

Trattoria

PRIMI PIATTI / ENTRADAS / STARTERS

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO - FINAS LÁMINAS DE PESCADO DEL DÍA CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE TRUFA BLANCA ACOMPAÑADO CON ARÚGULA Y TOMATE DESHIDRATADO
THIN SLICES OF FISH OF THE DAY WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LIME JUICE AND WHITE TRUFFLE OIL SERVED WITH ARUGULA AND SUN DRIED TOMATOES
230

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO - FINAS LÁMINAS DE FILETE DE RES CRUDO CON QUESO PARMESANO REGGIANO, ARÚGULA, ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE TRUFA BLANCA
THIN SLICES OF RAW BEEF FILET WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE, ARUGULA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND WHITE TRUFFLE OIL
240

LA VERA MOZZARELLA CAPRESE - QUESO MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
220

MOZZARELLA AL TAVOLO - QUESO MOZZARELLA PREPARADO EN SU MESA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PREPARED TABLE-SIDE
265

FRITTO DI CALAMARI ALLA RINO - CALAMARES FRITOS SALTEADOS CON SALSA, RECETA SECRETA DEL CHEF
DEEP FRIED CALAMARI SAUTÉED WITH THE CHEF'S SECRET RECIPE SAUCE
280

VONGOLE OREGANATA - ALMEJAS BABY HORNEADAS CON COSTRA DE PAN, AJO Y ORÉGANO EN SALSA AL LIMÓN Y MANTEQUILLA
BAKED BABY CLAMS WITH BREAD CRUST, GARLIC AND OREGANO IN A LEMON-BUTTER SAUCE
235

SAUTÉ DI VONGOLE - ALMEJAS SALTEADAS AL VINO BLANCO O EN SALSA MARINARA
SAUTÉED FRESH CLAMS WITH WHITE WINE OR MARINARA SAUCE
235

POLPETTA - ALBÓNDIGA DE CARNE DE CERDO, RES Y POLLO, RELLENA DE QUESO RICOTTA CON PIMIENTOS Y BAÑADA EN SALSA DE TOMATE
PORK, BEEF AND CHICKEN MEATBALL, STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, PEPPERS AND COVERED WITH TOMATO SAUCE
285

INSALATA DELLO CHEF - ENSALADA CON MEZCLA DE LECHUGAS, TOMATE, MANZANA, NUEZ CARAMELIZADA, QUESO GORGONZOLA Y EL ADEREZO ESPECIAL DEL CHEF
MIXED LETTUCE LEAVES, TOMATO, APPLE, CARAMELIZED WALNUTS AND GORGONZOLA CHEESE TOSSED WITH OUR CHEF'S SPECIAL DRESSING
195

INSALATA CAESAR - ENSALADA CAESAR, LA RECETA ORIGINAL DE CAESAR CARDINI
CAESAR CARDINI'S ORIGINAL CAESAR SALAD RECIPE
220

INSALATA DI ARUGULA, PERA E PARMIGIANO REGGIANO - ENSALDA DE ARÚGULA FRESCA, REBANADAS DE PERA Y QUESO PARMESANO REGGIANO CON ACEITE DE OLIVO Y JUGO DE LIMÓN
ARUGULA WITH SLICES OF PEAR, REGGIANO PARMESAN CHEESE, OLIVE OIL AND LEMON JUICE
215

ZUPPA / SOPAS / SOUPS

LA ZUPPA DEL GIORNO - SOPA DEL DÍA, SELECCIÓN DEL CHEF
SOUP OF THE DAY, CHEF'S SELECTION
170

LA PASTA E FAGIOLI - TRADICIONAL CREMA DE ALUBIAS CON PASTA ESTILO TOSCANO CON QUESO PARMESANO REGGIANO Y CROSTINI
TRADITIONAL PASTA AND BEANS CREAM SOUP TUSCAN STYLE WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE AND CROSTINI
170

MINISTRONE DI VERDURE – SOPA MIXTA DE VERDURAS FRESCAS CON QUESO PARMESANO REGGIANO
FRESH VEGETABLE SOUP WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE
155

