



Dinner Menú

DINNER • <i>CENA</i>	2
KIDS MENU • <i>MENÚ DE NIÑOS</i>	9
DESSERTS • <i>POSTRES</i>	10
COCKTAILS • <i>CÓCTELES</i>	11
WINE • <i>VINOS</i>	12



Welcome to my home!

Here, we'll take a journey through the culinary traditions of Italy, a country that uses its rich cultural roots to both inform the present and guide its future.

¡Bienvenido a mi hogar!

Aquí, haremos un viaje a través de las tradiciones culinarias de "La Bella Italia", un país que utiliza sus ricas raíces culturales para informar el presente y guiar su futuro.

Antipasti di Rinascimento

Starters selection served before the meal to whet the appetite
Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito

Calamari Fritti

Fried squid and zucchini, Pecorino cheese and capers dip
Calamares y calabacines fritos, queso Pecorino y salsa de alcaparras

Bruschetta di Ricotta 🌿

Ricotta cheese, cherry tomato, basil and olive oil
Tomate cherry, albahaca y aceite de olivo

Parmigiana di Melanzane 🌿

Eggplant lasagna, pomodoro sauce and Mozzarella cheese
Lasaña de berenjena, tomate y queso Mozzarella

Carpaccio di Manzo

Beef carpaccio with rocket salad, parmesan and black olives
Láminas de res con rúcula, queso parmesano y aceituna negra



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CAJAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE



SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Herba Salata di Roma Antica

Starters selection served before the meal to whet the appetite
Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito

La Nostra Caprese

Tomato salad with basil and burrata cheese
Ensalada de tomate con albahaca y queso burrata

Insalata Pere e Gorgonzola 🌿

Mixed greens with blue cheese, pear, nuts and honey balsamic vinaigrette
Hojas Mixtas, queso azul, pera, nuez y vinagreta de miel

Minestra Asciuta

Roughly translated as “dried soup,” the thick consistency of this dish lends itself to being eaten with a fork. The pasta must be served al dente so that the grains form a wave called “all’onda”
Definido como “sopa seca” cremosa pero no caldosa, debe ser consumida con tenedor y debe integrarse, los granos tienen que estar al dente formando una ola llamada all’onda

Cacio e Pepe 🌿 🍷

Roman Risotto with Pecorino cheese, black pepper and truffle essence
Risotto con queso Pecorino, pimienta negra y esencia de trufa

Piazza Tasso di Sorrento 🍷

Prawn and lemon squid risotto
Risotto con camarón, calamar y limón



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Pentole a Fuoco Lento

Original recipe from the “cucina povera” rooted in the rural and rustic tradition

Receta original de la “cocina de los pobres”, basada en platos con raíces rústicas y rurales

Minestrone de Asis, Umbria

Traditional soup made with seasonal vegetables, legumes and grated cheese
Sopa tradicional de verduras de temporada, legumbres y queso espolvoreado

Zuppa di Fagiol

Italian bean soup with bacon, sausage and croutons
Sopa de frijol con tocino, salchicha italiana y crutones


DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO


EGG
HUEVO


PORK
PUERCO


SHELLFISH
MARISCOS


TREE NUTS
NUECES


PEANUTS
CACAHUATE


GLUTEN FREE
SIN GLUTEN


VEGETARIAN
VEGETARIANO


VEGAN
VEGANO


SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE


SPICY
PICANTE


VERY SPICY
MUY PICANTE


SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Primi Piatti

Fresh pasta handmade with the love and patience of an Italian Nonna.
If you like grated cheese in your pasta, don't forget to ask for our cheese ritual!

*Reminiscencias de pasta fresca amasada a mano con el amor y paciencia de "La Nonna"
iSi te gusta el queso en tu pasta, no te pierdas nuestro ritual!*

Ravioli alla Sarda

Ricotta, and mascarpone ravioli with serrano ham and pink sauce
Relleno de mascarpone y ricotta en salsa rosada con jamón serrano

Pappardelle ai Funghi Porcini

Creamy mushroom Ragu with Pappardelle
Ragú de hongos cremoso

Fettuccine Pasta "al Nero di Seppia"

With black cuttlefish ink served with clams, zucchini and lemon sauce
Con tinta de calamar servido con almejas blancas, calabaza, mantequilla y limón

Carbonara de Lazio

Spaghetti with egg yolk, pancetta and Pecorino Romano cheese
Spaghetti en salsa de yema de huevo, panceta y queso Pecorino romano

