



ANTIPASTI 3

LE NOSTRE INSALATE 4

LE NOSTRE ZUPPE 4

PRIMI PIATTI 5

SECONDI PIATTI 6

PIZZAS 7



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 pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú 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.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú 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.

Antipasti

Calamari Fritti

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

Bruschetta di Ricotta 🥣

Ricotta cheese, cherry tomato, basil and olive oil
Tomate cherry, albahaca y aceite de olivo

Funghi al Marsala 🥣 ♻️

Sautéed mushrooms with Marsala wine creamy sauce
Hongos salteados con salsa cremosa al vino Marsala

Carpaccio di Manzo 🥣

Beef carpaccio with arugula salad, parmesan cheese and black olives
Láminas de res con ensalada de arugula, queso parmesano y aceituna negra

Le Nostre Insalate

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, almond and honey vinaigrette

Hojas mixtas con queso azul, pera, almendra y vinagreta de miel

Le Nostre Zuppe

Zuppa di Cozze alla Napoletana

Napolitan mussels style with cherry tomato, wine and spicy garlic sauce

Estofado de mejillones con tomate cherry, vino y salsa de ajo con chile

Zuppa di Fagioli

Italian bean soup with bacon, sausage and croutons

Sopa de frijol con tocino, salchicha italiana y crutones



Primi Piatti

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 ragoût with Pappardelle and truffle essence
Ragú cremoso de hongos con pasta Pappardelle y esencia de trufa

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 🍷🍷

Meats meat ragoût, bechamel and Mozzarella cheese
Ragú con carne molida, bechamel y queso 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

Secondi Piatti

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

Costilla Corta 🍷

Slow cooked beef short ribs with polenta and vegetable gravy

Costillas de ternera de cocción lenta con polenta y gravy de vegetales

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

Polpo alla Luciana

Stewed octopus with puttanesca sauce

Pulpo con salsa puttanesca

Stinco d'agnello 🍷 🍷

Slow cooked lamb shank with potato and sundried tomato gravy

Chamorro de cordero con papa y gravy de tomate deshidratado



Pizzas

Margherita 🍷🌿

Tomato, basil, mozzarella cheese with olive oil

Tomate, albahaca, queso mozzarella fresco y aceite de oliva

Salsiccia Bianca 🍷

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

Cremosa salsa blanca con salchicha Italiana, espinaca y queso mozzarella

Classica Marinara 🍷🧄

Anchovies, tomato sauce, garlic

Anchoas, salsa de tomate y ajo

Pugliese 🌿

Classic Italian pizza with tomato sauce, basil, arugula and fresh burrata

Pizza italiana clásica con salsa de tomate, albahaca, rúcula y burrata fresca

Napolitan Street-Food 🍷

Homemade calzone stuffed with salami, ricotta cheese and smoked provolone cheese served with marinara sauce

Calzone casero relleno de salami, queso ricota y queso provolone ahumado servido con salsa marinara

Pizza alla Avocado 🍷🥑

Jalapeño ricotta cheese, cilantro, avocado, serrano chilli, lime

Jalapeño con queso ricotta, cilantro, aguacate, chile serrano, lima

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

T&T Tiramisù de Treviso 🍷🍷

Mascarpone cheese mousse served with a coffee syrup-soaked sponge cake sprinkled with cocoa

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

Caprese al Cioccolato 🍷🍷🍷

Classic chocolate cake from Capri served with vanilla ice cream

Postre clásico de Capri servido con helado de vainilla

Babà Napoletano 🍷🍷

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

Con jarabe de ron, crema pastelera y fruta