LE PASTE / PASTAS / PASTA

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - SPAGHETTI CON SALSA BOLOÑESA DE CARNE Y TOMATE CON UN LIGERO TOQUE DE CREMA
SPAGHETTI WITH BOLOGNESE MEAT SAUCE AND TOMATO WITH A TOUCH OF CREAM
290

LINGUINE ALLE VONGOLE - LINGUINE CON ALMEJAS FRESCAS SERVIDO CON SALSA BLANCA O SALSA ROJA, A SU ELECCIÓN
LINGUINI WITH FRESH CLAMS SERVED IN YOUR SELECTION OF WHITE OR RED SAUCE
210

PENNE ALLA SICILIANA - PASTA PENNE CON SALSA DE TOMATE, BERENJENA, QUESO PARMESANO Y ALBAHACA
PENNE WITH TOMATO SAUCE, EGGPLANT, PARMESAN CHEESE AND BASIL
285

GNOCCHI DI PATATE A TUO PIACERE - GNOCCHI DE PAPA SERVIDO CON LA SALSA DE SU ELECCIÓN: BOLOÑESA, GORGONZOLA O POMODORO
POTATO DUMPLING SERVED WITH YOUR CHOICE OF BOLOGNESE, GORGONZOLA OR POMODORO SAUCE
295

RAVIOLI DI GAMBERI - RAVIOLES HECHOS EN CASA RELLENOS DE CAMARÓN, EN SALSA CREMOSA DE TOMATE
HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH SHRIMP IN A CREAMY TOMATO SAUCE
325

LINGUINE CALAMARI DIAVOLA - LINGUINE CON CALAMARES SALTEADOS EN SALSA MARINARA PICANTE
LINGUINI PASTA WITH CALAMARI SAUTÉED IN SPICY POMODORO SAUCE
315

FETTUCCINE ALFREDO - EL TRADICIONAL CON CREMA Y QUESO PARMESANO, ¡DELICIOSO!
TRADITIONAL RECIPE WITH CREAMED PARMESAN CHEESE
295

CON POLLO - WITH CHICKEN 375 CON CAMARÓN - WITH SHRIMP 405

LASAGNETTA DELICATA ALLA BOLOGNESE - LASAÑA CON BOLOÑESA DE CARNE Y SALSA BECHAMEL
LAYERS OF LASAGNA WITH BOLOGNESE MEAT RAGOUT AND BECHAMEL SAUCE
320