Lasagna alla Bolognese

Ragout alla bolognese, fresh spinach and mozzarella
Ragú alla bolognese, espinacas frescas y mozzarella

Penne rigate all Amatriciana

Penne rigate in tomato sauce with bacon and peppers
Macarrones en salsa de tomate, panceta y guindilla

Ciao Pasta Trilogy

*variety of pastas to be prepared - *variedad de pastas a preparar*

Penne genovese, scampi fettuccine, vegetable Pappardelle with sun-dried tomato bolognese
Genovese penne, fettuccine scampi, Pappardelle de vegetales con salsa boloñesa de tomate deshidratado



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Secondi Piatti Romani

Pancetta di Maiale

Slow-cooked pork belly with sweet-and-sour spinach

Panceta de cerdo con peperonata italiana y espinacas salteada

Costilla Corta

Slow Cooker Beef Short Ribs with Polenta

Costillas de ternera de cocción lenta con polenta

Pollo Gorgonzola

Chicken breast cooked in a rich Gorgonzola sauce and topped with blue cheese

Pechuga de pollo cocinada en una rica salsa de gorgonzola y cubierta con queso azul

Polpo alla Luciana

Stewed octopus with puttanesca sauce

Pulpo con salsa puttanesca



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE
PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE



SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Selezionare Tagli Di Carne

Sourced from Platte Valley Nebraska, our Black Angus is one of the world's highest quality cuts, sourced from grass-fed cows that freely roam the range all year long. Our Premium cuts are served with truffle butter mashed potato and grilled bone marrow.

Una de las mejores carnes del mundo proviene de Platte Valley en Nebraska, alimentadas con pasturas de alta calidad al aire libre durante todo el año.

Nuestros Cortes Premium van acompañados de puré de papas con mantequilla trufada y tuétano a la parrilla.

	MXN	USD
<i>Surf & Turf</i>	\$1,265	\$55
180g Black Angus and Tiger Shrimp 120g		
<i>180gr Black Angus y 120gr Camarones Tigre</i>		

<i>Frutti Di Mare</i>	\$1,150	\$50
Seafood with Lobster		
<i>Frutos del Mar con Langosta</i>		



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Pizzas

Authentically artisan!

Our pizza dough is slowly fermented for 48 hours before being rolled by hand and baked in wood-fire oven

¡Auténticamente artesanales! Masa de pizza con 48 horas de fermentación lenta, extendida a mano y cocida en horno de leña

Regina Margherita

Tomato, basil, fresh mozzarella di bufala and olive oil

Tomate, albahaca, aceite de oliva y mozzarella fresca de búfala

Salsiccia Bianca

White creamy pizza sauce with Italian sausage, spinach and mozzarella Cheese

Creмосa salsa blanca con salchicha italiana, espinaca y queso mozzarella

Clasica Marinara

Anchovies, tomato sauce, garlic

Con anchoas, salsa de tomate y ajo

Pugliese

Classic Italian pizza with tomato sauce, basil, arugula, fresh burrata and stracciatella cheese

Pizza italiana clásica con salsa de tomate, albahaca, rúcula, burrata fresca y queso stracciatella

Napolitan Street-Food

Homemade calzone stuffed with salami, ricotta and mozzarella cheese
Served with Marinara sauce

*Calzone casero relleno de salami, ricotta y queso mozzarella
Servido con salsa marinara*



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Bambini

Baby Food

For our smallest Rockers we have Heinz baby food of various flavors available

Para nuestros Rockers más pequeños tenemos disponibles papillas Heinz de varios sabores

Jr. Rockers Homemade Soups • Sopas Caseras

Chicken and vegetables • Pollo y verduras

Broccoli and asparagus cream • Crema de brócoli y espárragos  

Carbs • Carbohidratos

Spaghetti with tomato sauce or butter • Espagueti con mantequilla o tomate

Mac & cheese • Macarrones con queso 

Proteins • Proteínas

Chicken nuggets and french fries • Nuggets de pollo con papas fritas 

Fish fingers and grilled sweet corn • Palitos de pescado con elote asado 

Corn or wheat quesadillas • Quesadillas con tortilla de maíz o trigo 

McRock burger and onion rings • Hamburguesa McRock con aros de cebolla

Shrimp stir-fry with sweet & sour sauce • Camarones salteados con salsa agridulce 

Grilled beef steak and mashed potatoes • Filete de res a la parrilla con puré de papa

Specialty Cuisine • Especialidad de la Cocina

Every restaurant has a kid's specialty, ask the Chef and he will surprise you!

iTodos los restaurantes tienen una especialidad para niños, pregúntale al Chef y él te sorprenderá!

