Amores Reposado	180
Zignum Reposado	165	Bruxo Espadín	175
		Agua Bendita Madrecuixe	175

## WHISKIES

Buchanan's 12 años	185	Gentleman Jack	195
Buchanan's 18 años	335	Jack Daniel's Bourbon	180
Chivas Regal 12 años	185	Jim Beam Kentucky Bourbon	165
Chivas Regal 18 años	355	Maker's Mark	190
Dewar's White Label	165	Jameson	185
Dewar's 12 años	185	Crown Royal	165
JW Etiqueta Negra	185	Canadian Club	165
JW Etiqueta Roja	165	Macallan 12 años	335
Johnnie Walker Etiqueta Verde	365	The Glenlivet 12 años	225
Johnnie Walker Etiqueta Dorada	365	Glenfiddich 12 años	225
Johnnie Walker Etiqueta Azul	740	Ballantines	165
Old Parr 12 años	190		
J & B Justerini & Brooks	165		

## LICORES Y CREMAS DIGESTIFS

Amareto Disaronno	150	Chartreuse Amarillo	170	Grand Marnier	170	Menta Verde	140
Anís Cadenas	150	Chartreuse Verde	170	Grappa Piave	150	Midori	150
Anís Chinchón Dulce	150	Cointreau	170	Jägermeister	150	Sambuca Vaccari	150
Anís Chinchón Seco	150	Drambuie	170	Kahlúa	150	Sambuca Vaccari Nero	150
Baileys	150	Frangelico	150	Licor 43	150	Strega	170
Chambord	155	Galliano	150	Limoncello	150	Xtabentun	145
		Fernet Branca	150				

Nuestros precios están en pesos mexicanos e incluyen impuestos.  
Our prices are in mexican pesos and include taxes.



## TIRAMISU

El clásico postre italiano con base de galletas savoiardi de vainilla embebidas en intenso café espresso y licor de café combinadas con un suave mousse de queso mascarpone, decorado con cacao en polvo  
*Espresso coffee and liquor-soaked layers of sponge ladyfingers alternating with mascarpone mousse, sprinkled with cocoa powder*

185



## BOCCOCINI DI GELATO

Galleta suave rellena de helado de avellana y pistache con amaretto, salsa de chocolate, pistache y nuez  
*Soft cookie stuffed with hazelnut and pistachio ice cream with amaretto, chocolate sauce, pistachio and walnuts*

190







PERA AL FORNO CON  
GELATO IN SALSA CHIANTI

*Pera bosch horneada con reducci3n de chianti,  
servida con helado*

*Bosch pear poached in a chianti reduction,  
served with gelato*

220



FONDENTE DI  
CIOCCOLATO

*Suave fondante de chocolate servido con helado  
de vainilla, salsa de chocolate y crema inglesa  
Baked soft-centered chocolate fondant served with  
vanilla ice cream, warm chocolate sauce  
and cr3me anglaise*

215



## MISTO DI GELATO

Selección de helados

*Ice-cream selection*

210



## TORTA DI RICOTTA FRESCA

Tradicional pastel de queso ricotta,  
hecho en casa  
*Fresh traditional homemade  
ricotta cheese cake*

215



## AFFOGATO

Gelato de vainilla ahogado en café espresso acompañado de pirouline  
*Vanilla gelato drowned in espresso coffee accompanied by pirouline*

165

Trattoria  
Limoncello



## CAFÉS - TÈS / COFFEE - TEAS

REGULAR Y DESCAFEINADO REGULAR & DECAF		FLAMEADOS FLAMED	
AMERICANO	65.00	CAFÉ ITALIANO	160.00
AMERICANO DESCAFEINADO	65.00	CAFÉ ESPAÑOL	170.00
EXPRESO	65.00	CAFÉ IRLANDES	160.00
EXPRESO DOBLE	90.00	CAFÉ MAYA	160.00
CAPUCHINO	70.00	CAFÉ MEXICANO	160.00
CAPUCHINO DOBLE	95.00		
MACHIATO	65.00	LECHE	50.00
		CHOCOLATE	60.00
TÈS - TEAS			
TE CALIENTE	65.00		
ORGANIC GREEN TEA	65.00		
ORGANIC BLACK TEA	65.00		
ORGANIC HEIRLOOM APPLE	65.00		
CINNAMON	65.00		
ORGANIC VANILLA TEA	65.00		
ORGANIC MANDARIN	65.00		
ORANGE SPICE	65.00		
ORGANIC BREAKFAST TEA	65.00		
BLACK CURRANT (CASSIS)	65.00		
CEYLON VANILLA	65.00		
HERBS & SPICE (CAFFEINE FREE)	65.00		
ZEN MANGO	65.00		
CHAMOMILE (CAFFEINE FREE)	65.00		
TÉ HELADO ICE TEA	65.00		

### MONIN®

— ULTIMATE TASTE —  
ULTIMATE CREATIVITY

FRAPPÉ	
AVELLANA	95.00
MALVAVISCO	95.00
TÈ CHAI	95.00
CHOCOLATE BLANCO	95.00
CAPUCHINO	160.00
CON BAILEYS	
CARAJILLO	180.00



## OPORTOS

TAYLOR TAWNY 20 AÑOS	435
TAYLOR TAWNY 10 AÑOS	260
FONSECA	165
FERREIRA	165
ROYAL RUBI	165
ROYAL BLANCO	165
ROYAL TAWNY	165

## BRANDIES

CARDENAL DE MENDOZA	195
GRAN DUQUE DE ALBA	195
CARLOS I	185
TORRES 20 IMPERIAL	210

## COGNACS

HENNESSY XO	690
MARTELL XO	730
REMY MARTIN XO	760
MARTELL CORDON BLEU	700

## LICORES DIGESTIVOS

LIMONCELLO	150
GRAPPA PIAVE	150
LIQUORE STREGA	170
SAMBUCA NERO	150
FRANGELICO	150

