



P R I M
P I A T T I

cold entrées

entradas frías
entrées froides

caprese salad

ensalada caprese
salade caprèse

Cherry tomatoes seasoned with basil pesto, fresh mozzarella cheese and arugula.

Tomates cherry aderezados con pesto de albahaca, queso mozzarella fresco y rúcula.

Tomate fraîches avec coulis de basilic, fromage mozzarella frais et arrugula.

tagliatella salad

ensalada tagliatella
salade tagliatelles

Variety of fresh lettuce, candied tomato, caramelized apple, walnut and parmesan cheese crispy.

Variedad de lechugas frescas, tomate confitado, manzana caramelizada, nuez y crocante de queso parmesano.

Variétés de laitues fraîches, tomates confites, pomme caramelisé, noix et croquant de fromage parmesan.

beef carpaccio

carpaccio de res
carpaccio de boeuf

Thin slices of marinated tenderloin.

Finas láminas de lomito marinadas.

Fines tranches de boeuf marinés.

catch of the day carpaccio

pesca del día carpaccio
carpaccio du jour

Marinated with olive oil, lemon juice and dill.

Marinado con aceite de oliva, jugo de limón y eneldo.

Mariné avec de l'huile d'olive, jus de lime et fenouil.

warm entrées

entradas calientes
entrée chaudes

florentina tomato soup

sopa de tomate florentina
soupe de tomates florentine

gratinated meatballs

albóndigas gratinadas
boulettes de viande gratinées

fried squid

calamar frito
calmar frit



P O R T A T A
P R I N C I P A L E

**chicken supreme
a la parmigiana**
suprema de pollo a la parmigiana
suprême de poulet à la parmigiana

Accompanied with potato puree and grilled vegetables.

Acompañada de pure de papa y vegetales a la parrilla.

Accompagné de puré de pomme de terre et légume grillés.

sirloin steak
solomillo de res
filet mignon a la gorgonzola

In gorgonzola cheese sauce on a potato puree bed.

En salsa de queso gorgonzola sobre una cama de pure de papa.

Servi sur un lit de puré de pommes de terres.

**milanese veal
escalopines**
escalopines de ternera milanesa
escaloppes de veau milanèse

Accompanied by a pomodoro pasta.

Acompañado de una pasta al pomodoro.

Servi avec des pâtes sauce pomodoro.

**fresh catch of the day:
cecilian or limoncello style**
**pesca fresca del día:
al estilo ceciliiano o limoncello**
**poisson frais du jour:
style cecilian ou limoncello**

Accompanied with mashed potatoes and vegetables.

Acompañado de puré y vegetales.

Servi avec pommes de terres au choix et légumes.

chef's choice
elección del chef
choix du chef

gamberi ginger linguine
linguine jengibre & camarones
linguine aux crevettes et gingembre

risotto

white wine shrimp risotto
camarón al vino blanco
risotto de crevettes au vin blanc

Creamy rice with shrimp sautéed with white wine, onion, parsley and parmesan cheese.

Arroz cremoso con camarones salteados al vino blanco, cebolla, perejil y queso parmesano.

Riz crémeux aux crevettes sauté au vin blanc, oignons, persil et fromage parmesan.

mushroom risotto
risotto con hongos
risotto de champignons

Creamy rice with a variety of sautéed mushrooms and parsley.

Arroz cremoso con variedad de hongos salteados y perejil.

Riz crémeux sauté aux champignons et persil.

grilled octopus tentacles
tentáculos de pulpo a la parrilla
tentacules de pieuvre

On creamy ayote risotto.

Sobre cremoso risotto de ayote.

Sur le grill servi avec risotto de ayote.

traditional

pasta

pasta tradicional
pâtes traditionnelles

Choose the variety of pasta you most like:
Elija la variedad de pasta que más te guste:
Choisissez vos pâtes:

linguine
linguine
linguini
penne
penne
penne
spaghetti
espagueti
spaghetti
fusilli
fusilli
fusilli

Choose one of our artesanal sauces:
Acompáñela con una salsa artesanal:
Servi avec la szuce de votre choix:

rustic
rústica
rustique
carbonara
puttanesca
neapolitan
napolitana
napolitaine
bolognese
boloñesa
bolognaise

desserts

postres
desserts

tiramizu
chocolate truffles
trufas de chocolate
truffes de chocolat
panna cotta

bocatto di cardinal cannoli

Originated in Sicily in Piana degli Albanesi and are a staple of Sicilian cuisine. Consist of tube-shaped shells of fried pastry dough, filled with a sweet, creamy filling.

Originado en Sicilia, en Piana degli Albanesi, es un elemento básico de la cocina siciliana. Consiste en conchas en forma de tubo de masa de masa frita rellenas con dulce cremoso.

Originairement de la Sicile à Piana, Degli Albanesi sont la base de la cuisine Sicilienne. Fait de pâte à tarte en forme de tube ils sont frits et fourrés de crème fouettée sucré.