


Chef Patrón Giulio Lupori

Lasciate che il nostro cameriere vi informi dello Speciale del Giorno
Allow your waiterto tell you about today's special

ANTIPASTI / APPETIZERS

- Bruschettone** \$179
Grilled sourdough bread rubbed with raw garlic, comes with organic cherry tomatoes, from the region, basil, black pepper, and extra virgin olive oil from Ensenada Valley
- Parmigiana Napolitana di Melanzane** \$179
Eggplant breaded with slices of mozzarella cheese and tomato sauce. *Chef Choice*
- Funghi Trifolati** \$319
Mushrooms and porcini mushrooms, sautee with garlic, chili flakes, white wine, parsley and butter, accompanied with grilled sourdough
- Calamari Trifolati** \$209
Sautee baby squid rings with garlic, chili flakes, white wine, parsley, cherry tomatoes, accompanied with grilled sourdough *Chef Choice*
- Fritto Misto di Mare** \$259
Combination of crispy calamari, shrimp and zucchini, served with arrabbiata and aioli sauce
- Insalata Caesar** \$169
Romaine lettuce with parmesan cheese, croutons and delicious Caesar dressing
chicken (add \$70), scallops (add \$287) or shrimps (add \$127)
- Insalata Caprese** \$289
Sliced tomato and mozzarella cheese dressed with extra-virgin olive oil and basil
- Insalata Mista** \$179
Crunchy and delicious mix of organic lettuce with tomato, carrot, cucumber, red onion
- Insalata Palmar** \$199
Grilled Chicken bread served with lettuce, organic tomato, carrot slices, parmesan cheese, almond and fresh slices of green Apple *Chef Choice*
- Piatto di Affettati** \$299
Selection of artisanal cured meats, cheeses and more
- Costoletta d'Agnello allo Scotta Dito su Specchio di Salsa Ai Peperoni** \$299
Lamb rib grilled to your liking, served over ratatouille with red bell pepper sauce

LA PASTA

-  **Spaghetti Aglio olio e Peperoncino** \$239
Garlic, extra virgin olive oil, chili flakes, cherry tomatoes, parsley and parmesan
- Tagliatelle Bolognese** \$309
Rustic ragú sauce touscan style.

-  **Penne all'Arrabbiata** \$259
Penne with tomato sauce, perfumed with garlic, crushed chile de arbol and chopped parsley *Chef Choice*
- Mc & Cheese** \$209
Maccaroni with cheddar sauce and bacon, gratinéed parmesan
With chicken (add \$70), scallops (add \$287) or shrimps (add \$127)
- Fettuccine Alfredo** \$279
With our homemade Alfredo sauce
With chicken (add \$70), scallops (add \$287) or shrimps (add \$127)
- Spaghetti e Purpetti** \$349
Marinara sauce and breaded meatballs with melted mozzarella heart
- Spaghetti Pesto** \$309
With traditional pesto, green beans and potatoes.
-  **Spaghetti alla Puttanesca** \$239
Spaghetti pasta with spicy tomato sauce and a touch of capers, olives, parsley and anchovies.
With chicken (add \$70), scallops (add \$287) or shrimps (add \$127)
- Penne ai Quattro Formaggi** \$269
Penne pasta in creamy gorgonzola sauce, Parmesan and provolone cheese, perfumed with nutmeg. *Chef Choice*
- Risotto** \$269
Ask about the risotto we are preparing today; prepared "a la minute" (25 minutes).
- Penne Pomodoro** \$309
Tomato sauce with basil scent, broccolini, garlic and chily flakes

- Ravioli all'Aragosta** \$729
Lobster filled ravioli in lobster bisque sauce with parsley oil
**PREMIUM*

PASTA FRESCA

- Lasagna Tradizionale Toscana** \$349
Rustic lasagna with tuscan style ragú, bechamel sauce, parmesan and mozzarella cheese *Chef Choice*
- Ravioli di Magro** \$299
Homemade ravioli stuffed with spinach, ricotta cheese and creamy pink sauce, spiced with fine herbs, sage and Parmesan cheese
- Ravioli di Carne** \$269
Ravioli filled with short rib stew served with black peppercorn sauce and fine herbs oil.
- Gnocche Rosa alla Bava Profumata** \$259
Pink gnocchi in light parmesan sauce, sprinkled with poppy seeds
- Ravioli di Granchio in Brodo** \$369
Ravioli with a delicate crab filling serves in seafood based broth, potato and celery puré, mussels.

