

Alla Brace / Grilled

POLPO ALLA BRACE.....\$420

Con Rodajas de Papas Horneadas /
Grilled Octopus with Baked Potatoes.

SALMONE ALLA BRACE.....\$390

Con Mantequilla Perfumada /
Grilled Salmon with Scented Butter

RIB EYE.....\$535

FILETE MIGNON.....\$505

SALSICCIA ITALIANA.....\$290

FILETE ESPECIAL DEL CHEF.....\$590

Chef's special



Dolci

TIRAMISÚ.....\$130

AFFOGATO AL CAFÉ.....\$130

CRÊME BRÛLÉE

.....\$130

VULCANO AL CIOCCOLATO.....\$130



Antipasti

BRUSCHETTA.....\$160

GLUTEN FREE

CAPRESE.....\$190

Queso Mozzarella, Jitomate y
Albahaca
Mozzarella, Tomato And Basil.

GLUTEN FREE

POLPO FRITTO.....\$270

Pulpo frito con Pure de Garbanzo.

PROSCIUTTO & BURRATA.....\$230

Insalatone

GLUTEN FREE

GIARDINO.....\$190

Lechuga, Espinaca Baby, Tomate
Cherry, Zanahoria, Pepino, Cebolla,
Aderezo Balsámico.
Lettuce, Baby Spinach, Cherry Tomato,
Carrot, Cucumber, Onion, Balsamic
Dressing.

GLUTEN FREE

FRAGOLA.....\$200

Espinaca Baby, Lechuga Italiana,
Queso de Cabra, Fresa, Jamón,
Almendras, Aderezo Balsámico.

Baby Spinach, Italian Lettuce, Goat
Cheese, Strawberry, Ham, Almonds,
Balsamic Dressing.

CESAR.....\$210

Lechuga Italiana, Pollo, Parmesano,
Aderezo César y Crotones.
Italian Lettuce, Chicken, Parmesan,
Caesar Dressing and Crotons.

GLUTEN FREE

IMPEPATA DI COZZE... \$250

Mejillones al Vino Blanco y Pimienta
Negra. / White Wine And Black
Pepper Mussel.

GLUTEN FREE

CARPACCIO DI CARNE.....\$260

Carpaccio de Carne.
Beef Carpaccio.

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI.....\$310

Tabla de Quesos y Carnes Frias
(2 Personas).
Cheese and Cold Cuts (2 People).

GLUTEN FREE

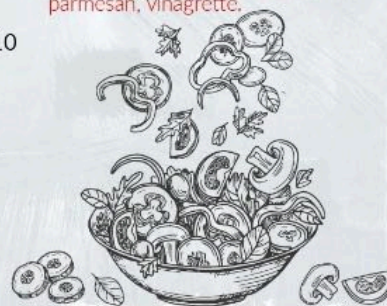
GAMBERI.....\$220

Espinaca Baby, Lechuga Italiana,
Aguacate, Camarón, Fruto Rojo y
Aderezo Vinagreta.
Baby Spinach, Italian Lettuce,
Avocado, Shrimp, Berries,
Vinaigrette.

SALMON.....\$220

Salmón, lechuga, espinaca baby,
limón amarillo, escamas de queso
parmesano y vinagreta.

Salmón, italian lettuce, baby
spinach, yellow lemon, shaved
parmesan, vinaigrette.



I Calzoni

MISTO.....\$250

Salsa de Tomato, Mozzarella, Champiñones,
Jamón de Pierna y Salchicha Italiana.
Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Ham,
Italian Sausage.

VEGETARIANA.....\$250

Salsa de Tomato, Mozzarella, Berenjena,
Calabacitas, Accitunas, Champiñones, Cebolla.
Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Zucchini,
Olive, Mushroom, Onion.

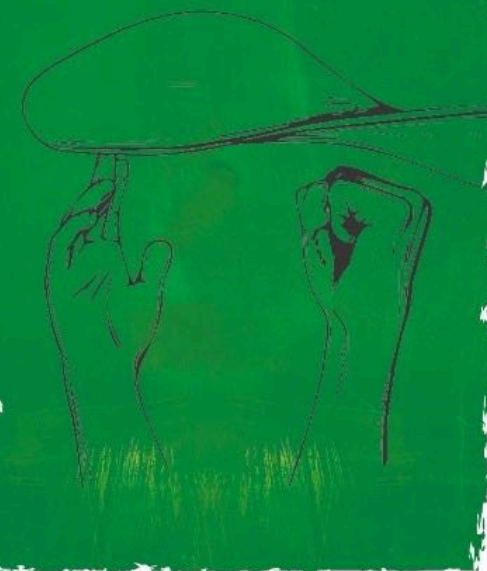
Le Focacce

CLASSICA.....\$90

Aceite de Olivo Extra Virgen, Romero, Sal.
Extra Virgin Olive Oil, Rosemary, Salt.

CAPRESE.....\$220

Mozzarella Orgánica, Tomate, Albahaca, Aceite
de Olivo Extra Virgen.
Organic Mozzarella, Tomato, Basil, Extra Virgin
Olive Oil.



