



**DINNER · CENA ..... 2**

**DESSERTS · POSTRES ..... 5**



# 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.*

## Caprese di Burrata

Fresh tomato, burrata, arugula and balsamic pesto

*Tomate fresco, burrata, rúcula y pesto balsámico*

## Carpaccio di Manzo

Beef carpaccio, arugula salad, parmesan cheese and lemon vinaigrette

*Carpaccio de res, rúcula, queso parmesano y vinagreta de limón*

## Parmigiana di Melanzane

Fire-roasted eggplant, mozzarella, parmesan cheese and pomodoro sauce

*Berenjena asada a la parrilla, mozzarella, queso parmesano y salsa pomodoro*

## Calamari e Zucchini Fritti

Fried calamari and zucchini with marinara sauce

*Calamares y calabaza italiana crujientes con salsa marinara*

# Herba Salata di Roma Antica

---

From the ancient Rome where farmers used to eat green leaves seasoned with salt

*Originario de los campesinos en la antigua Roma que consumían vegetales en crudo aliñados con sal*

## Insalata Cesare

Romaine lettuce, croutons with homemade dressing and basil oil

*Lechuga larga con crotones, aderezo hecho en casa y aceite de albahaca*

 Contain lactose  
*Contiene lactosa*

 Vegetarian  
*Vegetariano*

 Tree nuts  
*Frutos secos*

 Shellfish  
*Mariscos*

 Eggs  
*Huevo*

 Contain Gluten  
*Contiene Gluten*

 Pork  
*Cerdo*

# 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

Vegetables soup with pesto and parmesan cheese

*Sopa de verduras con pesto y queso parmesano*

## 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”  
¡Si te gusta el queso en tu pasta, no te pierdas nuestro ritual!*

## Spaghetti

Your choice of Bolognese sauce, putanesca or pomodoro

*Su elección de salsa boloñesa, putanesca ó pomodoro*

## Penne al Forno

Italian baked paasta with marinara sauce, mozzarella, ricotta and basil

*Pasta penne al horno con salsa marinara, mozzarella, ricota y albahaca*

## Gnocchi al Pesto

Creamy pesto sauce, toast pine nuts and parmesan cheese

*Salsa de pesto cremoso, piñones tostados y queso parmesano*

## Fettuccini Alfredo

White cheese sauce with sautéed Gulf shrimp

*Salsa blanca de queso con camarones del golfo salteados*

 Contain lactose  
Contiene lactosa

 Vegetarian  
Vegetariano

 Tree nuts  
Frutos secos

 Shelfish  
Mariscos

 Eggs  
Huevo

 Contain Gluten  
Contiene Gluten

 Pork  
Cerdo

## *Lasagna della Nonna*

Traditional baked lasagna

*Lasaña tradicional gratinada al horno*

## *Ravioli ripieni di gamberetti*

Homemade ravioli, green peas and basil

*Raviolis hechos en casa, chicharos y albahaca*

## *Risotto al Nero di Sepia*

Squid ink risotto, Atlantic Sea food and mild chive aioli

*Risotto de tinta de calamar, mariscos del atlántico y alioli de cebollín*

## *Secondi Piatti Romani*

---

### *Ossobuco D' Angelo*

Braised lamb shank with pumpkin puree, goat cheese and spinach

*Estofado de chamorro de cordero con puré de calabaza, queso de cabra y espinaca*

### *Pollo alla Parmigiana*

Breaded chicken with spaghetti pomodoro, mozzarella cheese and basil

*Pollo empanizado con espagueti pomodoro, queso mozzarella y albahaca*

### *Tagliata alla Fiorentina*

Beef tenderloin with confit potatoes, arugula, parmesan, and balsamic dressing

*Filete de res con papas confitadas, rúcula, parmesano y aderezo balsámico*

### *Salmone ai Broccolini*

Seared salmon fillet with garlic sautéed broccolini, gremolata and gnocchi

*Filete de salmón sellado con broccolinis salteados con ajo, gremolata y ñoquis*

 Contain lactose  
Contiene lactosa

 Vegetarian  
Vegetariano

 Tree nuts  
Frutos secos

 Shellfish  
Mariscos

 Eggs  
Huevo

 Contain Gluten  
Contiene Gluten

 Pork  
Cerdo

# "Peccata Minuta"

Italian sweets! · *iDulces italianos!*

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, si puedes!*

## *Tiramisu*

Mascarpone cheese, lady fingers, espresso, and cocoa

*Queso mascarpone, galleta, café espresso y cacao*

## *Panna cotta*

Mango and coconut

*Mango y coco*

## *Il Cioccolato*

Chocolate mouse and textures

*Mouse de chocolate y texturas*

 Contain lactose  
Contiene lactosa

 Vegetarian  
Vegetariano

 Tree nuts  
Frutos secos

 Shellfish  
Mariscos

 Eggs  
Huevo

 Contain Gluten  
Contiene Gluten

 Pork  
Cerdo