 Ask your waiter about all your gluten free options

Prices are in Mexican pesos and include tax. Please note that we are unable to accept cash payments. Our All Inclusive & Meal Plan Guests enjoy a 25% food and beverage discount on items marked PREMIUM

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE LA CARNE

Filetto al Pepe Verde	\$869
<i>Beef fillet with creamy green peppercorn sauce served with wilted spinach and baby zucchini, onion ashes</i> *PREMIUM	
Mezzo Pollo al Rosmarino	\$309
<i>Half chicken roasted with onions and baby potato and fresh fine herbs perfumed with rosemary and extra-virgin olive oil</i>	
	<i>Chef Choice</i>
Cotoletta alla Milanese	\$309
<i>Fried chicken breast breaded with panko, cherry tomatoes and basil garnish.</i>	
Ossobuco alla Gremolata	\$469
<i>Ossobuco slow cooked for 4 hours accompanied with saffron risotto and baby carrots</i>	
	<i>Chef Choice</i>
Bistecchina	\$569
<i>Flank steak with truffled risotto and bell peppers peperonata</i>	
Arrosticini Marchigiani con Erbette	\$259
<i>Lamb shoulder spear over a wilted herbs bed dressed with parmesan and lemon</i>	
	<i>Chef Choice</i>

IL PESCE

Pesce del Giorno alla Provenzale	\$449
<i>Catch of the day planked with tomato fondue and baked ratatouille</i>	
Gamberonni San Remo	\$409
<i>Shrimps sautéed with garlic, chili flakes, white wine, parsley, served with seasonal sprouts and oven cooked tomato scented with thyme</i>	
Gamberoni al Brandy	\$369
<i>Shrimps sautéed with brandy creamy sauce accompanied with baked tomato thyme scented and seasonal sprouts</i>	
Aragosta alla Griglia	\$1699
<i>Grilled lobsters with lemony oil, grilled vegetables and rosemary focaccia bread</i>	
	<i>*PREMIUM</i>
Pesce all' Acqua Pazza	\$409
<i>Oven made fish with cherry tomatoes, garlic, lemon and parsley, served with green peas puree and soft baby potatoes.</i>	
	<i>Chef Choice</i>
Tonno Scottato con Indivia	\$369
<i>Seared tuna fish with cherry tomatoes, charred indivia and kalamata olives tapenade</i>	
	<i>Chef Choice</i>

PIZZE / PIZZAS

**Our Pizza is prepared with natural yeast that gives a better flavor
Make it lighter and healthier**

Margherita	\$289
<i>Tomatoes, basil and Mozzarella cheese</i>	
Vegetariana	\$249
<i>Tomato, eggplant, zucchini, red pepper, mushrooms and Mozzarella cheese</i>	

Napoletana	\$259
<i>Mozzarella, anchovies, peppers, topped with cherry tomatoes</i>	
Pepperoni	\$299
<i>Mozzarella cheese and Pepperoni.</i>	
Salamino Piccante	\$319
<i>Fresh Mozzarella cheese and salame calabrese</i> <i>Chef Choice</i>	
Hawaiian	\$299
<i>Pineapple, ham and Mozzarella cheese</i>	
Fungi e Cotto	\$259
<i>Mozzarella cheese, ham and mushrooms.</i>	
Ai Frutti di Mare	\$299
<i>Fresh seafood combination and Mozzarella cheese</i>	
Bella California	\$299
<i>Mozzarella cheese, Prosciutto, ham, cherry tomato and arugula</i>	
La Margherita	\$269
<i>Tomatoes, basil and fresh mozzarella cheese, Chef Choice</i>	
Emanuele	\$269
<i>White pizza with four cheeses, Serrano pepper, onion, extra virgin olive oil</i>	
4 Formaggi	\$269
<i>Tomato sauce, mozzarella, smoked provolone, parmesan and blue cheese</i>	
Anita	\$359
<i>NO tomato sauce, rosemary, cherry tomatoes, mozzarella cheese and mascarpone cheese, prosciutto and arugula</i>	
	<i>Chef Choice</i>
Calzone	\$319
<i>Folded pizza filled with tomato sauce, mozzarella cheese, ham, kalamata olives, mushrooms, artichokes and ricotta cheese</i>	
Bismark	\$319
<i>Tomato sauce, eggs, ham, parmesan and asparagus</i> (note: we don't cut this into slices because the eggs will drip)	
Capricciosa	\$359
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, kalamata olives, artichokes, all mixed together</i>	
Montanara	\$359
<i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, porcini mushroom and speck (smoked prosciutto)</i>	
4 Stagioni	\$359
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, kalamata olives, artichokes, separated</i>	

Chef Patrón Giulio Lupori

Lasciate che il nostro cameriere vi informi dello Speciale del Giorno
Pregunte a su mesero por el especial del dia

