

INSALATA

GOAT CHEESE AND PEAR



With fresh leaves, strawberries, almonds, olive oil and balsamic vinegar reduction

Mélange de laitues, fraises, amandes, huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique

Lechugas frescas, con pera, fresas, queso de cabra, almendras, reducción de balsámico y aceite de oliva

PEPERONATA



Greens leaves, stewed bell peppers, red wine vinaigrette

Quelques feuilles, ragoût de poivron et vinaigrette au vin rouge

Mezclum de lechugas, pimientos escalfados y vinagreta tinta

PROSCIUTTO

Cured ham with roquette, cantaloupe slices and Italian dressing

Jambon cru, feuilles de roquette, melon et vinaigrette italienne

Jamón serrano con ensalada de arúgula, melón con vinagreta italiana

ANTIPASTO FREDDO

HUMMUS

Chick pea purée, garlic, cream, tahini and olive oil, served with garlic and salted pizza dough cracker

Traditionnelle crème de pois chiche à l'ail, pâte de sésame et huile d'olive, croustillant de pâte à pizza

Puré cremoso de garbanzo con ajo, pasta de sésamo y aceite de olivo, crujiente de pizza

COLD TUNA

Cooked red tuna, garlic and tomato baguette, olive oil and basil

Thon rouge cuit rosé, croûton à l'ail et tomate, huile d'olive et basilic

Jamón de mar: atún cocido, crutón de ajo y tomate con aceite de olivo y albahaca

CAPRESE



Traditional tomato & mozzarella with fresh basil and olive oil

Salade de tomate et fromage mozzarella, basilic frais et huile d'olive

Ensalada de tomate y queso mozzarella, albahaca fresca y aceite de olivo

ANTIPASTO CALDO

EGGPLANT ALLA PARMIGGIANA

Slices breaded and fried, served with tomato sauce, fresh basil and roquette leaves

Tranches d'aubergine panées et frites, sauce tomate, basilic frais et feuilles de roquettes

Berenjena apanada y frita, con salsa de tomate, albahaca fresca y arúgula

CALAMARI

Deep fried rings, served with tomato stew, parsley and Parmesan cheese

Rouelles de calamar frites, sauce tomate ragoût, persil et parmesan râpé

Calamares fritos con salsa de tomate perejil y parmesano

MELTED CHEESE

Mozzarella with black olive and focaccia croûtons, melted in the pizza oven

Fromage mozzarella fondu au four à pizza, olives noires et croûtons de focaccia

Queso mozzarella fundido al horno de pizza, aceitunas negras y crotones de focaccia

ZUPPE

LENTIL

Hearthy soup with bacon and cilantro scent

Soupe de lentilles aux lard, parfum de coriandre

Sopas de lentejas con tocino aromatizada con cilantro

MINISTRONE

Slowly cooked chicken broth with pasta, vegetables and spinach, crunchy cured ham

Lentement mijoté, bouillon de volaille tomaté, pâte, légumes et épinards, jambon cru croustillant

Caldo de pollo entomatado con pasta, vegetales, espinaca frescas y jamón serrano crujiente

PIZZA



MEXICANA

Fresh tomato, black beans, Mexican sausage, melted cheese and jalapeño chili

Tomate fraîche, haricots noirs, chorizo mexicain, fromage fondu et piment jalapeño

Tomate fresco, frijol negro, chorizo, queso mozzarella, chile jalapeño



MEDITERRANEA

Tomato sauce, black olives, dried tomatoes, feta cheese and fresh basil

Sauce tomate, olives noires, tomates séchées, feta et basilic frais

Salsa de tomate, aceitunas negras, tomates deshidratados, queso feta y albahaca fresco



TRE FORMAGGI

Tomato sauce topped with Gorgonzola, mozzarella and Parmesan

Sauce tomate, fromages Gorgonzola, mozzarella et parmesan

Salsa de tomate, Gorgonzola, mozzarella y parmesano

PROSCIUTTO AND SALCICCIA

Tomato sauce, cured ham and white sausage, mozzarella

Sauce tomate, jambon cru et saucisse blanche, mozzarella

Salsa de tomate con prosciutto y salchicha blanca, queso mozzarella

MARGHERITA

Traditionnal, made with tomato, mozzarella and fresh basil

Version traditionnelle de tomate, fromage mozzarella et basilic frais

Tomate, mozzarella y albahaca

PASTE

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Al dente pasta in ground beef, bacon, tomato and fresh herbs sauce

Al dente et servi en sauce de bœuf haché, lard, vin blanc, tomate et herbes

Espagueti al dente en salsa de carne de res, tocino, vino blanco, tomate y hierbas frescas

HAMBURGERS E PANINI

Served with French fries or mixed salad
Servis avec pommes frites ou salade mixte
Servidos con papas fritas o ensalada mixta

CLASSIC

7 oz. ground beef, lettuce, tomato and gherkins, Cheddar cheese if you please

Viande de boeuf hachée, laitue, tomate et cornichons, Cheddar si vous voulez

Carne de res molida, lechuga, tomate y pepinillos, queso cheddar si lo desea

CHICKEN

Grilled chicken breast, lettuce and sautéed mushroom

Blanc de poulet grillé, laitue et champignons sautés

Pechuga de pollo al grill, lechuga y champiñones asados

PHILLY

Roastbeef slices, mozzarella cheese and sautéed onions in hoagie roll

Tranches de roastbeef, mozzarella et oignons sautés en pain baguette

Asado de res, queso mozzarella y cebolla salteada en pan tipo baguette

DALLA GRIGLIA

FISH “MILLE-FEUILLE”

