

## Entradas del Mar de Cortez USD

*Vellutata di funghi* (V) (C) \$12.00

Sopa caliente de hongos, aceite de trufa blanca y foam de trufa blanca

*Fritto misto 'Mare & Terra'* \$18.00

Selección de mariscos fritos; callo de almeja, calamar, camarones y medallones de calabaza servidos con mayonesa de cebollín y lima real

*Polipo in umido al sugo di mare* (L) (C) \$18.00

Pulpo estofado en salsa de mar y polenta blanca servido con mantequilla

*Insalata di rucola* (V) (C) \$15.00

Ensalada de arrúgula, pera, nuez de castilla, queso parmesano y una deliciosa reducción balsámica

*Tartare di filetto* \$26.00

Filete tártara con gelatina de amarone y mousse de setas a un lado

## Pasta

***Trío Mona Lisa*** **\$29.00**

Prueba tres de nuestras pastas en un solo platillo

*Gnocchi primavera* (V) \$18.00

Pasta Gnocchi hecha en casa con tomates uva, champiñones y espinacas

*Shrimp risotto allo zafferano* (C) \$32.00

Risotto con azafrán amarillo de España, con espárragos frescos y los camarones gigantes del mar de Cortés

*Tortelli di granchio con tartufo* \$26.00

Pasta hecha en casa rellena de cangrejo en una salsa blanca y coronada de aceite de trufa blanca

*Linguine di mare* \$25.00

Pasta linguine con salsa de tomate cherry ligeramente picante, callos, camarones, mejillones, enriquecido de una salsa bisque y perejil

*Vermicelli alla bottarga* \$19.00

Linguine con queso ricotta, acompañado de corazones de alcachofa, mejillones y pan con sabor a bottarga



(V)



(C)



(L)

Favor de avisarnos de cualquier necesidad dietética que tenga. Nuestros precios son sujetos a 10% de impuestos. Aceptamos Mastercard VISA

## Pesca del Pacífico

USD

### Filetto di pesce al foie gras

\$32.00

Filete de pescado fresco del día con paté de oca espinacas baby, cebollas rojas, crema agri dulce de aguacate y puré rústico de papas trituradas

### Filetto di pesce con finocchí

(L) \$24.00

Filete de pescado fresco del día cocinado con hinojo, jalea de naranjas frescas y sambuca

### Filetto di pesce in crosta di pane

\$29.00

Filete de pescado fresco del día con la corteza de pan con hierbas frescas servido sobre un lecho de espárragos rodeado de salsa de ajo y el caviar

### Trancio di Tonno con impanatura verde

\$26.00

Filete de atún cocinado en aceite de olivo con un empanizado verde mayonesa de ajo y acompañada de tomates cherry al pesto

### Capesante al brandy

\$22.00

Callos al sartén con salsa de brandy sobre un puré de coliflor y acompañados de espinaca sazonada y tocino al lado

### The sea lovers tasting

\$78.00

El mar nos ofrece sus frutos y de ellos se pueden crear maravillas en la cocina. Si eres de los que aman el mar esta es la opción correcta. Desde la ensalada hasta el plato fuerte tendrán el toque delicioso y maravilloso que el Mar nos ofrece. En total serán 5 tiempos y por supuesto el postre está incluido.

### Grand Monalisa tasting

\$92.00

Nuestro Chef Salvatore creará para usted una maravillosa cena de 7 tiempos preparada en el momento con lo mejor de los ingredientes del día. Sus preferencias serán el indicador para satisfacerle con un menú que constará de una prueba completa de nuestra cálida cocina italiana.

## Amantes de la Carne

### Tagliata con erbe aromatiche

(L) (C) \$31.00

Filete en rodajas cocinado con hierbas aromáticas acompañado de arúgula y frutas deshidratadas

### Controfiletto ai Funghi

(L) (C) \$36.00

New York a la parrilla con hierbas frescas, servido con champiñones, rodajas de papa horneada, espinaca baby y una reducción de vino tinto



(V)



(C)



(L)

Favor de avisarnos de cualquier necesidad dietética que tenga. Nuestros precios son sujetos a 10% de impuestos. Aceptamos Mastercard VISA