

# AL DENTE

TRATTORIA

## ANTIPASTO



### BRUSCHETTA \$184.00 mxn

Prosciutto, tomate, olives and fresh basil  
*Prosciutto, tomate, aceitunas y albahaca*



### CARPACCIO DI MANZO \$219,00 mxn

Thin beef slices topped with fresh pepper, cappers dressing and arugula

*Finas laminas de filete de res con un toque de pimienta fresca, aderezo de alcaparras y arugula*

## INSALATA & ZUPPE



### CAPRESE \$184.00 mxn

Tomato sliced, mozzarella cheese, Cherry tomatoes and pesto

*Jitomate, queso mozzarella tomate Cherry y pesto*

### ROMANA \$184.00 mxn

Roasted bell pepper, zucchini, goat cheese

*Pimientos rostizados, calabaza, queso de cabra*



### PORTOFINO \$199.00 mxn

Mixed lettuce, spinach, roasted bell pepper, mushrooms, asparagus and honey mustard vinaigrette

*Mezcla de lechugas, espinaca, pimiento asado, hongos, esparrago y vinagreta de miel mostaza*

### FUNGI SOUP | SOPA DE HONGOS \$184.00 mxn

Fungi and White bean soup with truffle oil

*Sopa de hongos y alubias con esencia de trufa*

## DOLCE



### PANNA COTTA \$169.00 mxn

Egg, whipped cream, basil and vanilla  
*Crema batida, albahaca, vainilla*

### VULCANO DI CIOCCOLATO \$169.00 mxn

Warm chocolate cake, accompanied with vanilla and bourbon sauce

*Pastelito de chocolate tibio servido con salsa de vainilla con bourbon*



### TIRAMISU \$169.00 mxn

Traditional tiramisu with hazelnut sauce  
*Tradicional tiramisú con salsa de avellanas*

## PASTA



### FETTUCCINE AL LIMONE \$294.00 mxn

Served with shrimps (100 gs) butter and lime sauce  
*Con camarones (100 gs), salsa de limon y mantequilla*



### PENNE ARRABBIATA \$ 229.00 mxn

Tomatoe sauce, chili, garlic and basil

*Salsa de tomate chile de árbol, ajo y albahaca*

### FETTUCCINE CARBONARA \$239.00 mxn

Creamy sauce, parmesan cheese, egg yolks and crispy bacon (180gs.)

*Salsa cremosa, queso parmesano, yemas de huevo y tocino crujiente (180 gs.)*

### LASAGNA BOLOGNESE \$284.00 mxn

Slow cooked beef ragu with tomato sauce and gratinated with mozzarella cheese

*Carne de res con salsa ragu de tomates, gratinado con queso mozzarella*

## PESCE & CARNI

### PARMESAN CHICKEN BREAST | PECHUGA DE POLLO PARMESANA \$294,00 mxn

Breaded chicken breast (180 gs), tomato sauce and parmesan cheese

*Pechuga de pollo (180 gs) empanizada, salsa de tomate y queso parmesano*



### PESCE AL LIMONE \$324.00 mxn

Grilled fish (180 gs.), lemon sauce with cappers and olives  
*Pescado (180 gs.) a la parrilla con salsa de limón, alcaparras y aceitunas*

## SIGNATURE COCKTAIL | COCTEL INSIGNIA

### JOHN COLLINS \$149.00 mxn

Whiskey, lemon juice, simple syrup, club soda  
*Whiskey, Jugo de limon, Jarabe natural, Agua mineral*

### PINK LEMONADE \$59.00 mxn

Lemon juice, simple syrup, Cranberry juice, Grenadine, club soda  
*Jugo de limon, Jarabe natural, Jugo de arandano, Granadina, Agua mineral*

### AMERICANO \$149.00 mxn

Cinzano, Campari, club soda, orange  
*Cinzano, Campari, agua mineral, naranja*

RAW INGREDIENTS ARE CAREFULLY HANDLED; HOWEVER, THEIR INGESTION REMAINS AT THE DINER'S DISCRETION  
LOS ALIMENTOS CRUDOS ESTAN CUIDADOSAMENTE TRATADOS; AUN ASI, SU INGESTA ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL

\*Food is prepared in our restaurant may contain the following ingredients: milk, eggs, wheat, peanuts, and tree nuts. If you have a food allergy, please notify your server.

\*La comida es preparada en nuestro restaurante puede contener lo siguiente ingredientes: leche, huevos, trigo, maní y nueces de árbol. Si usted tiene una alergia a los alimentos, por favor notifique a su mesero.

**\*\*Todos nuestros precios incluyen el 16% de I.V.A y el 15 % de Servicio / All our prices includes 16% taxes and 15% of Service.**