Sweet Endings! • ¡Dulce Final!

Do not forget your favorite ice cream with lots of toppings

No te olvides de tu helado favorito lleno de toppings



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Peccata Minuta

It is hard to say no to all the delicious temptations italian gastronomy can offer, have a look by yourself... and say no if you can!

Es difícil resistirse a todas las tentaciones dulces que la gastronomía italiana ofrece, échale un vistazo tú mismo y di que no... ¡Sí puedes!

Piamontè's Panna cotta all' Amaretto

Hazelnut & "gianduja" chocolate panna cotta and passion fruit

Panna cotta de avellana y chocolate "gianduja" y maracuyá

T&T Tiramisù de Treviso

Mascarpone cheese mousse served with a coffee syrup-soaked sponge cake sprinkled with cocoa

Mousse de queso mascarpone, bizcocho esponjoso con jarabe de café y cacao en polvo

Affogato al Caffé ☒

Vanilla ice cream with a shot of espresso served with gluten free cookies

Helado de vainilla con café expresso, acompañado de galletas

Babà Napoletano 🌿

Napolitan babà with rum syrup, served with custard cream and fruits

Con jarabe de ron, crema pastelera y fruta



These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

Cocktails • Cócteles

Un Giorno Qualunque

Aperol, sparkling wine, raspberry tea & lime juice

Aperol, vino espumoso, té de frambuesa y limón

Quando, Quando

Citron vodka, Galliano, mint tea & lime zest

Vodka citrón, Galliano, té de menta y rayadura de limón

Tuscany Pearl

Amaretto, chocolate liqueur, coconut liquor & condensed milk

Amaretto, crema de cacao, licor de coco y leche condensada

Phantom Of The Opera

Citron vodka, limoncello, orange liqueur, lime juice & simple syrup

Vodka citrón, limoncello, licor de naranja, jugo de limón y jarabe

Serà Perché Ti Amo

Vodka, amaretto, cranberry juice & citrus juice

Vodka, amaretto, jugo de arándanos y jugo de cítricos

La Ragazza

Campari & tonic water

Campari y agua tónica



WINE LIST

LISTA DE VINOS



MÉXICO

WHITE

	PESOS	USD
2018 CASA MADERO, CHARDONNAY, COAHUILA	\$600	\$26

RED

	PESOS	USD
2016 SANTO TOMÁS, MERLOT, GUADALUPE VALLEY	\$750	\$33
2017 VINO DE LA REINA, MALBEC, GUADALUPE VALLEY	\$790	\$35
2016 3V CASA MADERO, CABERNET BLEND, COAHUILA	\$790	\$35
2015 CUNA DE TIERRA, CABERNET-MERLOT, DOLORES HIDALGO, GUANAJUATO	\$1,050	\$46
2014 CASA MADERO, CAB. SAUVIGNON, GRAN RVA, COAHUILA	\$1,500	\$65
2015 CASA MADERO, GRAN RVA, SHIRAZ, COAHUILA	\$1,650	\$72
2016 ADOBE GUADALUPE, RAFAEL, CABERNET-NEBBIOLO, GUADALUPE VALLEY	\$1,890	\$83
2016 GRAN RICARDO, MONTE XANIC, CABERNET BLEND GUADALUPE VALLEY	\$2,400	\$105

USA

WHITE

	PESOS	USD
2017 ROUND HILL, CHARDONNAY, CALIFORNIA	\$600	\$26
2015 RUTHERFORD RANCH, CHARDONNAY, NAPA VALLEY	\$1,100	\$48
2017 DUCKHORN, SAUVIGNON BLANC, NAPA VALLEY	\$1,200	\$52
2017 FRANK FAMILY, CHARDONNAY, CARNEROS	\$1,950	\$85

