
APPETIZERS



OREGANO BRUSCHETTA

Crispy baked bread, cherry tomato, capers, olives, oregano / Crocante de pan horneado, tomate cherry, alcaparra, aceituna, orégano



PANE AL FORMAGGIO

Crispy baked bread, mozzarella cheese, pesto, garlic, oregano / Crocante de pan horneado, queso mozzarella fresco, pesto, ajo, orégano

SALAMI BRUSCHETTA

Goat cheese, mozzarella cheese, arugula, salami, walnuts / Crocante de pan horneado, queso de cabra, queso mozzarella, arúgula, salami, nuez



BURRATA "CAPRESE"

Tomatoes, dates, pine nuts, pesto / Tomate, dátiles, piñones, pesto



CARPACCIO VALENTINA

Beef, olive's sauce, lemon, garlic / Res, salsa de aceituna, limón amarillo, ajo



SCALLOPS FABIANO

Sautéed scallops, grilled portobello, green tomato sauce, garlic, basil / Callo de hacha sellado al punto, portobello asado, salsa de tomate verde, ajo albahaca

POLPO LAZIO

Confit smoked octopus, saffron, mashed potato, pine nuts, bell pepper, alioli / Pulpo ahumado a la leña confitado, azafrán, puré de papa, piñones, pimiento rojo, toque de alioli



PROVOLONE GRATIN

Gratin smoked provolone cheese, cherry tomato, garlic, roasted bread / Queso gratinado a la leña, tomate cherry, ajo, pan rostizado

ORZO VENEZIA

Pasta al dente, bell peppers sauce, seared tuna with pepper / Pasta al dente, salsa de tres pimientos, atún sellado a la pimienta



ENSALATA TIBIA

Bell peppers, eggplant, tomato, capers, asparagus, goat cheese dressing / Pimientos, berenjena, tomate, alcaparra, espárragos, aderezo de queso de cabra

ENSALATA CESAR

Classic Caesar dressing, garlic, parmesan cheese, focaccia with herbs / Aderezo clásico de ajo y parmesano de la casa, focaccia a las hierbas



ENSALATA SALMON

Spinach salad, arugula, smoked salmon, boiled quail egg, peas, crispy garlic, raspberry dressing / Ensalada de espinaca, arúgula, salmón ahumado, huevo duro de codorniz, chícharo, ajo crocante, aderezo de frambuesa



BEETROOT GARDEN

Smoked beetroot, honey-mustard dressing, grapefruit, walnuts, raspberry vinaigrette, goat cheese, radish / Jardín de betabel ahumado, aderezo de mostaza y miel, gajo de toronja, nuez de castilla quebrada, vinagreta de frambuesa, queso de cabra, rábano



MINISTRONE

Smoky vegetables soup, spinach, pasta, beans, parmesan cheese / Sopa de verduras, espinacas, pasta, alubias, parmesano



Vegetarian item / Platillo vegetariano



Gluten free item / Platillo libre de gluten

PIZZAS

Pizza and pasta may be the ubiquitous face of Italian cuisine, but the country's culinary history is much more diverse and is reflected in the great variety of its regional cuisines.

Some dishes and ingredients have their roots in Italy's ancient Etruscan and Roman civilizations, while others were brought from distant shores by merchants and conquerors, but all have merged to create one of the world's most delicious and lauded cuisines

La pizza y la pasta pueden ser la cara omnipresente de la cocina italiana, pero la historia culinaria del país es mucho más diversa y se refleja en la gran variedad de sus cocinas regionales.

Algunos platos e ingredientes tienen sus raíces en las antiguas civilizaciones etruscas y romanas de Italia, mientras que otros fueron traídos de costas distantes por mercaderes y conquistadores, pero todos se han fusionado para crear una de las cocinas más deliciosas y alabadas del mundo



MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella, olive oil, oregano / Salsa tomate, mozzarella, aceite de olivo, orégano

DAVINO

Tomato sauce, mozzarella, arugula, parmesan cheese slice, prosciutto parma, extra virgin oil, balsamic reduction, confit garlic / Salsa de tomate, mozzarella, arúgula, lámina de parmesano, prosciutto de parma, aceite extra virgen, reducción de balsámico, ajo confitado

DON PEPPERONI

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni / Salsa de tomate, mozzarella, peperoni

BIANCO

Mascarpone white sauce, blue cheese, butter, garlic, shrimp, red onion, arugula / Salsa blanca de mascarpone, queso azul, mantequilla, ajo, camarón, cebolla morada, arúgula

