

CAPRES

La gastronomía Italiana es extremadamente variada: el país fue unificado en el año 1861, y sus cocinas reflejan la variedad cultural de sus regiones así como la diversidad de su historia. Además, está incluida dentro de las denominadas gastronomías mediterráneas y es practicada en todo el mundo. Es muy común que se conozca a la gastronomía de Italia por sus platos más famosos que son la pizza, la pasta y el risotto, pero lo cierto es que es una cocina donde coexisten los abundantes aromas y los sabores del mediterráneo. Se trata de una cocina con fuerte carácter, heredera de largas tradiciones que han sabido perpetuar las antiguas recetas.

The Italian cuisine is extremely varied: the country was unified in 1861, and its cuisines reflect the cultural variety of its regions and its diverse history. It is also included within the so-called Mediterranean cuisines and is practiced worldwide. It is fairly common to know the cuisine of Italy's most famous dishes are pizza, pasta and risotto, but the truth is that it is a kitchen where coexist abundant aromas and flavors of the Mediterranean. It is a cuisine with strong character, inherited from long traditions that have managed to perpetuate the old recipes.

ANTIPASTI / ENTRADAS / APPETIZERS

Carpaccio di filetto di manzo al tartufo

Finas láminas de filete de res crudo marinado a la vinagreta de cítricos, con guarnición de parmesano reggiano, arúgula, aceite de trufa blanca
Thin slices of raw beef with parmesan reggiano, rugula, olive oil, white truffle oil



La vera mozzarella caprese
Queso mozzarella, tomate, albahaca, aceite de olivo extra virgen
Mozarella cheese, tomato, basil, olive oil



Portobello e provolone
Hongo portobello relleno de queso provolone
Portobello mushroom stuffed with provolone cheese

Insalata Toscana

Lechuga, queso de cabra, tomate deshidratado, prosciutto, champiñones salteados en infusión de tomillo con aceite de olivo, mostaza, miel de abeja
Lettuces, goat cheese, sundried tomato, prosciutto, sautéed mushrooms in thyme infusion with olive oil, honey, mustard



Insalata verde
Lechugas y verduras de temporada con vinagre de manzana, aceite de oliva extra virgen
Seasonal lettuce and vegetables with apple vinaigrette, olive oil

ZUPPE/SOPAS / SOUPS

La pasta e fagioli di mia madre

Sopa de alubias con pasta, queso parmesano y crostini al estilo toscano
White bean soup with pasta parmesano cheese and crostini



La zupa minestrone
Sopa de vegetales y raviolis de queso ricota y albahaca
Vegetable soup with ricotta cheese raviole and basil



Libre de Gluten
Gluten Free



Libre de Azúcar
Sugar Free



Opción Vegetariana
Vegetarian Option

PIATTO / PASTAS

Pasta al gusto **Pasta at your choice**

Haga su propia pasta con su salsa favorita
Make your own pasta with your favorite sauce

Penne, fusilli, espagueti y fetuccini **Pomodoro, Bolognesa, Alfredo, Carbonara, Pesto o Rabiata**

Raviolis di ricota con salsa de quattro formaggi

Raviolis rellenos de queso ricota y espinaca en salsa de cuatro quesos
Raviolis stuffed with ricotta cheese and spinach in four cheeses sauce



Lasagna bolognesa

Capas de pasta y carne con salsa bechamel, con un manto final de queso parmesano gratinado
Pasta and meat au gratin with cheese covered with bechamel sauce

Risotto ai funghi

Risotto de champiñones al vino tinto con queso parmesano
Mushroom risotto with parmesan cheese



Pizza al gusto **Pizza of your choice**

Margarita, Pepperoni, hawaiana, vegetariana
Margarita, pepperoni, hawaiian, vegetarian

C
A
P
P
E
R
S



Libre de Gluten
Gluten Free



Libre de Azúcar
Sugar Free



Opción Vegetariana
Vegetarian Option

PIATTO PRINCIPALE / PLATOS FUERTES MAIN COURSES

C
A
P
E
R
S

Pollo ripieno di spinaci e mozzarella

Suprema de pollo rellena de espinacas y queso mozzarella
Chicken breast stuffed with spinach and mozzarella cheese

Stinco de vitelo brasato al Barolo con risotto

Chamorro de ternera braseado en salsa de vino tinto Barolo
servido sobre risotto milanese
Veal Ossobuco braised in Barolo wine sauce over risotto Milanese

Filetto di manzo al pepe verde gorgonzola e olio di tartufato bianco

Medallón de res con pimienta verde, queso gorgonzola y aceite de trufa blanca
Beef medallion with green pepper, gorgonzola cheese and white truffle oil

Filetto di pesce alla siciliana



Filete de mero con salsa de tomate, albahaca, alcaparra, olivas negras
Grouper fish fillet with tomato sauce, basil, capers, black olives

Salmone all'erbe fini

Filete de salmón horneado en costra de hierbas fresca,
servido con cebolla, espárragos, pimientos asados y salsa de vino blanco
*Baked salmon fillet baked in fine herbs, served with grilled onions,
asparagus, peppers in a white wine sauce*

Sfilata di gamberi

Camarones salteados con ajo, tomate y champiñones sobre linguini al pesto
Sautéed shrimp with garlic, tomato and mushrooms over linguini with pesto sauce



Libre de Gluten
Gluten Free



Libre de Azúcar
Sugar Free



Opción Vegetariana
Vegetarian Option

CAPPERS

DOLCI / POSTRES / DESSERT

Tiramisu

Receta de la casa

Home made Tiramisu

Duo gelato (gelato di amaretto e cioccolato)

Duo helado (helado de amaretto y Chocolate)

Duo gelato (ice cream and amaretto Chocolate)

Panna Cotta



Cannolis rellenos de mousse de fresa y chocolate

Canolis stuffed with strawberry and chocolate



Libre de Gluten
Gluten Free



Libre de Azúcar
Sugar Free



Opción Vegetariana
Vegetarian Option