Trattoria

I SECONDI / CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY

POLLO MARSALA CON FUNGHI - PECHUGA DE POLLO SALTEADA EN SALSA DE VINO MARSALA Y CHAMPIÑONES	360
SERVIDA CON FETTUCCHINE HECHO EN CASA	
CHICKEN BREAST SAUTÉED IN MARSALA SAUCE AND MUSHROOM SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCHINE	
POLLO PARMIGIANA - PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, BAÑADA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA,	360
SERVIDA CON SPAGHETTI	
BREADED CHICKEN BREAST TOPPED WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND GRATED MOZZARELLA, SERVED WITH SPAGHETTI	
FETTINE DI MANZO IN SALSA PIZZAIOLA - ESCALOPAS DE TERNERA (ANGUS) EN SALSA DE TOMATE FRESCO,	475
ALBAHACA, ORÉGANO Y AJO	
VEAL SCALLOPS (ANGUS) IN FRESH TOMATO SAUCE, BASIL, OREGANO AND GARLIC	
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE - RIB EYE PREPARADO EN PARRILLA DE MESQUITE CORONADO	675
CON CEBOLLAS, PIMIENTOS SALTEADOS Y PAPAS ROSTIZADAS	
RIB EYE PREPARED ON A MESQUITE GRILL TOPPED WITH SAUTÉED ONIONS, PEPPERS AND ROASTED POTATOES	
PESCI E FRUTTI DI MARE / PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD	
MISTO DI PESCE MARECHIARA - COMBINACIÓN DE MARISCOS: CALAMAR, CAMARÓN, ALMEJA, MEJILLÓN, CALLO DE ALMEJA	525
Y MEDALLÓN DE PESCADO EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE, SERVIDO CON LINGUINE	
SEAFOOD COMBINATION: CALAMARI, SHRIMP, CLAMS, MUSSELS, CLAM SCALLOPS AND MEDALLION OF FISH	
IN MARINARA SAUCE, LIGHTLY SPICY	
FILETTO DI CERNIA ALLA LIVORNESE - FILETE DE MERO CON ALCAPARRAS, ACEITUNA NEGRA, ALBAHACA, CEBOLLA, TOMATE,	470
ACEITE DE OLIVO Y VINO BLANCO	
FILET OF GROUPER SERVED WITH CAPERS, BLACK OLIVES, BASIL, MARINARA SAUCE, OLIVE OIL AND WHITE WINE	
FILETTO DI SALMONE ALLA SALVIA, FUNGHI E GORGONZOLA - FILETE DE SALMÓN CHILENO SALTEADO CON SALVIA FRESCA,	450
QUESO GORGONZOLA Y CHAMPIÑONES	
FILET OF CHILEAN SALMON SAUTÉED WITH FRESH SAGE, GORGONZOLA CHEESE AND PORCINI MUSHROOM	
GAMBERONI CON FETTUCCHINE NERE IN SALSA ARRABBIATA - FETTUCCHINE NEGRO HECHO EN CASA PREPARADO CON	445
CAMARONES EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE	
BLACK HOMEMADE FETTUCCHINE PREPARED WITH SHRIMP IN SPICY MARINARA SAUCE	
SAUTÉ DI GAMBERONI CON VERDURE E PASTA - SUCULENTOS CAMARONES ACOMPAÑADOS CON FETTUCCHINE HECHO EN CASA	430
Y PIMIENTOS ASADOS SALTEADOS EN AJO Y ACEITE	
SUCCULENT SAUTÉED SHRIMP SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCHINE AND VEGETABLES	
RISOTTO DI ARAGOSTA - SUCULENTO RISOTTO DE LANGOSTA EN REDUCCIÓN DE VINO BLANCO QUESO PARMESANO	495
Y TOQUE DE AZAFRÁN	
LUSCIOUS RISOTTO STUFFED WITH LOBSTER IN REDUTCION OF WHITE WINE, PARMESAN CHEESE AND A TOUCH OF AZAFRAN	

COMBINAZIONI MISTE / COMBINADOS / COMBOS

FILETTO DI VITELLO ANGUS CON ARAGOSTA - EXQUISITA COLA DE LANGOSTA EN SALSA MARINARA PICOSA CON FILETE DE RES	1,075
ANGUS MARINADO CON HIERBAS FINAS Y ROMERO, COCIDO AL HORNO DE LEÑA, ACOMPAÑADO DE PAPA CAMBRAY Y LINGUINE	
EXQUISITE LOBSTER TAIL IN SPICY MARINARA SAUCE WITH FILET OF ANGUS BEEF MARINATED IN FINE HERBS AND ROSEMARY COOKED	
IN A FIREWOOD OVEN, SERVED WITH BABY POTATOES AND LINGUINE	
FILETTO DI PESCE CON VONGOLE E GAMBERETTI - FILETE DE PESCADO, ALMEJA Y CAMARÓN COCIDOS AL HORNO DE LEÑA	775
CON UNA REDUCCIÓN DE VINO BLANCO, LIMÓN Y MANTEQUILLA, SERVIDOS SOBRE UNA CAMA DE LINGUINE	
FISH, CLAMS AND SHRIMP COOKED IN A FIREWOOD OVEN WITH A WHITE WINE, LEMON AND BUTTER REDUCTION,	
SERVED ON A BED OF LINGUINE	
FILETTO DI CERNIA E GAMBERETTI ALLA PUTTANESCA - DELICIOSO SPAGHETTI A LA PUTTANESCA ACOMPAÑADO DE FILETE	595
DE MERO Y CAMARONES EN SU MISMA SALSA.	
DELICIOUS SPAGHETTI PUTTANESCA STYLE, WITH FILET OF SEA BASS AND SHRIMP IN THEIR OWN SAUCE	
FESTIVAL DEL MARE - SUCULENTO RISOTTO CON ALMEJA, CALAMAR, CALLO DE ALMEJA, PESCADO, CAMARÓN Y MEJILLONES EN SALSA	555
DE TINTA DE CALAMAR AL VINO BLANCO	
SUCCULENT RISOTTO WITH CLAMS, SQUID, CLAM SCALLOPS, FISH, SHRIMP AND MUSSELS IN A SQUID INK AND WHITE WINE SAUCE	
GAMBERETTI, COZZE E CAPESANTE ALLA VODKA - COMBINACIÓN DE FRUTOS DEL MAR PREPARADO CON CALLO	495
DE ALMEJA, MEJILLONES Y CAMARONES ENVUELTOS EN PANCETTA CON LINGUINE POMODORO AL VODKA	
Y UN TOQUE DE CREMA	
SEAFOOD COMBINATION PREPARED WITH CLAM SCALLOPS, MUSSELS AND SHRIMP WRAPPED IN BACON WITH POMODORO LINGUINE	
IN VODKA AND A TOUCH OF CREAM	