ANTIPASTI / ENTRADAS

Bruschettone	\$179
<i>Pan rustico parrillado y aromatizado con ajo crudo, lleva tomates uva orgánicos originarios de la región, albahaca, pimienta negra y aceite extra virgen de olivo del Valle de Ensenada</i>	
Parmigiana Napolitana di Melanzane	\$179
<i>Berenjas empanizadas con rebanadas de queso mozzarella y salsa de tomate Elección del Chef</i>	
Funghi Trifolati	\$319
<i>Champiñones salteados con ajo, chile, perejil, vino blanco y mantequilla, pan rustico parrillado</i>	
Calamari Trifolati	\$209
<i>Aros de calamares baby salteados con ajo, chile, perejil, vino blanco, tomates uva, pan rustico parrillado Elección del Chef</i>	
Fritto Misto di Mare	\$259
<i>Combinación de calamares crujientes, camarones y calabacitas servidas con salsa arrabbiata y salsa ayoli</i>	
Insalata Caesar	\$169
<i>Lechuga romana con queso parmesano, crotones y aderezo Caesar Con pollo añada (\$70), callo de Hacha (\$287) o camarones (\$127)</i>	
Insalata Caprese	\$289
<i>Rebanadas de tomates y queso mozzarella aderezadas con aceite de olivo extra virgen y Juliana de albahaca</i>	
Insalata Mista	\$179
<i>Crujiente combinación de lechugas finas, tomate cherry, zanahoria, pepino y cebolla morada</i>	
Insalata Palmar	\$199
<i>Pollo a la parrilla servido sobre una selección de lechugas finas con tomate cherry orgánico, juliana de zanahoria, láminas de parmesano, almendra y frescas rebanadas de manzana verde Elección del Chef</i>	
Piatto di Affettati	\$299
<i>Selección de carnes frías artesanales, quesos curados y más</i>	
Costoletta d' Agnello allo Scotta Dito su Specchio di Salsa Ai Peperoni	\$299
<i>Costilla de cordero cocinada a su gusto, servido sobre una salsa de pimienta</i>	

LA PASTA

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	\$239
<i>Ajo, aceite EVO, chile, tomate uva, perejil y parmesano. Los preferidos del Chef!</i>	
Tagliatelle Bolognese	\$309
<i>Con ragú rustico estilo toscano</i>	

Penne all 'Arrabbiata Elección del Chef	\$259
<i>Penne con salsa de tomate, ajo, perejil picado y chile de árbol quebrado</i>	
Mc & Cheese	\$209
<i>Coditos con salsa de queso cheddar y tocino, parmesano gratinado Puede agregar un extra de pollo por (\$70), callo de Hacha (\$287) o camarones (\$127)</i>	

Fettuccine Alfredo	\$279
<i>Con salsa Alfredo de la casa, puede agregar un extra de pollo, callo de Hacha o camarones Puede agregar un extra de pollo por (\$70), callo de Hacha (\$287) o camarones (\$127)</i>	

Spaghetti e Purpetti	\$349
<i>Salsa marinara y albóndigas empanizadas</i>	

Spaghetti al Pesto	\$309
<i>Con pesto tradicional, ejotes y papas</i>	

Spaghetti alla Puttanesca	\$239
<i>Spaghetti con salsa de tomate especiada y un toque de alcaparras aceitunas verdes, perejil picado y anchoas. Puede agregar un extra de pollo por (\$70), callo de Hacha (\$287) o camarones (\$127)</i>	

Penne ai Quattro Formaggi	\$269
<i>Penne con salsa cremosa con queso gorgonzola, queso parmesano, queso provolone y perfumado Elección del Chef</i>	

Risotto	\$269
<i>Pregunte por el risotto que estamos preparando hoy, la preparación del risotto toma 25 minutos porque se hace "a la minute".</i>	

Penne Pomodoro	\$309
<i>Salsa de tomate aromatizada al albahaca</i>	

Ravioli all' Aragosta *PREMIUM	\$729
<i>Ravioles de langosta en salsa bisquet de langosta con aceite de perejil</i>	

PASTA FRESCA

Lasagna Tradizionale Toscana	\$349
<i>Lasagna con salsa ragú rustica estilo Toscana, salsa bechamel, mozzarella y queso parmesano Elección del Chef</i>	

Ravioli di Magro	\$299
<i>Ravioli hechos en casa rellenos de ricotta y espinacas, servidos con salsa rosa cremosa y un toque de yerbas finas, mantequilla y salvia</i>	

Ravioli di Carne	\$269
<i>Ravioles rellenos de Short Rib estofado con salsa a la pimienta y aceite de hierbas finas</i>	

Gnocche Rosa alla Bava Profumata	\$259
<i>Gnocchi rosa en salsa ligera de parmesano con semilla de amapola</i>	

Ravioli di Granchio in Brodo	\$369
<i>Ravioles de cangrejo en caldo de pescado con puré de papa y apio, mejillones salteados</i>	



