

# Oregano

NUESTRA SAZÓN DE COCINA ITALIANA UTILIZA SOLAMENTE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

## ANTIPASTI CALDI

### FRITURA DE TIRAS DE PESCADO

Calamares y camarones rebozados, servida con salsa de tomate, parmesano, limón y albahaca fresca

### BERENJENA HORNEADA

Con queso parmesano y mozzarella, bañada con salsa pomodoro, aceite de olivo extra virgen y perejil

## ANTIPASTI FREDDI

### MOZZARELLA Y TOMATE

Tomates cherries con mozzarella fresco, pesto de albahaca y reducción de balsámico

### CREMA DE ALCACHOFA Y PARMESANO

Acompañado de pan campesino a la parrilla

## ZUPPE

### MINESTRONE

Sopa de verduras frescas y pasta en caldo de pollo y tomate, lascas de prosciutto

### RAVIOLI

Rellenos de hongos y servido en jugo de carne de res

## PASTA Y ARROZ

### FETTUCCINE

Con pesto tradicional y panceta

### LASAGNE

De boloñesa de res, gratinada con queso  
Parmesano, aceite de perejil

### RISOTTO DE CHAMPIÑONES

Con hongos a la crema, espárragos crujientes  
y queso parmesano

### RISOTTO DE CAMARONES

Con espinacas y tomates secos

## SECONDI PIATTI

### TAGLIATA

Filete de res con láminas de parmesano, arugula,  
sal gruesa y balsámico servido con tomate cherry

### OSSOBUCO

De cordero servido con reducción de su propio jugo,  
papas cambray y brócoli

④

### POLLO AL LIMÓN

Con polenta cremosa, queso Parmesano y ensalada verde

### SALMÓN A LA PARRILLA

Servido con espinacas a la crema y alcacarras

### FILETE DE ATÚN

En salsa de limón y alcacarras, acompañado de  
zanahoria y calabaza rostizadas

### CAMARONES A LA PARRILLA

Acompañados de risotto de queso y aceite de chile

### PASTA SIN GLUTEN DISPONIBLE

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

🍎 Son platillos saludables que ayudan a manterner una dieta equilibrada

ⓧ Son platillos son libres de gluten

## PIZZE

### ● QUESO DE CABRA

Salsa de tomate, queso de cabra, arúgula y tomates secos

### SALAMI

Salsa de tomate, salami tipo Milano, radicchio y queso mascarpone

### PROSCIUTTO

Salsa de tomate, jamón serrano, arúgula, tomate cherry, queso parmesano en láminas

### PIZZA MARGARITA

## POSTRES

### ● CANNOLI

Pequeño cornete relleno de queso mascarpone y licor Galliano

### ● TIRAMISU

El tradicional de queso mascarpone, bizcocho, crema y café espresso

### ● TORTA AL CIOCCOLATO

Tarta de chocolate, helado de gianduja, avellanas caramelizadas

### ● CASSATA

Tradicional helado napolitano de queso y frutos rojos

### ● FRUTTA

Plato de fruta fresca con crocante de almendras

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

● Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

● Son platos libres de gluten

● Este plato contiene lácteos y/o huevos

● Son platos picantes

● Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ENSALADAS

- **ENSALADA ROMANA**  
Con salsa cremosa de queso padano

## ENTRADAS

- **TOMATE Y QUESO MOZZARELLA A NUESTRA MANERA**
- **ANTIPASTO DE VERDURAS**  
Champiñones marinados al pesto, pimientos asados y calabacín a la parrilla con limón

## PLATOS FUERTES

- **ESPAGUETI**  
Con salsa de azafrán
- **CARNAROLI**  
Risotto de arroz "carnaroli" con crema de chícharos

## PIZZAS

- **SICILIANA**  
Salsa de tomate picante, anchoas, alcachofas y doble queso mozzarella
- **DEL CAMPO**  
Salsa de tomate, tomate fresco, verduras a la parrilla, aceitunas negras, queso mozzarella y orégano

## POSTRES

- **TIRAMISÚ DE PISTACHE Y CHOCOLATE**  
Con almendras caramelizadas
- **CREMOSO DE LIMONCELLO**  
Con merengue de limón confitado



**EXCELLENCE**

RIVIERA CANCUN MEXICO