



## *Dinner Menu*



*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*

### *Calamari Fritti*

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

### *Bruschetta di Prosciutto di Parma & Tapenade*

Prosciutto, garlic hogaza bread, cherry tomato, basil and tapenade  
*Prosciutto, pan de hogaza con ajo, tomates cherry, albahaca y tapenade*

### *Carpaccio di Manzo*

Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and black olives  
*Láminas de res con rúcula, queso parmesano y aceituna negra*

### *Melanzane Parmesana*

Eggplant, pomodoro sauce and mozzarella cheese  
*Berenjena al horno, salsa pomodoro y queso mozzarella*

### *Vitel Toné*

Veal slice, creamy tuna sauce, capers, hard boiled eggs and black olives  
*Tenera laminada, salsa cremosa de atún, alcaparras, huevo duro y aceitunas negras*



DAIRY PRODUCT  
PRODUCTO  
LÁCTEO



EGG  
HUEVO



PORK  
PUERCO



SHELLFISH  
MARISCOS



TREE NUTS  
NUECES



PEANUTS  
CAHAUATE



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.*

# 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*

## 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, nuts and honey balsamic vinaigrette  
*Hojas Mixtas, queso azul, pera, nuez y vinagreta de miel*

# 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*

## Zuppa Minestrone

Traditional vegetables and pasta soup  
*Tradicional sopa de vegetales y pasta*

## Zuppa di Fagioli

Italian bean soup with bacon, sausage and croutons  
*Sopa de frijol con tocino, salchicha italiana y crutones*



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.*

# 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 for 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!*

## 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 Ragu with Pappardelle  
*Ragú de hongos cremoso*

## 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 🍷

Ragout alla bolognese, fresh spinach and mozzarella  
*Ragú alla bolognese, espinacas frescas y 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*



DAIRY PRODUCT  
PRODUCTO  
LÁCTEO



EGG  
HUEVO



PORK  
PUERCO



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.*

# Secondi Piatti Romani

---

## 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*

## Tagliata di Manzo

Veal Steak, arugula, tomatoes, pumpkin mash and black olives soil

*Steak de ternera, rúcula, tomates, puré de calabaza asada y polvo de aceitunas negras*

## 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*

## Branzino alla Luciana

Branzino fish fillet, with puttanesca sauce and broccoli textures

*Filete de pescado Branzino, con salsa putanesca y texturas de brócoli*

## Stinco d' Agnello

Slow cooked lamb shank with potato and sundried tomato gravy

*Chamorro de cordero con papa y gravy de tomate deshidratado*



DAIRY PRODUCT  
PRODUCTO  
LÁCTEO



EGG  
HUEVO



PORK  
PUERCO



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.*

# 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*

### Margherita

Tomato, basil, fresh mozzarella cheese and extra virgin olive oil

*Tomate, albahaca, queso mozzarella fresco y aceite de oliva extra virgen*

### Salsiccia Bianca

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

*Creмосa salsa blanca con salchicha Italiana, espinaca y queso Mozzarella*

### Prosciutto and Arugula

Fresh arugula and prosciutto slice

*Rúcula fresca y prosciutto laminado*

### Veggie Pizza

Grilled vegetables and extra virgin olive oil

*Vegetales grillados con aceite de oliva extra virgen*

### Napolitan Street-Food

Homemade calzone stuffed with salami, ricotta cheese and smoked provolone cheese  
Served with Marinara sauce

*Calzone casero relleno de salami, queso ricotta y queso provolone ahumado  
Servido con salsa marinara*



DAIRY PRODUCT  
PRODUCTO  
LÁCTEO



EGG  
HUEVO



PORK  
PUERCO



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.*

# 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*

## Caprese al Cioccolato 🍮

Classic chocolate cake from Capri served with vanilla ice cream

*Postre clásico de Capri servido con helado de vainilla*

## Tiramisù 🍮

Mascarpone cheese mousse, sponge cake with espresso coffee sprinkled with cocoa

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

## Babà Napoletano 🌿

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

*Babá Napolitano con jarabe de ron, crema pastelera y fruta*



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.*

# Cocktails • Cócteles

---

## *Un Giorno Qualunque*

Aperol, sparkling wine, raspberry tea & lime juice

*Aperol, vino espumoso, té de frambuesa y limón*

## *Quando, Quando*

Citron vodka, Galliano, mint tea & lime zest

*Vodka citrón, Galliano, té de menta y rayadura de limón*

## *Tuscany Pearl*

Amaretto, chocolate liqueur, coconut liquor & condensed milk

*Amaretto, crema de cacao, licor de coco y leche condensada*

## *Phantom of the Opera*

Citron vodka, limoncello, orange liqueur, lime juice & simple syrup

*Vodka citrón, limoncello, licor de naranja, jugo de limón y jarabe*

## *Serà Perché Ti Amo*

Vodka, amaretto, cranberry juice & citrus juice

*Vodka, amaretto, jugo de arándanos y jugo de cítricos*

## *La Ragazza*

Campari & tonic water

*Campari y agua tónica*

