

# 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

### MINISTRONE

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, arúgula, sal gruesa y balsámico servido con tomate cherry

#### 🍷 OSSOBUCCO

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



#### POLLO AL LIMÓN

Con polenta cremosa, queso Parmesano y ensalada verde

#### 🍷🍴 SALMÓN A LA PARRILLA

Servido con espinacas a la crema y alcaparras

#### 🍷🍴 FILETE DE ATÚN

En salsa de limón y alcaparras, 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 mantener una dieta equilibrada

🍷🍴 Son platillos 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 platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 Son platillos libres de gluten

🥛 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🔥 Son platillos 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