

## ANTIPASTI FREDDI

### • MOZZARELLA & TOMATO

Fresh cheese, cherry tomatoes, basil pesto and balsamic vinegar reduction  
Mozzarella frais et tomates cerises, pistou au basilic et réduction de vinaigre balsamique  
*Tomates cherries con mozzarella fresco, pesto de albahaca y reducción de balsámico*

### • ARTICHOKE DIP

Creamy, seasoned with Parmesan flakes, served with grilled rustic bread  
Crème à tartiner d'artichaud et fromage parmesan, pain de campagne grillé  
*Crema de alcachofa y parmesano, acompañado de pan campesino a la parrilla*

### PROSCIUTTO

Cured ham and tomato basil bruschetta with olive oil  
Jamón cru et bruschetta de baguette à l'huile d'olive, tomate et basilic  
*Jamón serrano y bruschetta de tomate con albahaca y aceite de oliva*

## ANTIPASTI CALDI

### SEAFOOD FRITTERS

Fish fingers, calamari rings and shrimps in wheat flour batter, fried and served with tomato ragout, Parmesan cheese, lime and fresh basil  
Friture de batonnets de poisson, rouelles de calamar et crevettes en pâte à beignet, garnie de sauce tomate, parmesan, citron et basilic  
*Fritura de tiras de pescado, calamares y camarones rebozados, servida con salsa de tomate, parmesano, limón y albahaca fresca*

### • FOCACCIA

Tomato and fresh mozzarella filled, served with eggplant confit  
Garnie de tomate et fromage mozzarella, servie avec un confit d'aubergines  
*De tomate y queso mozzarella acompañada de berenjenas confitadas*

### • BAKED EGGPLANTS

Oven cooked with Parmesan and mozzarella, tomato sauce with parsley and olive oil  
Aubergines au four, parmesan et mozzarella, sauce tomate au persil et huile d'olive  
*Berenjena horneada con queso parmesano y mozzarella, bañada con salsa pomodoro, aceite de olivo extra virgen y perejil*

## ZUPPE

### MINESTRONE

Fresh vegetables and short pasta in a chicken and tomato broth, cured ham shavings  
Soupe de légumes et pâte en bouillon de volaille tomaté, lamelles de prosciutto  
*Sopa de verduras frescas y pasta en caldo de pollo y tomate, lascas de prosciutto*

### RAVIOLI

Mushroom stew stuffed, served in rich beef broth  
Farcis aux champignons, en bouillon de boeuf court  
*Rellenos de hongos y servido en jugo de carne de res*

## PASTA DELLA CASA

### FETTUCCINE

In traditional pesto and pancetta  
Mélangée au pistou traditionnel et de petits morceaux de lard  
*Con pesto tradicional y panceta*

### LASAGNE

Bolognese ground beef stew, tomato sauce, au gratin with parmesan cheese, parsley oil  
A la sauce Bolognaise tomatée et parmesan, gratinée au four, huile de persil  
*De boloñesa de res, gratinada con queso Parmesano, aceite de perejil*

### RIGATONI ALLA PUTANESCA

In spicy tomato and bell pepper sauce, black olives, parsley and oregano  
Sauce tomate et poivron épiceé, olives noires, persil et origan  
*Ligeramente picante de tomate y pimientos, con aceitunas, perejil y orégano*

## RISOTTI

### • MUSHROOM

Creamy mushroom stew and al dente asparagus, Parmesan shavings  
Aux champignons et à la crème, asperges croquantes et parmesan râpé  
*Con hongos a la crema, espárragos crujientes y queso parmesano*

### • SHRIMPS

With sautéed spinach and dried tomatoes  
Aux épinards sautés et tomates séchées  
*De camarones con espinacas y tomates secos*

## SECONDI PIATTI

### ⓧ TAGLIATA

**Beef tenderloin with Parmesan shavings, roquette, coarse salt, seared cherry tomatoes and balsamic vinegar**  
Filet de boeuf avec lamelles de parmesan, roquette, sel gros, tomate cerises sautées et vinaigre balsamique  
*Filete de res con láminas de parmesano, arúgula, sal gruesa y balsámico servido con tomate cherry*