RED

	PESOS	USD
2016 INDIGO EYES, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA	\$550	\$24
2016 ROUND HILL, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA	\$600	\$26
2016 LEAPING HORSE, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA	\$700	\$31
2016 IRONSTONE, PINOT NOIR, CALIFORNIA	\$850	\$37
2016 IRONSTONE, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA	\$900	\$39
2016 LANDER JENKINS, PINOT NOIR, CALIFORNIA	\$990	\$43
2016 COLUMBIA CREST, CABERNET SAUVIGNON, WASHINGTON STATE	\$1,050	\$45
2017 PREDATOR, ZINFANDEL, OLD VINE, CALIFORNIA	\$1,100	\$48
2015 RUTHERFORD RANCH, MERLOT, NAPA VALLEY	\$1,700	\$74
2016 IRONSTONE, ROUS VINEYARD RESERVE, ZINFANDEL, LODI, CALIFORNIA	\$1,800	\$78
2018 FRANK FAMILY, PINOT NOIR, NAPA VALLEY	\$2,100	\$92
2016 RUTHERFORD RANCH, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$2,200	\$96
2017 IRONSTONE, CABERNET FRANC, CALIFORNIA	\$2,350	\$102
2016 DUCKHORN, MERLOT, NAPA VALLEY	\$2,650	\$115
2016 DUCKHORN, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$3,000	\$130
2015 STAGS LEAP, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$3,650	\$159
2015 SILVER OAK, CABERNET SAUVIGNON, ALEXANDER VALLEY	\$4,200	\$183
2017 FAR NIENTE, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$8,500	\$369
2015 OVERTURE, CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY	\$8,600	\$374

ARGENTINA

WHITE

	PESOS	USD
2018 FUZION, CHENIN - CHARDONNAY, MENDOZA	\$500	\$22
2017 FINCA FLICHMAN, ROBLE, CHARDONNAY, MENDOZA	\$500	\$22
2017 CATENA ALTA, CHARDONNAY, MENDOZA	\$1,400	\$61

RED

	PESOS	USD
2018 FUZION, MALBEC, MENDOZA	\$550	\$24
2017 FINCA FLICHMAN, MISTERIO, MALBEC, MENDOZA	\$600	\$26
2017 ALTA VISTA PREMIUM, CABERNET SAUVIGNON, MENDOZA	\$790	\$35
2017 ALTA VISTA PREMIUM, MALBEC, MENDOZA	\$790	\$35
2017 ZUCCARDI, SERIA A, BONARDA, MENDOZA	\$790	\$35
2015 FINCA FLICHMAN, CABALLERO DE LA CEPA, MALBEC, MENDOZA	\$850	\$37
2015 ZUCCARDI Q, CABERNET SAUVIGNON, MENDOZA	\$1,200	\$52
2017 ZUCCARDI Q, MALBEC, MENDOZA	\$1,200	\$52
2015 TERRAZAS DE LOS ANDES, SINGLE VINEYARD, MALBEC, MENDOZA	\$1,400	\$61
2015 CHEVAL DES ANDES, MALBEC, CABERNET, PETIT VERDOT, MENDOZA	\$3,100	\$135
2013 ZUCCARDI, ALUVIONAL, MALBEC, GUALTALLARY, UCO VALLEY, MENDOZA	\$4,000	\$174

FRANCE

CHAMPAGNE

	PESOS	USD
NV MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL, EPERNAY	\$1,800	\$78
NV VEUVE CLICQUOT, BRUT, REIMS	\$1,900	\$82
NV MOËT & CHANDON, ICE IMPERIAL, EPERNAY	\$2,250	\$98
NV RUINART, BLANC DE BLANCS, REIMS	\$2,900	\$126
2008 DOM PERIGNON, BRUT, EPERNAY	\$6,200	\$270

CHAMPAGNE ROSÉ

	PESOS	USD
NV MOËT & CHANDON, ROSÉ IMPERIAL, EPERNAY	\$2,200	\$96
NV VEUVE CLICQUOT, BRUT ROSÉ, REIMS	\$2,250	\$98

ROSÉ

	PESOS	USD
2017 LE POUSSIN, PAYS D'OC	\$600	\$26
2017 LA CHAPELLE GORDONNE, CÔTE DE PROVENCE	\$1,600	\$70

WHITE

	PESOS	USD
2017 LA POULE BLANCHE, SAUVIGNON BLANC, PAYS D'OC	\$600	\$26
2017 LOUIS LATOUR, ARDÈCHE, CHARDONNAY, BURGUNDY	\$700	\$31
2016 GÉRARD BERTRAND, RÉSERVE SPÉCIALE, SAUVIGNON BLANC, NARBONNE	\$750	\$33
2017 BOUCHARD PÈRE & FILS, POUILLY-FUISSÉ, MÂCONNAIS	\$1,300	\$57

