

## Buenas noches

### ENTRADAS ~ APPETIZERS

#### GUACAMOLE | \$110

#### BRUSQUETTAS ~ BRUSCHETTA (4 PZ) | \$110

Queso gorgonzola, pera y miel. ~  
Gorgonzola, pear and honey.

#### TORRE VEGETARIANA | \$125

Berenjena, tomate, provolone ahumado y  
mozzarella en salsa de calabacita ~  
Eggplant, tomato, mozzarella and provolone  
cheese with zucchini sauce.

#### QUESO FUNDIDO CON CHAPULINES | \$125

Melted cheese with crickets.

#### TABLA DE QUESOS Y PROSCIUTTI ITALIANI ~ CHESSE AND ITALIAN PROSCIUTTI BOARD | \$295

Servido con miel y mermelada casera de  
chile ~ Served with honey and homemade  
chile jam.

#### CARPACCIO DE PESCADO FRESCO ~ FRESH FISH CARPACCIO | \$145

#### TARTAR DE PESCADO FRESCO ~ FRESH FISH TARTAR | \$155

### ENSALADAS SALADS

#### ENSALADA CAPRESE | \$145

jitomate, queso mozzarella y albahaca ~  
Sliced tomato, Italian mozzarella and basil

#### ENSALADA MIXTA | \$130

Lechuga, jitomate, cebolla, aguacate,  
zanahoria y pepino ~ Lettuce, tomato,  
onion, avocado, carrot and cucumber.

#### ENSALADA DE PESCADO | \$200

Lechuga, calabacita fresca, jitomate,  
zanahoria, cebolla morada y pescado a la  
plancha. ~ Lettuce, zucchini, tomato,  
onion and grilled fish.

#### ENSALADA DE QUESO DE CABRA, PERA Y NUEZ | \$195

Lechuga, jitomate, zanahoria, cebolla,  
pepino, aguacate, queso de cabra, pera y  
nuez ~ Lettuce, carrot, tomato, onion,  
cucumber, avocado, goat cheese, pear  
and nuts.

### LA PASTA

#### Pasta hecha en casa + \$30

#### Homemade pasta + \$30

Pasta sin gluten +\$35  
gluten free pasta + \$35

#### AL POMODORO ~ TOMATE SAUCE | \$140

#### AL RAGÚ~ RAGU SAUCE | \$165

Boloñesa

#### 4FORMAGGI ~ 4 CHEESE SAUCE | \$170

4 quesos

#### CARBONARA | \$165

Con tocino, cebolla, huevo y parmesano ~  
Bacon, onion, egg and parmesan

#### GAMBERI ~ SHRIMPS | \$205

Camarones

#### VEGETARIANA | \$165

Nuez, espinacas, vegetales y jitomate ~  
Spinach, nuts, vegetables and tomatoes.

#### MARE E MONTI | \$200

Camarones, pescado, calabacita y jitomate ~  
Shrimp, fish, zucchini and tomatoes.

#### FRUTTI DI MARE | \$240

Mejillones, almejas, camarones y calamares  
~ Mussels, clams, shrimp and squid.

# RAVIOLES

Hechos en casa, rellenos de espinaca y queso  
Homemade, filled with spinach and chesse.

**SALSA DE HONGOS CON NUEZ ~  
MUSHROOMS WITH NUTS CREAM SAUCE |  
\$220**

**AL RAGÚ ~ BOLOGNESE SAUCE | \$220**

**A LOS 4 QUESOS ~ 4 CHEESE SAUCE |\$225**

## PESCADOS Y MARISCOS ~ SEAFOOD

Acompañado de la guarnición del día  
Accompanied with the side of the day

**FILETE DE PESCADO AL LIMÓN ~ FISH  
FILLET IN LIME | \$220**

**FILETE DE PESCADO AL VINO BLANCO ~  
FISH FILLET IN WHITE WINE | \$235**

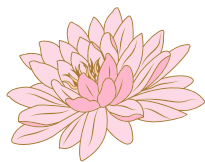
**FILETE DE PESCADO AL CHIPOTLE ~ FISH  
FILLET IN CHIPOTLE SAUCE (MILDLY SPICY) |  
\$230**

**FILETE DE PESCADO EN SALSA TROPICAL  
FISH FILLET IN TROPICAL SAUCE| \$240**

**TAGLIATA DE PESCADO | \$265**

200 grs. de lonja de pescado sellado con  
ajonjolí ~ 200 grs. of sliced seared sesame  
crusted fish

**CAMARONES A LA PARRILLA ~ GRILLED  
SHRIMP | \$240**



**CAMARONES POSADA ~SHRIMP  
POSADA | \$265**

Preparados a la naranja con nueces y  
espinacas ~ Shrimp cooked in orange  
juice with nuts and spinach.

