



Antipasti *Antipasti*



Antipasto Gustino
340

Fine meats [4oz] and artisan Italian cheeses, pickled eggplant, roasted peppers and marinated olives
Carnes curadas [120gr] y quesos Italianos, berenjenas en aceite de olivo, pimientos rostizados y aceitunas marinadas

Carpaccio di Filetto di Manzo
225

Beef tenderloin carpaccio [2oz], arugula, toasted pine nuts, shaved grana padano cheese, white truffle dressing and garlic chips
Láminas de filete de res Black Angus [60gr], queso grana padano y aderezo de trufa blanca, ensalada de arugula, piñones tostados y crocante de ajo



Tris di Foie Gras e Amarena
315

Foie Gras terrine [1oz], brioche toast, black cherry, pomegranate reduction and tomato compote
Terrina de Foie Gras [30gr], pan brioche tostado, cereza negra, reducción de granada y compota de tomate

Carpaccio di Pere
170

Green pear carpaccio [2oz], caramelized figs, roasted red beet puree, aged white balsamic vinegar reduction and grana padano
Pera verde en láminas [60gr], higo caramelizado, puré de betabel rostizado, reducción de balsámico blanco, queso grana padano

Gamberi Saltati
225

Sautéed Gulf shrimp [3oz], fried spinach polenta, orange powder, dehydrated black olives and Asti wine foam
Camarones salteados del Golfo [90gr], polenta frita de espinaca, polvo de naranja, aceituna negra deshidratada y espuma de vino Asti

Mozzarella Fritta Ripiena
200

Fried buffalo mozzarella [3oz], stuffed with portobello and porcini mushrooms, green pea and pancetta cream, yellow pepper coulis
Mozzarella frita [90gr], rellena de hongos portobello y porcini, sobre crema de chicharos y pancetta, coulis de pimienta amarillo

Polpo alla Siciliana
180

Grilled octopus [2oz], yellow bell pepper sphere, caper berry, lemon foam and Kalamata olive mousse
Pulpo a la parrilla [60gr], esfera de pimienta amarillo, alcaparrón, aire de limón y crema de aceituna Kalamata

Granchio Reale
250

Alaskan king crab textures [3oz], fresh vegetables marinated with ginger and lemon, Granny Smith apple jelly and crab reduction
Cangrejo rey en dos texturas [90gr], verduras crocantes marinadas al jengibre y limón, gelatina de manzana Granny Smith y reducción de cangrejo

Minestre ed Insalate *Minestre ed Insalate*

Caprese con Burrata
200

Burrata mozzarella [4oz], heirloom cherry tomatoes, fresh basil pesto, black olive powder and cold pressed extra virgin olive oil
Mozzarella burrata [120gr], tomates cherry heirloom, pesto de albahaca, polvo de aceitunas negras y aceite de oliva extra virgen

Insalata di Rucula, Prosciutto e Ficchi
220

Arugula salad, crunchy prosciutto di Parma [3oz], black figs, fresh cherry tomatoes, strawberry-balsamic gel and grapefruit vinaigrette
Ensalada de arúgula con prosciutto de Parma crocante [90gr], higos, tomates cherry frescos, gel de fresa y balsámico, y vinagreta de toronja

Piccola Cesare
175

Baby romaine Caesar salad [3oz], stone oven roasted tomatoes, shaved grana padano, homemade dressing and laminated crouton
Lechuga romana bebe [120gr], tomates asados en horno de piedra, láminas de queso grana padano, aderezo Cesar casero y crotón laminado

Duo d'Asparagi e Uovo Affumicato
170

Oak smoked duo of white and green asparagus, sautéed cremini mushrooms, poached egg, black truffle cream, pancetta sponge [3oz]
Dúo de espárragos blancos y verdes ahumados al roble, hongos cremini salteados, huevo poché y crema de trufa negra, esponja de pancetta [90gr]

Il Miglior Brodetto Marchigiano
220

Fragrant seafood broth, red grouper, Gulf shrimp, Baja mussels and diver scallops [4oz]
Caldo aromático concentrado de mariscos, camarones del golfo, mejillones, callo de hacha y mero [120gr]

Crema di Pomodoro
160

Stone oven roasted green and red vine-ripe tomato soup, infused herbs oil [4oz]
Crema de tomate rojo y verde asado en horno de piedra, infusión de aceite de hierbas [120gr]

Pizze e Risotti *Pizze e Risotti*

Pizza Nera al Carbone
230

Black dough pizza, tomato sauce, buffalo mozzarella [5oz], green asparagus, pancetta and roasted cherry tomatoes
Masa negra al carbón, salsa de tomate, mozzarella de búfala [150gr], espárragos verdes, pancetta y tomates asados

Pizza con Prosciutto Crudo, Rucula e Pomodorini
230

Buffalo mozzarella [5oz], prosciutto di Parma, arugula, grana padano, fresh cherry tomatoes and homemade sun-dried burrata
Mozzarella de búfala [150gr], prosciutto de Parma, arugula, láminas de grana padano, tomates cherry fresco y burrata de tomates deshidratados

