



ANTIPASTI.....	4
HERBA SALATA DI ROMA ANTICA.....	5
PENTOLE A FUOCO LENTO.....	5
PRIMI PIATTI.....	6
SECONDI PIATTI ROMANI.....	7
PIZZAS.....	8
PECCATA MINUTA.....	9



TURN UP THE VOLUME

USD

Tomahawk Sterling Silver 1 kg \$ 119

Seafood Grill • Mariscada \$ 65

Grilled lobster, shrimp, squid, catch of the day, scallops
and New Zealand green-lipped mussels

*Langosta, camarones, calamar, callo de hacha, pesca del día y
mejillones verdes media concha de Nueva Zelanda*

HR Feast • Festín HR \$ 70

Lobster, beef fillet, chicken, catch of the day,
mussels, and Argentinian sausage

*Langosta y filete de res, pollo, pesca del día,
mejillones y salchicha argentina para asar*

Surf & Turf • Mar y Tierra \$ 100

Lobster and beef fillet

Langosta y filete de res

Porterhouse 900 grs \$ 150

New Zealand Rack of Lamb 280 grs \$ 70

Rack de Cordero de Nueva Zelanda 280 grs

Caribbean Lobster Tail 500 grs \$ 174

Cola de Langosta Caribe 500 grs

Shrimp U-8 5 pieces • Camarón U-8 5 Piezas \$ 26

Prawn 3 pieces • Langostino 3 Piezas \$ 79

Prime Rib (Angus Veal • Ternera Angus) 1.300 Kg \$ 69

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o poco cocidos es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



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
Variedad de entradas servidas antes del banquete para abrir el apetito

Calamari Fritti 🍷

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

Bruschetta di Mare 🍷

Crispy country bread with fine herbs, mussels and shrimp, stewed tomatoes, eggplant, olives, bell peppers and capers, mixed lettuce salad with lemon vinaigrette

Crujiente de pan campesino a las finas hierbas con mejillón y camarón, estofado de tomate, berenjena, aceitunas, pimientos y alcaparras, ensalada de lechugas mixtas en vinagreta de limón amarillo

Cappuccino ai Funghi 🍷

Mushroom cream, veal shreds in its own juice, milk foam, and grissini
Crema de champiñones, salpicón de ternera en su jugo, nube de leche y grissini

Carpaccio di Manzo 🍷

Beef carpaccio with arugula salad, Parmesan cheese and black olives
Láminas de res con ensalada de arúgula, queso Parmesano y aceituna negra

Zucchini and Ricotta Cannelloni

Zucchini wrap filled with creamy ricotta on a bed of tomato sauce, oil scented with rosemary, pumpkin seeds, and a chia crisp

Envuelto de calabacín relleno de cremoso de ricotta sobre salsa de tomate, gotas de aceite perfumado al romero, semillas de calabaza y crocante de chía

Herba Salata di Roma Antica

From the ancient Rome where farmers used to eat green leaves seasoned with salt
Originario de los campesinos en la antigua Roma que consumían vegetales en crudo aliñados con sal

La Nostra Caprese 🥗🌿

Tomato salad with basil and burrata cheese
Ensalada de tomate con albahaca y queso burrata

Insalata Ciao 🥗🌿

Lettuce salad in a lemon and walnut vinaigrette, mediterranean sauteed vegetables, portobello mousse, crispy bacon, semolina-crusting mushrooms, and toasted sunflower seeds

Ensalada de lechugas en vinagreta de limón real y nuez, salteado de vegetales mediterráneos, espuma de portobello, crocante de tocino, champiñón en costra de semolina y semillas de girasol tostadas

Pentole a Fuoco Lento

Zuppa di Pomodoro e Zucca Bicolore di Castiglia 🥗🌿

Tomato cream, pumpkin cream, and potato parsley fondant
Crema de tomate, crema de calabaza y papa fondant con perejil

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 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!

