



Le Insalate

- CAPRESE** \$90
Rebanadas de jitomate queso mozzarella, albahaca fresca, aderezados con una vinagreta balsámica.
- VERDE** \$120
Pepino, aguacate, espinaca, lechuga manzana verde, cilantro y aderezo (yogurt y menta).
- FRUTOS ROJOS** \$130
Mezcla de lechugas, fresa, blue berry, zarzamora, queso Philadelphia con ajonjolí.
- SERRANA ENSALADA** \$130
Jitomate cherry, cebolla morada, lechuga, arúbula, nuez y jamón Serrano deshidratado.
- CAMPIRANA** \$90
Frescas tiras de espinacas con crujientes trocitos de tocino, blue cheese y finas rebanadas de champiñon, aderezada con una vinagreta de echalot y parmesano.
- DEL HUERTO** \$90
Mezcla de lechuga con higo caramelizado, ajonjolí garapiñado, jitomate cherry, trocitos de blue cheese, croutones y aderezo de la estación.

La Pasta

PASTA ARTESANAL DE TU ELECCIÓN

- MARISCOS** \$260
Pasta de camarón con mejillón a la salsa blanca con chipotle y chile pimiento.
- BOLOÑESA** \$160
Servida con la auténtica receta de salsa de carne molida, tomates y cebolla cocidos a fuego lento, cubierta de queso parmesano.
- ALFREDO** \$150
Preparada con la tradicional salsa con base de crema, mantequilla y ajo acompañada de queso parmesano.
- TRES QUESOS** \$150
Servida con una cremosa salsa de queso gouda, blue cheese y parmesano.
- ARRABIATA** \$150
Preparada con salsa pomodoro aderezada con chile de árbol y bañada en queso parmesano.
- FUNGHI** \$160
Servida en una base de crema con un toque de vino blanco, jugo de carne, nuez, ajo, cebolla y champiñón asado.
- TETRAZZINI** \$280
Preparada con pechuga de pollo a la parrilla, salsa de mantequilla y queso gratinado.

Pizza o Calzone

	Grande	Individual
JAMÓN SERRANO CON HIGOS	\$210	\$115
IL CONDIMENTO Pera, cebolla caramelizada y blue chesse.	\$199	\$110
CAMPIRANA Espinacas, champiñones y queso de cabra	\$190	\$110
VEGETARIANA Champiñón, pimientos, espinaca y cebollamorada.	\$190	\$90
MARGARITA Jitomate, albahaca y queso mozzarella.	\$190	\$98
ESPECIAL Jamón, tocino y champiñones.	\$190	\$95
HAWAIANA Jamón y Piña.	\$190	\$95
CARNES FRIAS Salami, Chorizo de pamlona y jamón.	\$210	\$105
MÓDENA Blue chesse, queso de cabra y manzana.	\$230	\$115
4 ESTACIONES Blue chesse, parmesano, mozzarella y queso de cabra.	\$230	\$115
RANCHO Frijoles,chorizo,cebolla, jitomate y chipotle	\$190	\$98
MILÁN Salami, Salchicha, Jamón, Tocino, Pimiento.	\$230	\$115
CALA LUNA Atún, rajas, jitomate, cebolla, aceituna	\$230	\$115
VENECIA Lomo canadiense, Cebolla, Rajas	\$220	\$110

Hamburguesas

Hamburguesa con queso.	\$125
Hawaiana	\$130
Extras: Jamón, Tocino, Queso gruyere champiñones	\$10

Bebidas

Soda italiana	\$55
Refrescos	\$34
Agua de sabor	\$40
Copa de clericot (Tinto, blanco o rosado)	\$89
Jarra de Clericot (Tinto, blanco o rosado)	\$165
Copa de vino de la casa (Tinto)	\$89
Botella de vino de la casa (Tinto, blanco o rosado)	\$310