PIZZE GOURMET

PIZZE DE SALUMI - SUCULENTAS CARNES FRÍAS EUROPEAS HORNEADAS A LA LEÑA: SUPRESSATA, SALCHICHA ITALIANA	340
Y JAMÓN SPECK ACOMPAÑADAS DE ACEITUNAS KALAMATA Y FRESCA ARÚGULA MARINADA AL OLIVO	
SUCCULENT EUROPEAN WOOD-BAKED COLD CUTS: SUPRESSATA, ITALIAN SAUSAGE AND SPECK HAM WITH KALAMATA OLIVES	
AND FRESH ARUGULA MARINATED WITH OLIVE OIL	
PIZZE DE ARAGOSTA - LANGOSTA CARIBEÑA CON UNA COMBINACIÓN ÚNICA DE PROSCIUTTO HORNEADO, SUAVE	475
MOZZARELLA, TOMATE Y UN TOQUE DE PISTACHE TOSTADO	
CARIBBEAN LOBSTER WITH A UNIQUE COMBINATION OF BAKED PROSCIUTTO, MOZZARELLA, TOMATO AND A SCENT OF PISTACHIO	
PIZZE DEL MARE - DELICIOSA PIZZA DE FRUTI DI MARE CON UNA PERFECTA ARMONÍA ENTRE CAMARONES, CALLO DE ALMEJA,	375
AROS DE CALAMAR Y CARPACCIO DE SALMÓN CON MOZZARELLA Y UN TOQUE DE ALCAPARRAS	
DELICIOUS SEAFOOD PIZZA WITH A PERFECT HARMONY: SHRIMP, CLAM SCALLOP, CALAMARI AND SALMON CARPACCIO,	
MOZARELLA AND A SCENT OF CAPERS	
PIZZE DE GAMBERI - ESPECIAL DE CAMARONES Y PIMIENTOS AMARILLOS SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVO ACOMPAÑADOS	375
DE CEBOLLA, TOMATE CHERRY Y MOZZARELLA GRATINADA CON UN TOQUE DE ALBAHACA, PEREJIL Y ROMERO	
SPECIAL SHRIMP AND YELLOW BELLPEPPER MIX, SAUTÉED WITH OLIVE OIL AND ONIONS, CHERRY TOMATO AND MOZZARELLA	
WITH A SCENT OF BASIL, PARSLEY AND ROSEMARY	

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS / OUR PRICES INCLUDE TAXES

Trattoria
Limancello

ESPECIALES DEL DÍA
SPECIALS OF THE DAY

PERA SPECK

GAJOS DE PERA ENVUELTOS EN PROSCIUTTO SPECK
A LA LEÑA, EN SALSA DE QUESO GORGONZOLA
Y ACEITE DE TRUFA
SLICES OF PEAR WRAPPED IN PROSCIUTTO SPECK,
OVEN BAKED IN GORGONZOLA CHEESE SAUCE AND
WHITE TRUFFLE OIL
285