### ⓧ OSSOBUCO

**Lamb shank in its own juice, baby potatoes and broccoli**  
Jarret d'agneau cuit dans son jus, pommes de terre sautées et brocoli  
*Ossobuco de cordero servido con reducción de su propio jugo, papas cambray y brócoli*

### ⓧ CHICKEN AL LIMONE

**In lime sauce, served with creamy polenta, parmesan and green mixed salad**  
Poulet sauce citron, polenta crèmeuse, parmesan et salade verte mixte  
*Pollo al limón con polenta cremosa, queso Parmesano y ensalada verde*

### ⓧ GRILLED SALMON

**Served with creamed spinach and capers**  
Saumon grillé accompagné d'épinards à la crème et câpres  
*Salmon a la parrilla servida con espinacas a la crema y alcacarras*

### ⓧ RED TUNA STEAK

**Seared and served with caper and lime sauce, roasted carrots and zucchini**  
Thon rouge poêlé, sauce câpre et citron, carottes et courgettes rôties  
*Filete de atún en salsa de limón y alcacarras, acompañado de zanahoria y calabaza rostizadas*

### ⓧ SHRIMPS

**Grilled and served with cheese risotto and chili oil**  
Crevettes grillées, risotto au fromage et huile d'olive piquante  
*Camarones a la parrilla acompañados de risotto de queso y aceite de chile*

## PIZZE

### ⓧ MOZZARELLA & TRUFFLE

**Tomato ragout, potato slices with rosemary and black truffle oil**  
Sauce tomate, tranches de pommes de terre et huile de truffe  
*Queso mozzarella, papas al romero y aceite de trufa negra*

### ⓧ GOAT CHEESE

**Tomato ragout, roquette and dried tomatoe**  
Sauce tomate, roquette et tomates séchées  
*Salsa de tomate, queso de cabra, arúgula y tomates secos*

### SALAMI

**Tomato ragout, radicchio and mascarpone cheese**  
Sauce tomate, salami de Milan, trévise et fromage mascarpone  
*Salsa de tomate, salami tipo Milano, radicchio y queso mascarpone*

### SMOKED PROVOLONE

**Tomato ragout, sausage and broccoli**  
Sauce tomate, fromage provolone fumé, saucisse et brocoli  
*Salsa de tomate, queso provolone ahumado, salchicha y brócoli*

### PROSCIUTTO

**Tomato ragout, roquette, cherry tomatoes, Parmesan shavings**  
Sauce tomate, jambon cru, roquette, tomate cerises et lamelles de parmesan  
*Salsa de tomate, jamón serrano, arúgula, tomate cherry, queso parmesano en láminas*

### ⓧ These are gluten free dishes

Plats sans gluten  
Son platillos libres de gluten

### ⓧ These are ovo lacto vegetarian dishes

Plats végétariens ovo lacto  
Son platillos ovo lacto vegetarianos

### ⓧ These are gluten spicy dishes

Plats picants  
Son platillos picantes

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.**

La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, poissons et oeufs crus ou peu cuits peut augmenter les risques de maladie transmise pour les aliments, spécialement si vous avez une affection ou condition médicale.

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

# VEGETARIAN DINNER MENU

## ANTIPASTI

### MOZZARELLA & TOMATO

Fresh cheese, cherry tomatoes, basil pesto and balsamic vinegar reduction  
Mozzarella frais et tomates cerises, pistou au basilic et réduction de vinaigre balsamique  
*Tomates cherries con mozzarella fresco, pesto de albahaca y reducción de balsámico*

### ARTICHOKE DIP

Creamy, seasoned with Parmesan flakes, served with grilled rustic bread  
Crème à tartiner d'artichaud et fromage parmesan, pain de campagne grillé  
*Crema de alcachofa y parmesano, acompañado de pan campesino a la parrilla*