Risotto Asparagi e Gamberi
285

Green asparagus risotto, Gulf shrimp [4oz], prosciutto powder
Risotto de espárragos verdes, camarones del Golfo [120gr], polvo de prosciutto

Risotto Funghi
295

Portobello and porcini mushroom risotto, parmesan wafer and fresh shaved cremini mushrooms [5oz]
Risotto de hongos portobello y porcini, crujiente de parmesano y láminas de hongos cremini [150gr]



Pasta Fatta in Casa *Pasta Fatta in Casa*

*Fettuccine Carbonara al
Tartufo*
330

Traditional Roman style carbonara, pancetta, black truffle and 147°F egg
Tradicional pasta Romana, pancetta, trufa negra y huevo 64°

Garganelli al Ragù
245

Sweet Italian sausage, ground beef and pork ragout [4oz], ricotta cheese and romanesco
Ragù de carne, cerdo y salchicha italiana [120 gr], queso ricotta fresco y romanesco

*Cappellacci di Anatra e
Fonduta di Pecorino*
300

Duck confit [4oz], pecorino cream, fava beans and crispy duck skin
Pato confitado [120gr], crema de pecorino, habas y piel de pato crocante

*Culurgioni di Aragosta e
Burrata*
320

Sardinian style, stuffed with flambéed Sambuca lobster [4 oz] and burrata cheese, calamari ink sauce and lobster butter
De Sardegna, rellenos de langosta flambeada al Sambuca [120 gr] y queso burrata, salsa de tinta de calamar y mantequilla de langosta

Bavette ai Frutti di Mare
360

Baja mussels, diver scallops, Gulf shrimp, calamari and Caribbean lobster, sautéed with garlic, saffron, butter and Sauvignon Blanc [8oz]
Langosta del Caribe, camarón del golfo, callos de hacha, calamares y mejillones de la Baja, en salsa de vino Sauvignon Blanc, azafrán, ajo y mantequilla [240gr]

*Gnocchi di Patate al
Gorgonzola*
225

Yukon gold potato gnocchi, gorgonzola cream and toasted pine nuts [4oz]
Gnocchi de papa Yukón con salsa cremosa de Gorgonzola y piñones tostados [120gr]

*Cappelletti Ripieni di
Funghi e Zucchini al Sugo
di Pomodoro*
280

Seasonal mushroom. Stuffed capelletti, farm fresh vegetables, roasted tomato and sweet Genovese basil jus [4oz]
Cappelletti rellenos de hongos. Vegetales frescos, jugo ligero de tomate rostizado y albahaca genovesa [120gr]

Secondi Piatti *Secondi Piatti*



*Branzino al Cartoccio con
Finocchio e Sedano*
450

Chilean sea bass "papillote", lemon, fennel, leeks, cold pressed olive oil, butter and Sauvignon Blanc [7oz]
Robalo Chileno "en papillote", limón Amarillo, hinojo, puerro, aceite de oliva extra virgen, mantequilla y Sauvignon Blanc [210gr]

Aragosta e Zafferano
625

Poached Caribbean lobster medallions with garlic butter, saffron sauce, cous-cous with Speck smoked ham and orange, stone oven tomato and romanesco [7oz]
Medallones de langosta caribeña pochada con mantequilla de ajo, salsa de azafrán, cous-cous salteado con Speck ahumado y naranja, tomates horneados y romanescos [210gr]

*Merluzzo con Peperoni
"Cruschi"*
400

Pan roasted black cod, crisp red bell pepper, potato puree with fresh garlic and parsley, beet-balsamic gel [7oz]
Bacalao a la plancha con pimientos rojos crocantes, puré de papa al ajo y perejil, gel de betabel y balsámico [210gr]



*Costolette di Agnello al
Forno con Salsa di Aceto
Balsámico*
565

New Zealand lamb chops, prosciutto di Parma, asparagus, provolone, aged balsamic demi-glace [9oz]
Costillas de cordero de Nueva Zelanda, servidas con rollo de prosciutto, espárragos, provolone, salsa demi-glace al balsámico [270gr]

*Filetto di Manzo e Risotto
di Porcini*
525

Prime Black Angus beef tenderloin, cooked at low temperature, porcini and portobello mushroom risotto, nameko mushrooms, Maldon salt and black olive dust [7oz]
Fielete de res prime Black Angus en cocción lenta, risotto de porcini y portobello, hongos nameko, sal de Maldon y tierra de aceitunas negras [210gr]

Costola di Vitello
580

Grilled veal chop, potato and broccoli puree, pan seared oyster mushrooms, morel mushroom sauce and Himalaya pink salt [8oz]
Chuleta de ternera a la parrilla, puré de papa y broccoli, setas selladas, salsa de champiñones morilla y sal rosa del Himalaya [240gr]

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering
Si usted tiene alguna inquietud con respecto a alergias a los alimentos, por favor informe a su mesero antes de ordenar



Selected items are not included in the All Inclusive Meal Plans, there is a \$175.00 Mexican Pesos charge for each one.

Los platillos seleccionados no están incluidos en nuestro paquete de Meal Plans, en caso de ordenarlos tendrá un cargo de \$175.00 pesos por cada uno

All prices are in Mexican Pesos, including taxes.
Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen impuestos.