Pregunte a su mesero acerca de todas sus opciones libre de gluten

Los precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA. Por favor tome nota de que somos un hotel libre de efectivo. Nuestros huéspedes con paquete de All Inclusive o Meal Plan disfrutaran de un 25% de descuento en alimentos y bebidas marcadas con *PREMIUM

SECONDI PIATTI / PLATO FUERTE LA CARNE

Filetto al Pepe Verde	\$869
<i>Filete de res con salsa a la pimienta verde, con espinacas y calabacitas</i>	*PREMIUM
Mezzo Pollo al Rosmarino	\$309
<i>Medio pollo rostizado servido con cebollas, papas cambray, perfumado con romero y aceite de oliva extra virgen</i>	Elección del Chef
Cotoletta alla Milanese	\$309
<i>Pechuga de pollo empanizada acompañado de tomates cherry con albahaca</i>	
Ossobuco alla Gremolata	\$469
<i>Chamorro de res braseado por 4 horas con risotto al azafrán y zanahorias baby</i>	Elección del Chef
Bistecchina	\$569
<i>Arrachera a la parrilla con risotto perfumado a la trufa y peperonata de morrones</i>	
Arrosticini Marchigiani con Erbette	\$259
<i>Brocheta de pierna de cordero en cama de hierbitas salteadas con limón y parmesano</i>	Elección del Chef

IL PESCE

Pesce del Giorno alla Provenzale	\$449
<i>Pesca del día a la plancha con fondue de tomate y ratatouille horneado</i>	
Gamberonni San Remo	\$409
<i>Camarones salteados al ajo, chile seco, vino blanco y perejil, servidos con tomates al tomillo al horno y brotes de temporada</i>	
Gamberoni al Brandy	\$369
<i>Camarones en crema al brandy con tomate horneado al tomillo y brotes de temporada</i>	
Aragosta alla Griglia	\$1699
<i>Langosta a la parrilla con aceite de cascara de limón real, vegetales a la parrilla y focaccia al romero</i>	*PREMIUM
Pesce all' Acqua Pazza	\$409
<i>Pescado al horno con tomate uva, ajo, limón real, perejil, servidos con puré de chicharos y papas cambray suaves</i>	Elección del Chef
Tonno Scottato con Indivia	\$369
<i>Atún sellado con indivia a la parrilla, tomate uva, tapenade de aceitunas Kalamata</i>	Elección del Chef

PIZZE / PIZZAS

Nuestras pizzas son preparadas con levadura natural, Lo cual les da mejor sabor, las hace más ligeras y saludables

Margherita	\$289
<i>Tomate, albahaca y queso mozzarella.</i>	

Vegetariana	\$249
<i>Tomate, berenjena, calabacitas, pimienta roja, champiñones y queso mozzarella.</i>	
Napoletana	\$259
<i>Queso Mozzarella, anchoas, pimientos y acabada con tomates cereza.</i>	
Pepperoni	\$299
<i>Queso mozzarella y "Pepperoni".</i>	
Salamino Piccante	\$319
<i>Queso mozzarella fresco y salame Calabrese</i>	Elección de Chef
Hawaiian	\$299
<i>Piña, jamón y queso Mozzarella</i>	
Cotto e Fungi	\$259
<i>Queso Mozzarella, Jamón y champiñones</i>	
Ai Frutti di Mare	\$299
<i>Selección de mariscos frescos y queso mozzarella</i>	
Bella California	\$299
<i>Queso mozzarella, Prosciutto, Jamón, tomate cereza y arugula</i>	
La Margherita	\$269
<i>Salsa de tomate, albahaca y queso mozzarella fresco</i>	Elección de Chef
Emanuele	\$269
<i>Pizza blanca con 4 quesos, cebolla morada, chile Serrano y aceite de olivo extra virgen</i>	
4 Formaggi	\$269
<i>Salsa de tomate, mozzarella, provolone affumicato, parmesano y queso azul</i>	
Anita	\$359
<i>Pizza blanca con tomate cherry, romero, queso mascarpone, mozzarella, prosciutto y arugula</i>	Elección de Chef
Calzone	\$319
<i>Pizza cerrada con salsa de tomate, queso mozzarella, jamón, aceitunas kalamata, champiñones, alcachofas, queso ricota</i>	
Bismark	\$319
<i>Salsa de tomate, mozzarella, huevo, jamón y espárragos, (nota: esta pizza no la cortamos porque se derrama el huevo)</i>	
Capricciosa	\$359
<i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones, aceitunas Kalamata, Alcachofas: revueltos</i>	
Montanara	\$359
<i>Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, porcini, speck</i>	
4 Stagioni	\$359
<i>Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones, aceitunas Kalamata, Alcachofas: separados</i>	