Ciao
ITALIAN CUISINE

TURN UP THE VOLUME

SELEZIONARE TIAGLI DI CARNE

Sourced from Platte Valley Nebraska, our Black Angus is one of the world's highest quality cuts, sourced from grass-fed cows that freely roam the range all year long. Our Premium Cuts are served with truffle butter mashed potato and grilled bone marrow.

Una de las mejores carnes del mundo proviene de Platte Valley en Nebraska, alimentadas con pasturas de alta calidad al aire libre durante todo el año. Nuestros Cortes Premium van acompañados de puré de papas con mantequilla trufada y tuétano a la parrilla.

	MXN
Surf & Turf 5 oz Black Angus and Lobster Tail 4 oz *150 g Black Angus y 120 g Cola de Langosta*	**$912**
Frutti Di Mare Seafood with 5 oz Lobster *Frutos del Mar con 150 g Langosta*	**$1,200**
1,300 g Tomahawk For 2 People *Para 2 Personas*	**$1,980**

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 poco cocidos es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.


DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO


EGG
HUEVO


TREE NUTS
NUECES


PEANUTS
CACAHUATE


SEEDS
SEMILLAS


SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS


FISH
PESCADO


SPICY
PICANTE


MUSTARD
MOSTAZA


CELERY
APIO


SULFITES
SULFITOS


SOY
SOYA

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.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.


VEGETARIAN
VEGETARIANO


VEGAN
VEGANO


GLUTEN FREE
SIN GLUTEN


SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

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 di Rinascimento

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

Carpaccio di Barbabietola

Stuffed with ricotta and parmesan cheese, with dill dressing, green peas sprouts and toasted pistachio nuts
Relleno de queso ricotta y parmesano, con aderezo de eneldo, brotes de chícharo y pistacho tostado

Parmigiana di Melanzane

Fried eggplant, fresh mozzarella cheese, tomato sauce, arugula and pesto leaves
Berenjena frita, queso mozzarella fresco, salsa de tomate, hojas de rúcula y pesto

Calamari Fritti

Fried squid and zucchini, tartar sauce and roasted lemon
Calamares y calabacines fritos, salsa tartara y limón amarillo rostizado

Carpaccio di Manzo

Beef tenderloin carpaccio, green peas sprouts, grana padano cheese and truffle
Carpaccio de corazón de filete de res, brote de chícharo, queso grana padano y trufa

Herba Salata di Roma Antica

From the ancient Rome where farmers used to eat green leaves seasoned with salt
Originario de los campesinos en la antigua Roma que consumían vegetales en crudo aliñados con sal

Insalata Caesar

Heart of romaine lettuce, parmesan cheese, anchovy dressing and crostini
Corazón de lechuga romana, queso parmesano, aderezo de anchoas y crostini

Insalata di Bosco

Tossed salad with peaches, strawberry, goat cheese, walnut and red vinaigrette
Mezcla de lechugas, durazno parrillado, fresas, queso de cabra, nuez y vinagreta de frutos rojos

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 alla Genovese

Vegetable soup with seasonal vegetables, white beans and pesto sauce
Sopa de verduras con vegetales de temporada, alubias blancas y salsa pesto

Zuppa Toscana

Bayo bean soup with Italian sausage, spinach, potato, cream, parmesan cheese and a butter and garlic crostini

Sopa de frijoles bayos con salchicha italiana, espinacas, papa, crema, queso parmesano y un crostini de mantequilla y ajo

Primi Piatti

Fresh pasta handmade with the love and patience of an Italian Nonna
If you like grated cheese in your pasta, don't forget to ask our cheese ritual!

Reminiscencias de pasta fresca amasada a mano con el amor y paciencia de "La Nonna"
¡Si te gusta el queso en tu pasta, no te pierdas nuestro ritual!