**CAMARONES TROPICALES ~ SHRIMP  
IN TROPICAL SAUCE| \$260**

**PARRILLADA MIXTA DE MAR ~ MIXED  
GRILL SEA FOOD | \$310**

Camarones, calamares y trozos de  
pescado ~ Shrimp, squid and fish

## CARNES ~ MEAT

Acompañado de la guarnición del día  
~ Accompanied with the side of the  
day

**250 GR. FILETE DE RES A LA PARRILLA ~  
GRILLED STEAK | \$270**

**250 GR. FILETE DE RES EN REDUCCIÓN  
DE BALSÁMICO ~ GRILLED STEAK IN  
BALSAMIC REDUCTION | \$285**

**250 GR. FILETE DE RES EN CREMA DE  
CHAMPIÑONES ~ GRILLED STEAK IN  
MUSHROOM CREAM | \$280**

**250 GR. FILETE DE RES EN CREMA DE  
GORGONZOLA ~ GRILLED STEAK IN  
GORGONZOLA CREAM | \$295**

**PARRILLADA DE CARNE ~ MIXED GRILL  
MET| \$340**

Filete de res, costilla de cerdo y salchicha  
italiana ~ steak, pork ribs and italian  
sausage

*~ Todo cambio en el menú tiene un costo extra ~  
Any changes or substitution to the menu may  
incur an additional fee*

*Solamente efectivo ~ Only cash*

# PIZZERÍA

Nuestras pizzas están cocinadas al horno de leña y son preparadas con masa madre, salsa fresca de jitomate, queso mozzarella y orégano

~ Our wood fired pizzas are prepared with sourdough and fresh tomato sauce, mozzarella cheese and oregano

## MARGHERITA | \$140

Margarita

## PROSCIUTTO | \$160

Jamón ~ Ham

## CALABRESE | \$160

Peperoni

## VEGETARIANA ~ VEGETARIAN | \$185

Baked vegetables

## HAWAIANA | \$170

Jamón y piña ~ Ham and pineapple.

## 4 FORMAGGI ~ 4 CHEESE | \$195

4 quesos

## MEXICANA | \$185

Chorizo y jalapeños

## OAXAQUEÑA | \$180

Jalapeño y chapulines

## GAMBERI | \$195

Camarones ~ Shrimp

## CRUDO | \$205

Jamón serrano ~ serrano ham

## CAPRICCIOSA | \$180

Verduras horneadas y jamón ~ baked vegetables and ham

## FRUTTI DI MARE | \$255

Camarones, calamares, mejillones y almejas  
~ Shrimp, squid, mussels and clams.



# FOCACCIA

## ROSMARINO | \$125

Romero ~ Rosemary

## CIPOLLA | \$130

Cebolla ~ Onion

## AGLIO E ORIGANO | \$135

Ajo y orégano ~ Garlic and oregano

## 4 FORMAGGI | \$170

4 Quesos ~ 4 cheese

# IDOLCI ~ DESSERTS

## VOLCÁN DE CHOCOLATE ~ CHOCOLATE VOLCANO | \$95

Cocido al horno de leña (20 min.) ~ Chocolate cake cooked in wood fired with melted chocolate inside. (20 min.)

## MOUSSE DE FRUTA DE TEMPORADA ~ SEASON FRUIT MOUSSE | \$90

## TIRAMISÚ | \$110

## FOCACCIA NUTELLA Y PLÁTANO | \$110

*No dejes para mañana, lo que te puedes comer hoy*

*Solamente efectivo ~ Only cash*

# BAR

## Happy Hour 2x1 \$145

### CERVEZA ~ BEER

- Corona ~ Victoria | \$50
- Modelo Especial ~ Negra Modelo | \$ 55
- Con chelada | \$30 Michelada | \$35
- Clamato para cerveza | \$40
- Clamato solo | \$70

### BEBIDAS ~ DRINKS

- Botella de agua ~ water 600 ml | \$30
- Agua mineral 355ml | \$40
- Coca cola | \$40
- Diet coke | \$45
- Agua de frutas vaso | \$45 jarra 1l | \$80
- limonada o naranjada vaso | \$55
- jarra 1l | \$95

### VINO ~ WINE

- Viña Maipo tinto Cabernet o blanco | \$95
- Botella | \$375
- Finca las Moras blanco o tinto Cabernet \$105
- Botella \$475
- Galileo Rosso d'Italia (tinto) | \$110
- Botella | \$570
- Pinot Grigio d'Italia (blanco) \$115
- Botella \$590
- Pregunta por nuestra selección de vinos Please ask for our wine selection
- Descorche \$250

Mojito

Mezjito

Cuba libre  
Ron, coca cola y limón

Caipírislma

Caipiroska  
Vodka, piloncillo y limón

Mescalña

Desarmador ~ Screwdriver

### CÓCTEL ~ COCKTAIL

Daiquiri \$110

Daiquiri de fruta | \$120

Piña colada | \$110

Sex on the beach | \$110

Alfonso XIII | \$100

Bloody Mary | \$110

Paloma | \$100

Carajillo | \$130

Margarita | \$110

Margarita de fresa | \$110

~ Solamente efectivo Gracias  
~ Only cash Thank you ~

~ Solamente efectivo Gracias ~  
~ Only cash Thank you ~

