



ANTIPASTI

Patate fritte	\$30
<i>Papas fritas caseras</i> <i>Home-made fries</i>	
Involtini primavera vegetariani	\$45
<i>Dos rollos primavera vegetariano (solo de 13.00 a 18.00 horas)</i> <i>Two vegetarian spring rolls (only from 13.00 to 18.00pm)</i>	
Involtini primavera	\$50
<i>Dos rollos primavera (solo de 13.00 a 18.00 horas)</i> <i>Two spring rolls (only from 13.00 to 18.00pm)</i>	
Piatto di verdure grigliate	\$50
<i>Vegetales a la plancha</i> <i>Grilled vegetables</i>	
Calamari fritti	\$60
<i>Calamares rebozados</i> <i>Deep-fried calamari</i>	
Carpaccio di manzo	\$90
<i>Carpaccio de res</i> <i>Beef carpaccio</i>	
Carpaccio di polipo	\$120
<i>Carpaccio de pulpo</i> <i>Octopus carpaccio</i>	
Carpaccio di salmone	\$130
<i>Carpaccio de salmon curado</i> <i>Salmon carpaccio</i>	

INSALATA

Insalata mista	\$50
<i>Ensalada mixta con verdura de temporada (con camarones \$70)</i> <i>Mixed salad (with shrimp \$70)</i>	
Insalata di pomodori	\$50
<i>Ensalada de jitomate con cebolla y oregano (con camarones \$70)</i> <i>Tomato salad with onion and oregano (with shrimp \$70)</i>	

PRIMI PIATTI

Pasta* pomodoro fresco	\$65
<i>Pasta en salsa de jitomate fresco</i> <i>Pasta with fresh tomato sauce</i>	
Pasta* carbonara	\$75
<i>Típica pasta en salsa de huevo con tocino</i> <i>Pasta carbonara</i>	
Pasta* puttanesca	\$75
<i>Pasta en salsa de jitomate picante con aceitunas y cebolla</i> <i>Pasta puttanesca</i>	
Pasta* Alfredo con gamberi	\$90
<i>Pasta con camarones en salsa de crema y nuez moscada</i> <i>Pasta with shrimp in a cream sauce with nutmeg</i>	
Pasta* ai frutti di mare	\$140
<i>Pasta con camarones, jaiba, calamar y mejillones</i> <i>Pasta with shrimp, crab, squid and mussels</i>	

* todos los platos de pasta son cocinados al momento, por favor rogamos que esperen 20min
(All pasta dishes are cooked to order, so please expect a 20min wait when ordering)

SECONDI PIATTI

Filetto in Salsa d'aglio	\$90
<i>Filete de pescado al ajo</i> <i>Fillet of fish in garlic sauce</i>	
Filetto in pastella	\$100
<i>Filete de pescado rebozado con papas caseras</i> <i>Deep-fried fillet of fish with home-made fries</i>	
Filetto al vino bianco	\$100
<i>Filete de pescado en salsa de vino blanco</i> <i>Fillet of fish in white wine sauce</i>	
Gamberi al vino bianco	\$100
<i>Camarones en salsa de vino blanco</i> <i>Shrimp in a cream & white wine sauce</i>	
Gamberi in pastella	\$100
<i>Camarones rebozados</i> <i>Deep-fried shrimp</i>	
Gamberi al pomodoro	\$100
<i>Camarones en salsa de jitomate fresco (picante o non-picante)</i> <i>Shrimp in a fresh tomato sauce (spicy or non-spicy)</i>	
Pesce del giorno	\$160
<i>Pescado del dia</i> <i>Fish of the day</i>	
Fritto misto del giorno (por 2 personas – for 2 people)	\$220
<i>Fritura mixta de camarones, calamar, filete y pescado del dia</i> <i>Deep-fried seafood platter with shrimp, squid, fillet & fish of the day</i>	
PIZZE (from 6pm Tuesday – Saturday & all day Sunday)	
Margherita	\$100
<i>Jitomate, mozzarella, aceite de oliva, albahaca</i> <i>Tomato, mozzarella, olive oil, basil</i>	
Peperoni	\$110
<i>Jitomate, mozzarella, orégano, peperoni</i> <i>Tomato, mozzarella, oregano, peperoni</i>	
Hawayana	\$110
<i>Jitomate, mozzarella, piña, jamon</i> <i>Tomato, mozzarella, pineapple, ham</i>	
Marinara	\$120
<i>Jitomate, mozzarella, aceite de oliva, albahaca, anchoas</i> <i>Tomato, mozzarella, olive oil, basil, anchovies</i>	
Vegetariana	\$120
<i>Jitomate, mozzarella, pimienta morrón, cebolla, berenjena, calabacitas</i> <i>Tomato, mozzarella, peppers, onions, egg plant, zucchini</i>	
Diavola	\$120
<i>Jitomate, mozzarella, orégano, chile chipotle, chorizo</i> <i>Tomato, mozzarella, oregano, chipotle chilli, chorizo</i>	
Bosco	\$120
<i>Jitomate, mozzarella, champiñones, jamón</i> <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham</i>	
Calzone Vesuvio	\$120
<i>Jitomate, mozzarella, champiñones, jamón, espinacas</i> <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, spinach</i>	
Frutti di Mare	\$140
<i>Jitomate, mozzarella, camarones, calamar y mejillones</i> <i>Tomato, mozzarella, shrimp, squid and mussels</i> (Extra toppings added at \$20 each – ingredientes extras \$20)	