

Ciao

ITALIAN CUISINE



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 pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO



EGG
HUEVO



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



SEEDS
SEMILLAS



SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS



FISH
PESCADO



SPICY
PICANTE



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



SULFITES
SULFITOS



SOY
SOYA

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.



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

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 y albahaca.

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

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

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

Insalata Di Prosciutto 🥛 🌿 🌿

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

Ensalada de lechugas mixtas, prosciutto, nuez caramelizada, balsámico, queso de cabra.

Lattuga & Parmigiano Reggiano 🥛 🥞 🌿

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

Corazón de lechuga romana, cremoso de parmesano, pan tostado con anchoas, 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 de 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 cheese and goat cheese, truffled honey, figs, walnuts and herb bread.

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

Zuppe

Spuma Di Funghi Tartufati 🍷🍄🌿

Mushroom cappuccino with a pinch of 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, croutones, aceite de albahaca y cremoso de burrata.

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, white wine with truffle oil.

Risotto con brócolis, champiñones, ajos, espinacas, cebolla, vino blanco con aceite de trufas.

Pasta

Spaghetti De Langosta en Salsa Pomodoro 🍷

Spaghetti served with pomodoro italian tomato sauce, sauteed lobster au basil au white wine.

Espagueti servida en una deliciosa salsa de tomate italiano, salteado de langosta, al vino blanco y albahaca.

Spaghetti Alla Carbonara 🍷🍷

Spaghetti with parmesan cream and crispy guanciale Carbonara style.

Espagueti con crema de parmesano y guanciale crocante al estilo Carbonara.

Pappardelle Ai Funghi 🍷

Homemade pappardelle pasta, mushroom ragu and parmesan cheese.

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

Linguini Agli Scampi In Salsa Di Alfredo 🍷🍴

Linguine with shrimp in Alfredo sauce.

Lingüini con camarones en salsa Alfredo.

Tagliatelle Ragù 🍷

Beef ragout with tomato sauce, basil and red wine.

Ragù de res con salsa de tomate, albahaca y vino tinto.

Lasagne Bolognese 🍷🍴

Pasta sheets with beef ragu and melted cheese.

Láminas de Lasagna con ragù 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.



Secondi Piatti Romani

Filetto Di Carne Con Crosta Di Funghi Alla Salsa Di Marsala 🍷🌿

Beef heart fillet in a mushroom and mustard crust, accompanied by mashed potatoes and Marsala wine reduction.

Corazón de filete de res en costra de hongos y mostaza, acompañado de puré de papas y reducción de vino Marsala y mostaza.

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.

Ossobuco Di Agnello Brasato 🍷🌿🍴

Braised lamb ossobuco served over white wine risotto, with a veal jus reduction.

Ossobuco de cordero braseado, servido sobre un rissoto al vino blanco, jugo corto de ternera.

Salmone All'Arrabbiata 🍷🌿🍴

Sealed salmon fillet in arrabiata sauce accompanied by broccoli sautéed in olive oil, chilli pepper, garlic, Maldon salt and Kalamata olive tapenade.

Filete de salmón sellado en salsa arrabiata acompañado de brócoli salteado en aceite de oliva, guindilla, ajos, sal Maldon y tapenade de aceituna Kalamata.

La Nostra Pizza

Authentically artisan!

Our pizza dough is slowly fermented for 48 hours before being rolled by hand and baked in wood-fire oven

¡Auténticamente artesanales! Masa de pizza con 48 horas de fermentación lenta, extendida a mano y cocida en horno de leña

Pizza Margherita 🍷🌿

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil.

Salsa de tomate, queso mozzarella, albahaca.

Pizza Ciao 🍷

Mozzarella cheese, arugula, grana padano shaved, prosciutto and basil.

Queso mozzarella, arúgula, lámina 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 Diavola 🍷🌶️

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

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

Senza Glutine & Vegetariana 🍷🌿

Tomato, mozzarella, arugula, and a gluten-free base.

Tomate, mozzarella, rúcula y base sin gluten.

Pizza 4 Formaggi 🧀 🌿

Pizza bianca with mozzarella, parmesan, provolone and ricotta cheese.

Pizza bianca con mozzarella, parmigiano, provolone y queso ricotta.

Funghi & Tartufo 🧀 🌿

Mushroom, truffle oil, mozzarella and parmesan cheese.

Hongos, aceite de trufa, mozzarella y parmesano.

Pizza Scampi 🧀 🍤

House pesto, shrimp in garlic oil, cherry tomato and basil.

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



Dolci

"Cioccolato" Caprese 🥞 ☕ 🌿

Capri chocolate cake served with "Gelato al fior di latte".

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

Tiramisù 🥞 ☪️

Mascarpone cheese mousse, sponge cake with espresso coffee 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 🥞 🌿

Vanilla ice cream with an espresso.

Helado de vainilla con café espresso.

Affogato Veranda 🥞 🌿

Vanilla ice cream with an 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".