Pizza Gourmet

FRUTTI DIMARE..... \$330

Salsa de Tomato, Mozzarella, Combinación de Mariscos.

Tomato Sauce, Mozzarella, Seafood Combination.

NORCINA..... \$310

Salsa de Tomato, Mozzarella, Chorizo Italiano, Champiñones, Trufa.

Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Sausage, Mushroom, Truffle.

NORDICA..... \$310

Salsa de Tomato, Mozzarella, Salmón Ahumado, Arúgula, Queso Crema, Limón Amarillo.

Tomato Sauce, Mozzarella, Smoke Salmon, Arugula, Cream Cheese, Lemon.

MAIALE..... \$280

Salsa de Tomato, Mozzarella, Salami Italiano, Chorizo italiano natural y picante, Jamón de Pierna, Pepperoni.

Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Salami, Natural and spicy Italian chorizo, Ham, Pepperoni.

LA TOSCANA..... \$290

Mozzarella, Jamón Serrano, Arúgula, Parmesano Rallado, Aceite de Olivo Extra Virgen.

Mozzarella, Prosciutto, Arugula, Shaved Parmesan, Extra Virgin Olive Oil.

BURRATA..... \$310

Mozzarella, Arúgula, Burrata, Jamón Serrano, Aceite de Olivo Extra Virgen.

Mozzarella, Arugula, Burrata, Prosciutto, Extra Virgin Olive Oil.

ITALIA..... \$310

Mozzarella, Arúgula, Burrata, Tomato Cherry, Pesto, Aceite de Olivo Extra Virgen.

Mozzarella, Arugula, Burrata, Cherry Tomato, Pesto, Extra Virgin Olive Oil.

VERACE..... \$270

Salsa de Tomato, Mozzarella Orgánica, Pesto.

Tomato Sauce, Organic Mozzarella, Pesto.

VERACE CON PROSCIUTTO..... \$310

Salsa de Tomato, Mozzarella Orgánica, Jamón Serrano, Pesto.

Tomato Sauce, Organic Mozzarella, Prosciutto, Pesto.

Le Pizze

MARINARA..... \$160

Salsa de Tomato, Ajo, Orégano, Aceite De Olivo Extra Virgen.

Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Extra Virgin Olive Oil.

MARGHERITA..... \$190

Salsa de Tomato, Mozzarella.

Tomato Sauce, Mozzarella.

MONICA..... \$240

Salsa de Tomato, Anchoas, Queso Burrata y Aceite de Olivo Extra Virgen.

Tomato Sauce, Anchovy, Burrata Cheese and Extra Virgin Olive Oil.

CAPRICCIOSA..... \$230

Salsa de Tomato, Mozzarella, Champiñones, Jamón de Pierna, Aceitunas, Alcaparras.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Ham, Olive, Caper.

QUATTRO STAGIONI..... \$230

Salsa de Tomato, Mozzarella, Champiñones, Jamón De Pierna, Alcachofas, Aceitunas.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Ham, Artichoke, Olive.

CALABRESE..... \$230

Salsa de Tomato, Mozzarella, Chorizo Italiano Picante, Pimiento Asado.

Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Hot Sausage, Roasted Bell Peppers.

VEGETARIANA..... \$230

Salsa de Tomato, Mozzarella, Berenjena, Calabacita, Aceitunas, Cebolla, Champiñones.

Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Olives, Onion, Mushroom.

FUNGHI..... \$210

Salsa de Tomato, Mozzarella, Champiñones.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom.

FUNGHI E PROSCIUTTO

COTTO..... \$230

Salsa de Tomato, Mozzarella, Champiñones, Jamón de Pierna.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Ham.

FUNGHI E SALSICCIA..... \$230

Salsa de Tomato, Mozzarella, Champiñones, Chorizo Italiano.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Italian Sausage.

MEXICANA..... \$230

Salsa de Tomato, Mozzarella, Chorizo Italiano Picante, Piña, Jalapeño.

Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Spicy Sausage, Pineapple, Jalapeno.

CRUDO..... \$260

Salsa de Tomato, Mozzarella, Jamón Serrano.

Tomato Sauce, Mozzarella, Prosciutto.

QUATTRO FORMAGGI

ROSSA..... \$240

Salsa de Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmesano.

Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmesan.

HAWAIANA..... \$200

Salsa de Tomato, Mozzarella, Jamón de Pierna, Mozzarella.

Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Pineapple.

PEPPERONI..... \$200

Salsa de Tomato, Mozzarella, Pepperoni.

Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni.



Pasta

LASAGNE..... \$270

Bolognese /Lasagne Beef.

RAVIOLI..... \$250

RELLENO CON /STUFFED WITH:

SPINACE E RIOCOTTA: Espinaca y Queso Ricotta /Spinach And Ricotta Cheese.

SORRENTINA: Queso Mozzarella, Jitomate y Albahaca /Mozzarella, Tomato And Basil.

CARNE/BEEF.

