



INSALATE	4
ANTIPASTI	5
ZUPPE.....	5
PASTA.....	6
RISOTTO.....	7
SECONDI PIATTI.....	7
LA NOSTRA PIZZA.....	8
BABY FOOD.....	9
DOLCI.....	10
COCKTAILS.....	11



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.

Insalate

Insalata Caprese 🌿 🥛 🫒

Classic tomato and mozzarella cheese with olive oil and basil

Ensalada clásica caprese de tomate y queso mozzarella con aceite de oliva

Insalata Di Pere con Rucola & Crema Di Gorgonzola 🌿 🥛 🫒

Pear slices and arugula topped with a creamy gorgonzola cheese dressing and crispy caramelized nuts

Peras laminadas, arúgula aderezadas con una cremosa salsa de queso gorgonzola y nuez caramelizada crujiente

Insalata Di Prosciutto 🥛 🫒 🧀

Lettuce mix, prosciutto, caramelized nuts, balsamic vinegar, and goat cheese

Ensalada de lechugas mixtas, prosciutto, nuez caramelizada, reducción de balsámico y queso de cabra

Lattuga & Parmigiano Reggiano 🥛 🧀 🍞 🫒

Romaine lettuce heart, creamy parmesan, and toasted bread with anchovies and citronette

Corazón de lechuga romana, cremoso de parmesano y pan tostado con anchoas y citroneta

Antipasti

Fritto Di Seppia con Salsa Arrabiata 🌿🍷🍷

Marinated calamari rings in fine herbs with arrabbiata sauce

Anillos de calamar marinados en finas hierbas con salsa arrabiata

Provolone "In Carrozza" 🌿🍷🍷🍷

Egg-battered, melted provolone cheese with tomato sauce

Aperitivo de queso provolone fundido y capeado con salsa de tomate

Carpaccio Di Carne 🍷🍷

Thinly sliced beef filet with arugula, parmesan cheese, and a caper emulsion

Láminas de res con arúgula, parmesano y emulsión de alcaparra

Crema Di Ricotta con Formaggio Di Pecora 🌿🍷🍷🍷🍷

Creamy ricotta and goat cheese, truffled honey, figs, walnuts, and herb bread

Cremoso de queso ricotta con queso de cabra, miel trufada, higos, nuez y pan de hierbas

Zuppe

Spuma Di Pinch Tartufati 🌿🍷

Mushroom cappuccino with a hint of white truffle

Capuchino de hongos con aroma de trufa blanca

Zuppa Di Pomodoro E Burrata 🌿🍷

Tomato soup, croutons, basil oil, and creamy burrata

Sopa de tomate, crutones, aceite de albahaca y cremoso de burrata

Pasta

Spaghetti Alla Carbonara 🍷🍳🍄

Spaghetti with parmesan cream and crispy guanciale, carbonara style

Espagueti con crema de parmesano y guanciale crocante al estilo carbonara

Linguini Agli Scampi In Salsa Di Alfredo 🍷🍳🍄

Linguine with shrimp in Alfredo sauce

Lingüini con camarones en salsa Alfredo

Pappardelle Ai Funghi 🍄🍷🍳

Homemade pappardelle pasta, mushroom ragu, and parmesan cheese

Pasta pappardelle hecha en casa, ragú de hongos y queso parmesano

Tagliatelle Ragù 🍷🍳🍄🍷

Beef ragout with tomato sauce, basil, and red wine

Ragú de res con salsa de tomate, albahaca y vino tinto

Lasagne Bolognese 🍷🍳🍄🍷🍳

Pasta sheets with beef ragu and melted cheese

Láminas de lasaña con ragú de carne gratinadas

Penne Al Pomodoro 🍷🍳

Penne in pomodoro sauce with fresh basil, olive oil, and parmesan cheese

Penne en salsa pomodoro con albahaca fresca, aceite de oliva y queso parmesano

Risotto

Risotto Ai Frutti Di Mare 🍷🌿🥣

Risotto with seafood mix, garlic, white wine, and fresh parsley

Risotto con mix de mariscos, ajo, vino blanco y perejil fresco

Risotto Vegetariano 🌿🥣🥣

Risotto with broccoli, mushrooms, garlic, spinach, onion, and white wine with truffle oil

Risotto con brócoli, champiñones, ajo, espinacas, cebolla y vino blanco con aceite de trufa