RED

	PESOS	USD
2017 COTES DU RHONE BELLERUCHE, GRENACHE	\$790	\$35
2015 CHÂTEAU LES HAUTS-CONSEILLANTS, POMEROL	\$1,800	\$78
2014 LA SIRENE DE GISCOURS, MARGAUX	\$2,900	\$126

ITALY

SPARKLING / FRIZZANTE

	PESOS	USD
LA GIOIOSA, FRIZZANTE, MOSCATO, VENETO	\$550	\$24
VILLA SANDI, PROSECCO, IL FRESCO, BRUT, VENETO, DO	\$680	\$30
VILLA SANDI, ROSATO, BRUT, VENETO, DOC	\$680	\$30
DANZANTE, PROSECCO, EXTRA DRY, TUSCANY, DOC	\$790	\$34

WHITE

	PESOS	USD
2016 NICCHIO, PINOT GRIGIO, SICILY	\$450	\$20
2017 FAZI BATTAGLIA, TITULUS, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, MARCHE, DOC	\$700	\$31
2017 TORMARESCA, CHARDONNAY, PUGLIA, IGT	\$700	\$31
2017 DANZANTE, PINOT GRIGIO, VENEZIA, DOC	\$750	\$33
2018 DONACCHIARA, FIANO DI AVELINO, CAMPANIA, DOCG	\$1,100	\$48

RED

	PESOS	USD
2015 DANZANTE CHIANTI, VENEZIA, DOC	\$750	\$33
2016 SANTA CRISTINA, CHIANTI SUPERIORE, TUSCANY, DOCG	\$790	\$34
2016 FRESCOBALDI, PATER, SANGIOVESE, TUSCANY, IGT	\$850	\$37
2016 BATASIOLO, BARBARESCO, PIEDMONT, DOCG	\$990	\$43
2016 LA BRACCESCA, ANTINORI, NOBILE DI MONTEPULCIANO, TUSCANY, DOCG	\$1,200	\$52
2014 FRESCOBALDI, NIPOZZANO, CHIANTI RUFINA, RISERVA, TUSCANY, DOCG	\$1,500	\$65
2015 LUCENTE, LUCE, SANGIOVESE-MERLOT, SUPER TUSCAN	\$1,890	\$82
2013 BANFI, BRUNELLO DI MONTALCINO, TUSCANY, DOCG	\$2,300	\$100
2014 PASQUA, BLACK LABEL, AMARONE DELLA VALPOLICELLA, VENETO, DOCG	\$2,400	\$104
2014 PIO CESARE, BAROLO, PIEDMONT, DOCG	\$2,900	\$126
2013 FRESCOBALDI, CASTEL GIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO, TUSCANY, DOCG	\$3,200	\$139

SPAIN

WHITE

	PESOS	USD
2017 MARTÍN CÓDAX, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS	\$700	\$31

RED

	PESOS	USD
2015 VERSOS DE VALTUILLE, BIERZO	\$680	\$30
2015 VERSOS DE VALTUILLE, ROBLE, CEPAS CENTENARIAS, BIERZO	\$790	\$35
2016 PSI, DOMINIO DE PINGUS, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO	\$1,890	\$82
2012 LÓPEZ CRISTOBAL, RESERVA, RIBERA DEL DUERO	\$2,000	\$87
2016 MAURO, COSECHA, BODEGAS MAURO, CASTILLA Y LEÓN	\$2,300	\$100
2014 ALIÓN, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO	\$4,500	\$196
2006 ÚNICO, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO	\$14,000	\$608

OTHER COUNTRIES

WHITE

	PESOS	USD
2018 CARMEN, INSIGNE, SAUVIGNON BLANC, CHILE	\$550	\$24
2017 MUD HOUSE, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND	\$990	\$43

RED

2017 FISH HOEK, PINOTAGE, SOUTH AFRICA	\$550	\$24
--	-------	------

PORT

	PESOS	USD
TAYLOR'S, TAWNY 10 YEARS, PORTUGAL	\$120	\$5
BOTTLE	\$2,200	\$95

SAKE

	PESOS	USD
MOMOKAWA, PEAR JUNMAI GINJO, NIGORI, OREGON, USA	\$990	\$43
MURAI, JUNMAI, GINJO, SUGIDAMA, AOMORI, JAPAN	\$1,700	\$74