

SALAD & STARTERS

Biscuit Sage and pancetta accompanied with creamy basil ricotta	\$ 195
Mix salad Mix letucce accompanied with, carrots, cherry tomato, cawlifolour, beets, avocado and red fruit balsamic dressing	\$ 185
Green salad Mix accompanied with grill zucchini, asparagus, broccoli, green apple, celery and avocado	\$ 185
Chicken salad Apple and parmesan cheese with mustard dressing	\$ 195
Beet salad Roasted accompanied with creamy feta pumpking seeds and zatar	\$ 210
Cheese and Charcuterie Selection of cheeses and charcuterie accompanied with fruit and green tomato marmalade and pecans	\$ 350
Grilled Octopus Alioli and fideo secos, morita chile sauce	\$ 220
Beef Carpaccio Beef served with arugula, dry figs, parmesan cheese and fresh mushrooms	\$ 240
Burrata cheese, tomato and basil with balsamic reduction Fresh local creamy cheese accompanied with organic arugula, basil and Balsamic reduction	\$ 250
Eggplant parmigiana Gratin Fried Eggplant with mozzarella and parmesan cheese, tomato sauce and basil	\$ 195
Gratin asparagus Au Gratin asparragus, cous cous, truffle oil and crispy parmesan	\$ 215
Roasted Cauliflower Roasted cauliflower accompanied with home made pesto, roasted almonds and crispy parmesan	\$ 200
Polenta Served with mushrooms, pesto and parmesan cheese	\$ 210

SOUP

Soup of the day Our soup according to current season.	\$ 180
Fish and seafood soup accompanied with garlic croutons Fish and seafood broth served with shrimp, octopus, clams, mussels, squid and fresh tomato with garlic croutons	\$ 280

PASTA & MAIN COURSE

Fresh Fusilli alla Carbonara Home made short pasta Fusilli with classic Carbonara sauce, with eggs, cream, bacon and fresh Parmesan Cheese	\$ 235
Spaghetti al Pomodoro Home made pasta with classic Fresh tomatoes and basil sauce with parmesan cheese	\$ 200
Papardella with beef Ossobuco, Gorgonzola and broccoli Home made pasta served with beef Ossobuco, Gorgonzola cheese sauce and Broccoli	\$ 245
Spaghetti Bolognese Home made pasta with classic Bolognese sauce and parmesan cheese	\$ 250
Ravioli stuffed with spinach and Ricotta Home made pasta stuffed with organic spinach, ricotta cheese with butter and sage sauce	\$ 230
Vegetarian Lasagna Gratin pasta with mix veggies, bechamel and tomato sauce	\$ 240
Lasagna alla Bolognese Traditional italian lasagna with bolognese sauce.	\$ 270
Risotto with pear and gorgonzola Carnaroli rice with caramelized pear butter with gorgonzola cheese	\$ 300
Pasta alla Boscaiola Hand made pasta accompanied with house made italian sausage, mushrooms, cherry tomato, kalamata olives in a pink sauce	\$ 280
Risotto with asparagus Carnaroli rice with local produce asparagus butter with Parmesan cheese	\$ 280
Beef Tagliata 300g Grill Beef rib eye from Monterrey served with arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese accompanied with sweet potato chips	\$ 350
Fish fillet Fish fillet veracruzana style	\$ 270
Pugliese chicken Served with potatoes, cherry tomatoes, kalamata olives and white wine and rosemary sauce	\$ 290
Cochinita Pibil tacos accompanied with red onion pickle and cabbage marinated in hand made tortillas	\$ 250

WOOD OVEN PIZZA

Pizza Margherita San marzano tomato sauce, mozzarella fiore di latte, and basil	\$ 210
Pizza vegetariana San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, veggies on the season	\$ 220
Pizza italian sausage San marzano tomato sauce, mozzarella fiore di latte, home made italian sausage, arugula and parmesan	\$ 260
Pizza Prosciutto e funghi San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, prosciutto and mushrooms	\$ 260
Pizza Bianca selection of cheeses	\$ 240
Pizza Bianca Deluxe selection of cheese and calabrese salame	\$ 280
Pizza Bianca with Italian sausage cheese selection, home made italian sausage, zucchini and olives	\$ 280
Pizza Calabrese San marzano tomato sauce, fiore di latte and calabrese salame	\$ 250

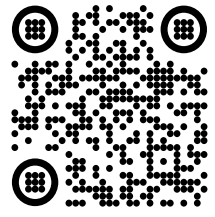
OUTDOOR GARDEN AVAILABLE

*** SPECIALS ***

FISH OF THE DAY IN SEA-SALT CRUST 650 / kg
Our fish change daily base on the marked availability



ZUCCHINI BLOSSOM stuffed with ricotta cheese,
pan-fried in Panko, served with mediterranean sauce \$ 120