Bell pepper and fish fillet layers, lemon sauce

Filet de poisson et poivrons intercalés, sauce au citron

Mil hojas de filete de pescado y lascas de pimientos escalfados, salsa de limón amarillo

MAHI MAHI SKEWER

Marinated fillet, pilaf rice and al dente vegetables

Brochette de dorade cory marinée, riz pilaff et légumes croquants au beurre

Brocheta de mahi mahi marinado, arroz pilaf y vegetales a la mantequilla

GROUPER FILLET

Cooked under a Parmesan crust, served with Sicilian bell pepper caponata

Filet de mérrou en croûte de parmesan, caponata de poivrons à la sicilienne

Filete de mero en costra de parmesano con caponata siciliana



HALF CHICKEN

Marinated and grilled, green salad with Provençal vinaigrette

Demi poulet mariné et grillé,
salade verte et vinaigrette provençale

*Medio pollo marinado y parrillado,
ensalada verde y vinagreta provenzal*



NAPOLETANA PORK RIBS

In tomato and herbs sauce, mushrooms, bell pepper and rice

Côte de porc en sauce tomate aux herbes,
champignons, poivrons et riz nature

*Costillas de cerdo en salsa de tomate y
hierbas, champiñones, pimientos y arroz*

LASAGNA

Ground beef and tomato stew, cream sauce and cheese, stone oven baked

Ragoût tomate au boeuf, sauce crème
et fromage, bien gratiné

*De carne de res, salsa de tomate,
salsa blanca y queso, bien gratinada*

 **These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet**

Plats qui aident à maintenir un régime équilibré

Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 **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 vegan dishes**

Plats végétaliens

Son platillos veganos

 **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, poisson et oeufs crus ou peu cuits peut augmenter les risques de maladie transmise par les aliments, spécialement si vous avez une affection ou condition médicale.

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.

VEGETARIAN MENU

INSALATA



CAPRESE

Traditional tomato & mozzarella with fresh basil and olive oil

Salade de tomate et fromage mozzarella, basilic frais et huile d'olive

Ensalada de tomate y queso mozzarella, albahaca fresca y aceite de olivo



GOAT CHEESE AND PEAR

With fresh leaves, strawberries, almonds, olive oil and balsamic vinegar reduction

Mélange de laitues, fraises, amandes, huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique

Lechugas frescas, con pera, fresas, queso de cabra, almendras, reducción de balsámico y aceite de oliva



QUINOA

Tossed with green apple, cucumber and fresh lettuce with walnut vinaigrette

Mélangées avec des pommes vertes, du concombre et de la laitue, vinaigrette aux noix

Acompañada de manzana verde, pepino y lechugas frescas con vinagreta de nuez

PASTA



PENNE RIGATE AL PESTO

With extra virgin olive oil, fresh basil and pine nut pesto

Au pistou d'huile d'olive vierge extra, basilic et pignons

Con pesto de aceite de olivo extra virgen, albahaca fresco y piñones



SPAGHETTIS ALL'ARRABIATA

Al dente in a slightly spicy tomato and garlic sauce

Servis en sauce tomate ailée et légèrement piquante

En salsa tomate y ajo, ligeramente picante

PIZZA



🕯 CERDEÑA

Tomato sauce, fresh tomato slices, mozzarella cheese and roquette

Sauce tomate, tranches de tomate fraîche, mozzarella et roquette

Salsa de tomate, rebanadas de tomate fresco, queso mozzarella y arúgula

🕯 MEDITERRANEA

Tomato sauce, black olives, dried tomatoes, feta cheese and fresh basil

Sauce tomate, olives noires, tomates séchées, feta et basilic frais

Salsa de tomate, aceitunas negras, tomates deshidratados, queso feta y albahaca fresco

🕯 TRE FORMAGGIO

Tomato sauce with Gorgonzola, mozzarella and Parmesan

Sauce tomate, fromages gorgonzola, mozzarella et parmesan

Salsa de tomate, gorgonzola, mozzarella y parmesano

🕯 SALERNO

Tomato sauce, provolone cheese and eggplant compote

Sauce tomate, fromage provolone et compote d'aubergines

Salsa de tomate con queso provolone y compota de berenjenas

🕯 MARGHERITA

Traditionnal, made with tomato, mozzarella and fresh basil

Version traditionnelle à la tomate, fromage mozzarella et basilic frais

Tomate fresco, queso mozzarella y albahaca

DESSERTS / POSTRES

LEMON PIE

Creamy filling and merengue covered

Tarte au citron italienne meringuée

Tarta italiana de limón con merengue

BANANA AND CARROT CAKE

Our not so Italian signature dessert

Gateau à la banane et carotte

Pastel de zanahoria y plátano

TIRAMISU

Traditionally made with lady fingers, mascarpone, cream and espresso

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

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

FORMAGGI CAKE

The Italian cheese cake, Amaretto and candied almonds

Gateau au fromage à l'italienne, parfum d'amaretto, amandes caramélisées

Pastel de queso al amaretto y almendras caramelizadas

PANNA COTTA



Coconut creamy custard with red fruit sauce

Crème cuite à la noix de coco, sauce aux fruits rouges

Crema cocida al coco, coulis de fruto rojos

FRUIT SALAD



Seasonal fruits with lemon sorbet

Salade de fruits de saison et sorbet au citron

Ensalada de frutas de la estación con sorbete de limón

These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet

Plats qui aident à maintenir un régime équilibré

Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

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 vegan dishes

Plats végétaliens

Son platillos veganos