



Lunch Menu

LUNCH • COMIDA 2

DESSERTS • POSTRES 5



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.

Salads and Appetizers

Starters selection served before the meal to whet the appetite
Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito

La Nostra Caprese

Caprese flatbread with mozzarella cheese, tomato, basil and pesto
Caprese con mozzarella, tomate, albahaca y pesto.

Carpaccio Aglio Olio e Peperoncino

Salmon, capers, parmesan cheese and arugula
Carpaccio de salmón "aglio olio e peperoncino" con alcacarría, parmesano y rúcula

Ricotta Bruschetta • Bruschetta con Ricota

Peeled and seeded tomato and olive oil
Tomate escalfado y aceite de olivo

Potato Croquettes • Croquetas de Papa

Prosciutto and parmesan cheese fondue
Prosciutto y fonduta de parmesano trufado



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Herba Salata di Roma Antica

Starters selection served before the meal to whet the appetite
Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito

Insalata Cesare • Ensalada César

Parmesan cheese and croutons
Ensalada césar con parmesano y crutones

Insalata Pere • Ensalada de Pera

Baked pear salad with blue cheese, honey mustard dressing and arugula salad
Ensalada de pera al horno con queso azul, miel mostaza y ensaladilla de rúcula

Italian Pasta Salad • Ensalada Italiana de Pasta Fría

Olives, feta cheese, cherry tomato, red onion and pesto
Aceitunas, queso feta, tomate cherry, cebolla morada y pesto

Pentole a Fuoco Lento

Original recipe from the “cucina povera” rooted in the rural and rustic tradition
Receta original de la “cocina de los pobres”, basada en platos con raíces rústicas y rurales

Minestrone de Assis, Umbria • Minestrone Clásica

Soup served with croutons and grana padano cheese
Servidas con crotón y queso grana padano



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Secondi piatti

Punta di Petto a Bassa Temperatura

Slow cooker beef brisket, with rustic mashed potato, truffle gravy and caprese
Brisket de res de lenta cocción, puré de papa rústico, gravy de trufa y ensalada caprese

Panino

Classic sandwich with chicken salad on ciabatta bread
Sándwich clásico, acompañado de ensalada de pollo en pan ciabatta

Penne alla Panna, Prosciutto e Piselli

Pasta, cream, prosciutto y green beans and parmesan
Penne pasta, crema, prosciutto y chícharos con parmesano

Gamberi all'Aglio

Shrimp served with capers risotto and wine
Camarón acompañado de risotto de alcacarras y vino

Salmon alla Livornese

Served with potatoes
Salmón a la Livornesa, servido con papas

Cosce di Pollo al Forno

Oven baked chicken leg quarter with rosemary and potatoes
Cuarto de pierna de pierna al horno con romero y papas



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LACTÉO



Egg
HUEVO



Fish
PESCADO



Shellfish
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE



SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Desserts • Postres

Panna Cotta

Vanilla panna cotta and fruit gelée
Panna cotta de vainilla y gellée de frutas

Neapolitan Baba • Babá Napolitano

And light pineapple compote cream
Con crema ligera de compota de piña

Dark Chocolate Truffle Tart • Tarta de Trufa de Chocolate

With chocolate ice cream
Con helado de chocolate

Oreo® Cheesecake • Pastel de Queso de Oreo®

Homemade with a oreo cookie custard, with our creamy New York cheesecake
Hecho en casa con una costra de galletas oreo, con nuestro cremoso pastel de queso estilo New York



DAIRY PRODUCT

PRODUCTO LACTEO



Egg

HUEVO



Fish

MESCALO



Shellfish

MARISCOS



Tree Nuts

NUECES



Peanuts

CACAHUATE



Gluten Free

SIN GLUTEN



Vegetarian

VEGETARIANO



Vegan

VEGANO



Slightly Spicy

LIGERAMENTE PICANTE



Spicy

PICANTE



Very Spicy

MUY PICANTE



Sugar Free

SIN AZUCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.