ENSALADAS Y ENTRADAS

Bisquet salvia y tocino acompañado de cremoso de ricotta a la albahaca	\$ 195
Ensalada Mixta Mezcla de lechugas acompañada de zanahoria, tomate cherry, coliflor, betabel y aguacate con aderezo de balsámico a los frutos rojos	\$ 185
Ensalada Verde Selección de lechugas acompañada de calabazas parrilla, espárragos, brócoli, manzana verde, apio, aguacate, aderezo de Balsamico	\$ 185
Ensalada de pollo manzana, laminas de parmesano, tomate cherry y aderezo de Mostaza	\$ 195
Ensalada de betabel Rostizado servido coc cremoso de feta, semillas de calabaza tostadas y zatar	\$ 210
Tabla de quesos y embutidos selección de quesos y embutidos con de fruta, nueces y mermelada de tomate verde	\$ 350
Pulpo a la Parilla Alioli y fideos secos, con salsa de chile morita	\$ 220
Carpaccio de Res carne cruda marinada acompañada de higos deshidratados, arugula, hongos marinados y laminas de parmesano	\$ 240
Burrata con tomate fresco, arugula, albahaca Queso fresco de centro cremoso de rancho local servido con arugula, albahaca y reducción de vinagre Balsámico de Módena	\$ 250
Berenjena alla Parmigiana Berenjena fritas con salsa tomate y queso Parmesano gratinadas servidas como terrina.	\$ 195
Coliflor rostizada Coliflor rostizada al horno acompañada de pesto hecho en casa, almendras tostadas y crocante de Parmesano	\$ 200
Esparragos gratinados Esparragos al horno gratinados, cous cous, aceite de trufa y crocante de Parmesano	\$ 215
Polenta acompañada de hongos salteados, pesto y parmesano	\$ 210

SOPA

Sopa del Dia Nuestra sopa del dia segun temporada	\$ 180
Directo del oceano Caldo de pescado, camarones, pulpo, almeja, mejillón, pulpo y calamar, tomate fresco, romero y pan de ajo	\$ 280

JARDIN DISPONIBLE

*** SPECIALS ***

PESCADO ENTERO EN COSTRA DE SAL 650 / kg
Nuestros pescados varian de especie según los mas frescos del mercado.



FLOR DE CALABAZA rellena de queso ricotta, empanizada en Panko, servida con salsa mediterranea \$ 120

PASTA Y PLATOS FUERTE

Fusilli alla Carbonara Pasta Fusilli hecha en casa acompañada de clásica salsa a la Carbonara con huevo, crema, tocino, y queso Parmesano	\$ 235
Spaghetti al Pomodoro Pasta hecha en casa acompañada de salsa de tomate fresco, albahaca y Parmesano	\$ 200
Papardella con Ossobuco de res Pasta hecha en casa acompañada de ossobuco de res, crema de Gorgonzola y brócoli	\$ 245
Spaghetti Bolognese Pasta hecha en casa acompañada de clásica Bolognese y Parmesano	\$ 250
Ravioli relleno de espinaca y ricotta Pasta hecha en casa rellena de espinaca y queso Ricotta local con salsa de mantequilla y salvia y Parmesano	\$ 230
Lasagna vegetariana servida con salsa tomate Pasta Gratinada hecha en casa rellena de vegetales mixtos, bechamel y salsa tomate	\$ 240
Lasagna alla Bolognese Lasagna tradicional con salsa bolognesa	\$ 270
Risotto pera y Gorgonzola Arroz tipo carnaroli con pera rostizada mantecado con gorgonzola	\$ 300
Pasta alla Boscaiola pasta corta hecha a mano acompañada de chorizo italiano hecho en casa, hongos portobello, tomate cherry y aceituna kalamata en salsa rosada	\$ 280
Risotto con espárragos Arroz tipo Carnaroli con espárragos de rancho local mantecado con queso Parmesano	\$ 280
Tagliata de Res 300g Tablita de res de Monterrey a la parrilla servida con arugula, tomate cherry y laminas de parmesano y chips de camote	\$ 350
Pesca del dia Filete de pescado a la veracruzana	\$ 270
Pollo alla Pugliese Papas, tomate cherry, aceituna kalamata y salsa al vino blanco	\$ 290
Tacos de cochinita Pibil 3 piezas acompañados de cebolla morada encurtida y col marinada	\$ 250

PIZZA HORNO DE LEÑA

Pizza Margherita salsa de tomate san marzano, mozzarella flor de leche y albahaca	\$ 210
Pizza vegetariana salsa de tomate san marzano, queso flor de leche y vegetales según la temporada	\$ 220
Pizza de chorizo italiano En salsa de tomate san marzano, flor de leche, chorizo italiano hecho en casa, arugula y laminas de parmesano	\$ 260
Pizza Prosciutto y hongos salsa de tomate san marzano, prosciutto y hongos salteados	\$ 260
Pizza Bianca selección de quesos	\$ 240
Pizza Bianca con chorizo italiano hecho en casa selección de quesos, chorizo italiano, calabaza, aceituna negra kalamata	\$ 280
Pizza Bianca Deluxe selección de quesos y salame calabrese	\$ 280
Pizza Calabrese salsa de tomate san marzano, mozzarella flor de leche y salame calabrese	\$ 250