Pappardelle al Ragù di Vitello 🍷🍴

Homemade pasta, veal loin ragù with red wine jus and Parmesan cheese

Pasta elaborada en casa, ragù de lomo de ternera con su jugo corto al vino tinto, queso Parmesano

Carbonara Romana 🍷🍴

Spaghetti with an egg yolk sauce, guanciale, Pecorino Romano cheese, and pepper

Spaghetti en salsa de yema de huevo, guanciale, queso Pecorino Romano y pimienta

Ravioli alla Milanese 🍷🍴🍴

Ravioli stuffed with ricotta, mascarpone, and spinach, served with a white wine sauce, tomato cassé, and crunchy black bread

Ravioli relleno de queso ricota, mascarpone y espinaca, servido con salsa de vino blanco, cassé de tomate y crocante de pan negro

Penne ai Quattro Formaggi 🍷🍴

Penne pasta covered in a four-cheese fondue with a touch of Gorgonzola, topped with crispy quinoa and Kalamata olive purée

Pasta penne cubierta en fondue de cuatro quesos, con un toque de Gorgonzola, crujiente de quinoa y puré de aceituna Kalamata

Lasagna alla Bolognese 🍷🍴

Lasagna pasta with Bolognese au gratin, tomato pesto sauce, and white sauce

Pasta lasaña de Boloñesa gratinada, salsa de tomate al pesto y salsa blanca

Secondi Piatti

Salmone in Salsa di Vino Bianco e Limoncello 🍷 🍴 🍷

Seared salmon on its skin in a lemon and white wine sauce, served with spinach and goat cheese risotto

Salmón sellado sobre su piel en salsa de vino blanco al limón amarillo, acompañado de un risotto de espinaca y queso de cabra

Pollo Alle Erbe 🍷

Thighs stuffed with mushrooms and roasted in a Marsala reduction, with caramelized onion compote and Gnocchi with limoncello sauce

Muslo relleno con champiñones y rostizados en reducción de Marsala, con compota de cebolla caramelizada y ñoquis con salsa de limoncello

Risotto ai Funghi 🍷

Creamy Portobello and mushroom risotto with truffle essence and a short jus

Cremoso risotto de Portobello y champiñones con esencia de trufa y jugo corto

Costata di Manzo in Vino Chianti Toscano

Slow-cooked Chianti short ribs served with white truffle foam and Italian-style mashed potatoes au gratin with Grana Padano cheese. Accompanied by rosemary vegetables and crispy garlic phyllo.

Short rib al chianti en cocción lenta, servido con espuma de trufa blanca, puré de papa al estilo italiano con queso Grana Padano gratinado. Acompañado de vegetales al romero, crocante de phyllo al ajo

Filetto di Manzo in Salsa di Gorgonzola

Filet mignon with gorgonzola sauce, served with buttered gnocchi and grilled vegetables

Filete mignon con salsa de gorgonzola, acompañado de ñoquis a la mantequilla y vegetales a la parrilla

Gamberetti all'Italiana 🍷 🍴 🍷

U15 shrimps with capellini alla arrabiata

Camarones U15, acompañado de capellini a la arrabiata

Filetto di Pesce Alle Erbe 🍷 🍴

Roasted fish fillet in fine herb oil, served over creamy mussel polenta, steamed vegetables, and puttanesca sauce

Filete de pescado rostizado en aceite de finas hierbas, servido sobre polenta cremosa de mejillón, verduras al vapor y salsa puttanesca

Pizzas

Pizza Croccante 🍷🍴

Thin semolina bread dough with creamy onion and leek fondue, shrimp, and crispy bacon, arugula salad with lemon zest, truffle essence, and cheese

Masa de pan delgada a la semolina, fondue de cebolla y poro cremosa, camarones, tocineta crujiente, ensalada de rúcula con ralladura de limón, esencia de trufa y queso

Pizza Alla Burrata 🍷

Parma ham with burrata cheese, garlic oil, and pomodoro sauce

Jamón de parma acompañado de queso burrata, aceite de ajo y salsa de pomodoro

Calzone di Agnello

Lamb and Portobello calzone au gratin with cheese, veal glace, tomato cassé, arugula salad with lemon vinaigrette

Calzone de cordero y Portobello gratinado con queso, glace de ternera, concassé de tomate, ensalada de arúgula con vinagreta de limón real

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!

Tiramisú 🍰 🍷

Soleta covered in espresso coffee and creamy mascarpone cheese

Soleta cubierta en café espresso y cremoso de queso mascarpone

Limoncello 🍰 🍷

Almond sponge cake, crumble, mousse, and lemon marshmallow

Bizcocho de almendra, crumble, mousse y nube de limón

Rocher 🍰 🍷

Chocolate sponge cake with milk chocolate trampado and hazelnut

Bizcocho de chocolate bañado en chocolate con leche y avellana