Secondi Piatti

Pollo Alla Parmigiana 🥣🥣🌿

Breaded chicken breast gratinated with cheese, served with pomodoro pasta

Pechuga de pollo empanizada gratinada con queso y servida con pasta pomodoro

Salmone All'arrabbiata 🌿🥣🌿

Seared salmon filet in arrabbiata sauce, accompanied by broccoli sautéed in olive oil, chili pepper, garlic, Maldon salt, and Kalamata olive tapenade

Filete de salmón sellado en salsa arrabbiata acompañado de brócoli salteado en aceite de oliva, guindilla, ajos, sal Maldon y tapenade de aceitunas Kalamata

Ossobuco Di Agnello Brasato 🥣🥣

Braised lamb ossobuco served over white wine risotto and veal jus

Ossobuco de cordero braseado, servido sobre un risotto al vino blanco y jugo corto de ternera

La Nostra Pizze

Pizza Margherita 🌿 🥛

Tomato sauce, mozzarella cheese, and basil

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca

Pizza Diavola 🥛

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, spicy salami, and peperoncini

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca, salami picante y peperoncino

Pizza Ciao 🥛 🍷

Mozzarella cheese, arugula, Grana Padano shavings, prosciutto, and basil

Queso mozzarella, arúgula, láminas de Grana Padano, prosciutto y hoja de albahaca

Pizza Pepperoni 🥛 🍷

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, and pepperoni

Pizza con salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni

Pizza Scampi 🥛 🍷 🌿

House-made pesto, shrimp in garlic oil, cherry tomato, and basil

Pesto de la casa, camarones en aceite de ajo, tomate cherry y albahaca

Senza Glutine & Vegetariana 🌿 🥛

Tomato, mozzarella, arugula, and gluten-free base

Tomate, mozzarella, rúcula y base sin gluten.

Pizza Ai Quattro Formaggi 🌿 🥛

White pizza with mozzarella, parmesan, provolone, and ricotta cheese

Pizza blanca con mozzarella, parmesano, provolone y queso ricotta

Funghi & Tartufo 🌿 🥛

Mushroom, truffle oil, mozzarella, and parmesan cheese

Hongos, aceite de trufa, mozzarella y parmesano

Bambini

Spaghetti Tomato ○ ●

Espagueti con tomate

Spaghetti Butter ☐ ○ ●

Espagueti con mantequilla

Mac and cheese

Macarrones con queso

Proteins | Proteína

Chicken Fingers With French Fries & Ranch Dressing ☐ ○ ●

Dedos de pollo rebozados con papas fritas y aderezo ranch

Mc Rock Burger With French Fries ☐ ○ ●

Hamburguesa Mc Rock con papas fritas

Dolci

"Cioccolato" Caprese



Capri-style chocolate cake served with "Gelato al fior di latte"

Pastel de chocolate de Capri servido con "Gelato al fior di latte"

Tiramisù



Mascarpone mousse, ladyfingers soaked in espresso, and Marsala wine

Mousse de mascarpone, bizcocho con café espresso y vino Marsala

Panna Cotta Al Frutto Della Passione



Passion fruit panna cotta

Panna cotta de maracuyá

Italian Lemon Tart



Lemon tart with glazed Italian meringue

Tarta de limón real con merengue italiano glaseado

Affogato Veranda



Vanilla ice cream with a shot of espresso

Helado de vainilla con café espresso

Granita Al Limone Con Limoncello



Traditional Sicilian dessert with a crystalline texture, made with fresh lemon juice and a vibrant touch of Limoncello liqueur.

Tradicional postre siciliano de textura cristalina, elaborado con jugo de limón real y un toque vibrante de licor de Limoncello

Cocktails / Bebidas

Aperol spritz

Aperol, sparkling wine and club soda
Aperol, vino espumoso y agua mineral

Basilico di more

Vodka, Lime juice, Simple syrup, Club soda, Blackberry and Basil
Vodka, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral, zarzamora y albahaca

Amore notturno

Vodka, espresso, coffee liqueur, vanilla syrup, hazelnut foam
Vodka, espresso, licor de cafe, jarabe de vainilla y espuma de avellana

Negroni al cioccolato

Gin, sweet vermouth, campari and chocolate bitters
Ginebra, vermouth dulce, campari y amargo de chocolate

Benvenuti

Aperol, pineapple juice, simple syrup and angostura bitters
Aperol, jugo de piña, jarabe natural y amargo de angostura

La ragazza

Lime juice, rose syrup and club soda
Jugo de limón, jarabe de rosas y agua mineral