SPAGHETTI / FETTUCCINE / PENNE..... \$200

GNOCCHI..... \$210

SALSA / SAUCE

-Pomodoro /Tomato
-Pesto
-Mantequilla y Parmesano
Butter And Parmesan
-Bolognese /Beef Sauce

Le Paste Speciali del Chef

SPAGHETTI ALLA

CARBONARA..... \$250

PENNE MAR E MONTI..... \$310

Salmón, Champiñones, Crema, Aceite de Trufa Blanca.

Salmon, Mushrooms, Cream, White Truffle Oil.

PENNE GAMBERI

& ZUCCHINE..... \$260

Crema de limón, Camarón, Zucchini y Rayadura de Limón.

Lemon cream, shrimp, zucchini and lemon zest.

PENNE BROCCOLI

GUANCIALE, CREMA DI

PARMIGIANO..... \$260

Brócoli, Tocino Italiano y Crema de Queso Parmesano.

Italian Bacon With Broccoli and Parmesan Cream Cheese.

PENNE NORCINA..... \$290

Chorizo Italiano, Trufa y Crema de Champiñones.

Italian Chorizo, Truffle and Mushroom Cream.

SPAGHETTI ITALIA..... \$290

Pesto de Tomato Deshidratado, Nduja, Arúgula y Nuez, Coronado con Queso Burrata.

Dried Tomato, Arugula and Walnut Pesto, Topped With Burrata Cheese.

GNOCCHI QUATRO

FORMAGI..... \$250

Cuatro quesos
Four cheeses

GNOCCHI SALSA ROSA

E TEQUILA..... \$250

Salsa pomodoro, crema y un toque de tequila
Tomato sauce, cream and tequila

FETUCCINE FRUTTI

DI MARE..... \$330

Combinación de Mariscos.
Seafood Combination.

FETUCCINE DI

GAMBERI..... \$270

Camarón / Shrimp

Bebidas

Limonada	\$50
Naranjada	\$50
Agua De Sabor	\$50
Agua Natural	\$40
Agua Mineral	\$40
Refresco	\$40
Agua San Pellegrino	\$75
Refresco Italiano	
San Pellegrino	\$75
Agua Tónica	\$50

Café

Cappuccino	\$70
Americano	\$60
Espresso	\$50
Café Irlandés	\$120

Cerveza

Pacífico 355ml	\$50
Victoria 355ml	\$50
Stella Artois	\$65

Preparación Extra

Chelada	\$30
Michelada	\$40
Cielo Rojo	\$60

Tequilas

Don Julio Blanco	\$150
Herradura Plata	\$160
Don Julio Reposado	\$170
Don Julio 70	\$190

Mezcal

Mezcal de la Casa	\$160
Montelobos Espadin	\$180

Vodka

Absolut Azul	\$150
Stolichnaya	\$160
Tito's	\$180

Ginebra

Tanqueray	\$150
Hendricks	\$180

Ron

Bacardi Blanco	\$120
Capitan Morgan	\$140
Havana 7 Años	\$160

Whisky

Red Label	\$150
Black Label	\$180
Buchanan's 12	\$180
Macallan 12	\$210

Whiskey

Jack Daniel's	\$150
Jim Beam	\$150
Fireball	\$150

Licores

Amaretto Di Saron	\$170
Bailey's	\$170
Grappa Bianca	\$170
Grand Marnier	\$190
Licor 43	\$180
Limoncello	\$130
Sambuca	\$170
Campari	\$170
Fernet Branca	\$190

Cocktails Sin Alcohol

PIÑADA	\$90
SHIRLEY TEMPLE	\$90
CLAMATO PREPARADO	\$100

Cocktails Con Alcohol

APEROL SPRITZ	
Aperol & Prosecco	\$170

LIMOCELLO SPRITZ

Limoncello & Prosecco	\$190
-----------------------------	-------

NEGRONI

Gin, Campari y Martini Rosso	\$170
------------------------------------	-------

SANGRIA

Agua Mineral, Jugo de Limón, Jarabe Natural y Vino Tinto o Blanco	\$150
---	-------

MARGARITA CLÁSICA

Jugo de Limón, Tequila y Controy	\$130
--	-------

MARGARITA DE SABORES

Margarita clásica con infusión de sabor natural	\$150
---	-------

MOJITO

Ron Blanco, Jugo de Limón, Azúcar y Hierbabuena	\$130
---	-------

CAIPIRINHA

Cachaca, Jugo de Limón, Azúcar y Trozos de Limón	\$150
--	-------

CARAJILLO

Expresso Italiano y Licor de 43	\$180
---------------------------------------	-------

GIN TONIC

.....	\$170
-------	-------

GIN FIZZ

Ginebra, Infusión de Romero, Jugo de Limón y Agua Mineral	\$170
---	-------

MEZCALILLA DE SABORES

Mezcal, Infusión de fruta y Jugo de Limón	\$180
---	-------

PIÑA COLADA

Ron, Crema de Coco y Jugo de Piña	\$170
---	-------

MARGARITA CADILLAC

Jugo de Limón, Tequila, Controy y Grand Marnier	\$190
---	-------



“UN BICCHIERE
DI VINO
AL GIORNO
LEVA IL MEDICO
DI TORNO”

San Pancho

¡PREGUNTA POR NUESTRA
BEBIDA DEL DÍA!