## ZUPPE

### RAVIOLIS

Mushroom stuffed raviolis in vegetable broth and baked tomatoes  
Farcies de champignons, bouillon de légumes aux tomates rôties  
*Rellenos de hongos, servidos en caldo corto de vegetales y tomate asado*

## INSALATE

### GOAT CHEESE & PEARS

With mixed lettuces, almonds and balsamic vinegar reduction  
Fromage de chèvre et poires sur lit de salade, amandes et réduction de vinaigre balsamique  
*Mezcla de lechugas con peras, queso de cabra, almendras y reducción de balsámico*

### ROQUETTE

With roasted beetroot, candied walnuts and lime olive oil dressing  
Salade de roquette, betterave rôties, noix caramélisée et vinaigrette au citron et huile d' olive  
*Ensalada de arugula, betabel al horno y nuez caramelizadas, aderezo de limón amarillo*

## PASTA

### FETTUCCINE

In traditional pesto and roasted vegetables  
Mélangé au pistou traditionnel et légumes rôtis  
*En pesto tradicional y vegetales asados*

### LASAGNA

Pasta and vegetables layers with tomato sauce, Parmesan cheese  
Pâte et légumes en sauce tomate, gratiné au parmesan  
*Lasagna de vegetales en salsa de tomate, gratinada con queso parmesano*

## PIZZE

### MOZZARELLA & TRUFFLE

Tomato ragout, potato slices with rosemary and black truffle oil  
Sauce tomate, tranches de pommes de terre et huile de truffe  
*Queso mozzarella, papas al romero y aceite de trufa negra*

### GOAT CHEESE

Tomato ragout, roquette and dried tomatoes  
Sauce tomate, roquette et tomates séchées  
*Salsa de tomate, queso de cabra, arugula y tomates secos*

### FRESH TOMATO

Tomato ragout, tomato slices and garden's basil  
Sauce tomate, tomate fraîche en tranche et basilic du jardin  
*Salsa de tomate, rodajas de tomate fresco y albahaca del huerto del chef*

### PEPE

Tomato ragout, roasted bell peppers and red onions, corn and oregano  
Sauce tomate, poivrons et oignons rouges rôtis, grains de maïs et origan  
*Salsa de tomate, pimientos y cebolla morada asados, granos de elote y orégano*

These are vegetarian dishes

Plats végans  
Son platillos veganos

These are ovo lacto vegetarian dishes

Plats végétariens ovo laco  
Son platillos ovo laco vegetarianos

## DOLCI

### ● CANNOLI

Fried dough shell filled with Galliano  
scented mascarpone cream

Petits cônes garnis de crème au  
mascarpone et liqueur Galliano

Pequeño cornete relleno queso  
mascarpone y licor Galliano

### ● TIRAMISU

Traditionally made with mascarpone,  
sponge cake, cream and espresso

Le traditionnel de fromage  
mascarpone, biscuit, crème  
et café express

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

### ● PANNA COTTA

Cooked cream with limoncello,  
citrus and mint salad, lemon tuile

Crème cuite au limoncello, salade  
d'agrumes et menthe, tuile au citron

Crema cocida al limoncello, ensalada  
de cítricos y menta, crocante de limón

### ● TORTA AL CIOCCOLATO

Chocolate tart, gianduja ice cream,  
caramelized hazelnuts

Tarte au chocolat, glace au gianduja,  
noisettes caramélisées

Tarta de chocolate, helado de  
gianduja, avellanas caramelizadas

### ● CASSATA

Neapolitan classic, cheese  
and red fruits

Glace traditionnelle de Napoléon,  
fromage et fruits rouges

Tradicional helado napolitano  
de queso y frutas rojas

### FRUTTA

Fresh and seasonal fruits,  
with almond cracker

Fruits frais de saison à l'assiette,  
croustillant aux amandes

Plato de fruta fresca con crocante  
de almendras

These are vegetarian dishes  
Plats végétariens  
Son platos veganos

These are ovo lacto vegetarian dishes  
Plats végétariens ovo lacto  
Son platos ovo lacto vegetarianos