PARMIGIANA DI MELANZANE

FINAS LÁMINAS DE BERENJENA HORNEADA
CON SALSA DE TOMATE Y QUESO PARMESANO
THIN SLICES OF BAKED EGGPLANT TOPPED
WITH TOMATO AND PARMESAN CHEESE
265

PORTOBELLO

POCHADO EN VINO BLANCO Y CORONADO CON
QUESO MOZZARELLA LIGERAMENTE PICANTE
SERVIDO SOBRE UNA CAMA DE ARÚGULA
CON UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA
POACHED IN WHITE WINE AND CROWNED WITH
LIGHTLY SPICED MOZZARELLA, SERVED OVER A BED
OF ARUGULA WITH A TOUCH OF TRUFFLE OIL
300



ARAGOSTA

SERVIDA AL HORNO O A LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE PASTA
ORDEN 10 OZ
OVEN BAKED OR GRILLED LOBSTER, ACCOMPANIED WITH PASTA
10 OZ ORDER
910

PRECIO POR PESO SEGÚN MERCADO
EN LANGOSTA VIVA
SPINY CARIBBEAN LIVE LOBSTER
M/P

COSTATA DI MANZO

COSTILLA DE RES AL CHIANTI
SOBRE RISOTTO MILANÉS
BEEF SHORT RIBS WITH CHIANTI SAUCE
SERVED WITH MILANESE RISOTTO
715

STINCO D'AGNELLO BRASATO
AL BAROLO CON RISOTTO

CHAMORRO DE CORDERO EN
VINO TINTO BAROLO SOBRE
RISOTTO MILANÉS

LAMB SHANK IN BAROLO RED WINE
SERVED WITH MILANESE RISOTTO
675

OSSOBUCO DI VITELLO

EXQUISITO CHAMORRO DE TERNERA HORNEADO
A LA LEÑA EN SU PROPIO JUGO CON VINO BAROLO,
TOMATES Y HIERBAS FINAS, ACOMPAÑADO
DE FETTUCCINE HECHO EN CASA
VEAL SHANK, OVEN BAKED IN ITS OWN GRAVY
WITH BAROLO WINE, TOMATOES AND HERBS,
SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCINE
865



CERNIA CILENA

MERO CHILENO AL VINO BLANCO, LIMÓN Y MANTEQUILLA
CON NUEZ MACADAMIA, SERVIDO SOBRE
UNA CAMA DE ESPINACAS
CHILEAN SEA BASS IN WHITE WINE,
LEMON AND BUTTER WITH MACADAMIA NUT,
SERVED OVER A BED OF SPINACH
1,075

RAVIOLI DI ZUCCA ALLA SALVIA
CON TARTUFO D'ALBA

ESPECTACULARES RAVIOLES DE CALABAZA
CON TARTUFO D'ALBA... OBLIGADO!
SPECTACULAR RAVIOLI STUFFED WITH
PUMPKIN WITH TARTUFO D'ALBA... A MUST!
265

RAVIOLI DI ARAGOSTA

DELICIOSOS RAVIOLES RELLENOS DE LANGOSTA
BAÑADOS EN SALSA DE TOMATE
DELICIOUS RAVIOLI STUFFED WITH LOBSTER,
TOPPED WITH TOMATO SAUCE
495

RAVIOLI DI CARNE

RAVIOLES RELLENOS DE CARNE
BAÑADOS CON SALSA DEMIGLASSE
RAVIOLI STUFFED WITH MEAT AND TOPPED
WITH DEMIGLASSE RAGÚ SAUCE
330

RISOTTO DEL GIORNO

RISOTTO DEL DÍA, SELECCIÓN DEL CHEF
RISOTTO OF THE DAY, CHEF'S SELECTION
260

PANE ALL'AGLIO

DELICIOSO PAN DE AJO CON ACEITE DE OLIVO Y PARMESANO
DELICIOUS GARLIC BREAD WITH OLIVE OIL AND PARMESAN
85