REGIO TUNA

Green tomato sauce, marinated tuna, fresh mozzarella, brie cheese, green pepper, basil, arugula / Salsa de tomate verde, atún curado, queso mozzarella fresco, queso brie, morrón verde, albahaca, arúgula



VEGETARIANA

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, onion, bell pepper / Salsa de tomate, mozzarella, hongos, cebolla, pimientos

CALZONE TOSCANA (FOR 2 PERSONS)

Artichoke, tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, smoked salmon, pesto / Alcachofa, salsa de tomate, queso mozzarella, champiñón, salmón ahumado, pesto



Vegetarian item / Platillo vegetariano



Gluten free item / Platillo libre de gluten

MAIN COURSE



POLLITO LEGNA DA ARDERE (FOR 2 PERSONS)

Smoked whole baby chicken, mashed potato, parmesan cheese, grilled tomatoes, diavola sauce, bacon stew / Pollo baby entero, puré de papa, queso parmesano, jitomates asados, salsa diávola, guisado de pancete

TUNA ROSSO

Seared pink tuna, sautéed grapes, gorgonzola sauce, orange, spicy alioli / Atún sellado rosado, uvas salteadas, salsa de queso gorgonzola, naranja, alioli picante

PESCA DEL DÍA

Catch of the day, vegetables, polenta / Pesca del día, vegetales, polenta

VACÍO BEN COTTO

Beef steak, mashed potato, pine nuts, puttanesca sauce, crispy flour / Vacío de res, puré de papa, piñones, salsa puttanesca, crujiente de semolina

T-BONE ARANCIONE

T-bone, orange with white wine, ricotta cheese, orzo with pomodoro sauce / T-bone, naranjas al vino blanco, queso ricotta, orzo al pomodoro



CORDERO DA VINCI

Lamb chops, mushroom risotto, caramelized orange / Costilla de cordero al carbón, risotto, naranja caramelizada

NERO FRUTTI DI MARE

Black spaghetti, octopus, shrimps, blue crab, mussels, marinara sauce / Spaghetti negro, pulpo, camarón, jaiba concha suave, mejillón, salsa marinara

FUSILLI OSOBUCO PORK

Fusilli with puttanesca sauce, parmesan cheese, baked pork osso buco / Fusilli con salsa puttanesca, parmesano, osobuco de cerdo horneado

SPINACH PAPPARDELLE

Gorgonzola cheese, mushrooms, bacon, leek, burrata with pesto / Salsa gorgonzola, champiñón, panceta, poro, burrata al pesto

LASAGNA BOLOGNESE

Traditional with mozzarella cheese, parmesan cheese, bolognese sauce, vegetables / Tradicional con queso mozzarella, parmesano, carne a la boloñesa, vegetales

SPAGUETTI BOLOGNESE

Bolognese sauce, olive oil / Boloñesa, aceite de oliva

RAVIOLI DI CONTINA

Mushroom ravioli, tomatoes and red wine sauce, sautéed shrimp, roasted garlic / Ravioli relleno de champiñón, salsa de tomate y vino tinto, camarones salteados, ajo rostizado

LINGUINI ALFREDO

Alfredo sauce, chicken breast / Salsa Alfredo, pechuga de pollo cubicada

FETUCCINI CARBONARA

Bacon, carbonara sauce, parmesan cheese / Tocino, salsa carbonara, parmesano

TORTELLINI DI MONTO

Tortellini stuffed with spinach, white sauce, parmesan cheese, prosciutto, smoked sausage / Tortellini relleno de espinaca, salsa blanca, queso parmesano, prosciutto, salchicha italiana, albahaca

GAMBERETTO TERRANOVA

Smoked grilled shrimp, Alfredo sauce, lemon, red chili pepper, mushroom risotto / Camarón asado a la leña, salsa Alfredo, toque de limón amarillo, chile rojo, risotto con champiñones

Ask for gluten free pasta / Pregunte por pasta libre de gluten



Vegetarian item / Platillo vegetariano



Gluten free item / Platillo libre de gluten

VILLAGGIO CUCINA

CHEF'S INSPIRATION

Ask your server for the special of the day
Pregunte a su mesero por el especial del día



FROM OUR LIVE LOBSTER TANK

- PER GRAM -

**Smoked grilled lobster, vegetables, mashed potato,
garlic or butter**


Langosta a la leña, vegetales, puré de papa,
ajo o mantequilla

LOBSTER TAIL

- PER GRAM -

Lobster tail, homemade alioli, baby vegetables, polenta

Cola de langosta, alioli casero, vegetales
baby, polenta



Lobster is not included in the All Inclusive meal plan therefore additional charges apply /
La langosta no está incluida en el paquete Todo Incluido, por lo tanto se aplican cargos adicionales