Arrabbiata

Tagliatelle with tomato sauce, garlic shrimp, pepperoncini, white wine and basil

Tagliatelle con salsa de tomate, camarones al ajo, peperoncino, vino blanco y albahaca

Tagliatelle Ragú

Beef ragout with tomato sauce, basil and red wine

Ragú de res con salsa de tomate, albahaca y vino tinto

Aglio & Olio

Spaghetti alla chitarra with garlic, extra virgin oil and peperoncino

Spaghetti alla chitarra con ajo, aceite extra virgen y peperoncino

Lasagna Alla Bolognesa

Fresh pasta sheets with the traditional Bolognese ragout and tomato sauce, with mozzarella and parmesan cheese au gratin

Láminas de pasta fresca con el tradicional ragú alla bolognese y salsa de tomate, gratinadas con queso mozzarella y parmesano

Rigatoni Alla Amatriciana

Rigatoni pasta with cherry tomato, tomato sauce, bacon, red wine and pecorino cheese

Pasta rigatoni con tomate cherry, salsa de tomate, tocino, vino tinto y queso pecorino

Fettuccine Alla Carbonara

Fettuccine with creamy sauce, bacon, egg, and Roman pecorino

Fettuccine con salsa cremosa, tocino, huevo y pecorino romano

Pappardelle ai Funghi

Homemade pappardelle pasta, creamy mushroom ragu and parmesan cheese

Pasta pappardelle hecha en casa, ragú cremoso de hongos y queso parmesano

Pizzas

Authentically artisan!

Our pizza dough is slowly fermented for 48 hours before being rolled by hand and baked in wood-fire oven

¡Auténticamente artesanales! Masa de pizza con 48 horas de fermentación lenta, extendida a mano y cocida en horno de leña

Pepperoni

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni

Salsa de tomate, mozzarella, pepperoni

Margherita

Tomato sauce, fresh mozzarella, basil

Salsa de tomate, mozzarella fresca, albahaca

Parma

Marinated arugula, prosciutto, mozzarella

Rúcula marinada, prosciutto, mozzarella

La Roman-A

Italian sausage, provolone, roasted fennel, chives and caramelized onion

Salchicha italiana, provolone, hinojo rostizado, cebollino y cebolla caramelizada

Funghi

White sauce, mozzarella, sautéed mushrooms, truffle oil and parsley

Salsa blanca, mozzarella, champiñones salteados, aceite de trufa y perejil

Scampi

House pesto, shrimp in garlic oil, cherry tomato and basil

Pesto de la casa, camarones en aceite de ajo, tomate cherry y albahaca

Ciao 4 Formaggi

Pizza bianca with mozzarella, parmesan, provolone and ricotta cheese

Pizza bianca con mozzarella, parmesano, provolone y queso ricotta

Secondi Piatti Romani

Pescado Al Riccione

Potato mille-feuille, creamy sauce with paprika and roasted baby zucchini
Mille-feuille de papas, salsa cremosa con paprika y calabacitas baby rostizadas

Pollo Alla Parmigiana

Breaded chicken breast stuffed with ricotta cheese, mozzarella and spinach in marinara sauce
Pechuga de pollo empanizada rellena de queso ricotta, mozzarella y espinacas en salsa marinara

Pancetta Di Maiale

Served with mashed potatoes, spinach and roasted vegetables
Acompañado con puré de papa, espinacas y vegetales rostizados

Risottos

Risotto ai Funghi

Mushroom mixture, parmesan cheese and black truffle oil
Mezcla de hongos, queso parmesano y aceite de trufa negra

Risotto con Gamberi & Zafferano

Creamy risotto with saffron, sautéed shrimp and asparagus
Risotto cremoso con azafrán, camarones y espárragos salteados

Peccata Minuta

Italian sweets!

¡Dulces italianos!

Panna Cotta

Almond panna cotta, berries compote and sablé breton

Panna cotta de almendra, compota de frutos del bosque bosque y sablé bretón

Limoncello

Limoncello mousse, mint crumble, dried meringue and honey sponge

Mousse de limoncello, crumble de menta, merengue seco y esponja de miel

Tiramisú

Tiramisu, soleta and espresso gelée with cocoa powder

Tiramisú, soleta y gelée de café expreso con polvo de cacao

Cioccolato

Creamy chocolate and almond, hazelnut ganache and caramelized bananas

Cremoso de chocolate y almendras, ganache de avellana y plátanos caramelizados

Bambini

Baby Food
Menú Para Niños

Baby food
Papilla para bebés

Jr. Rockers home made cream soup
Jr. Rockers crema del día

Vegetable cream soup
Crema de verduras

Carbs
Carbohidratos

Spaghetti tomato
Espagueti con tomate

Spaghetti butter
Espagueti con mantequilla

Mac and cheese
Macarrones con queso

Proteins
Proteínas

Fish and chips
Pescado con papas fritas

Chicken fingers with french fries and ranch dressing
Dedos de pollo rebozados con papas fritas y aderezo ranch

Mc rock burger with french fries
Hamburguesa mc rock con papas fritas