

Las Pastas

Lasagna. Especialidad de la casa con siete capas de pasta hecha en casa, queso parmesano & Oaxaca, salsas Bolognesa & Bechamel	\$240
Frutti di Mare Linguini negro, camarón, pulpo, callo de hacha, salsa Livornese de crema y tomate al Cognac	\$325
Spaghetti Aglio Camarón, aceite extra virgen, ajo y camarón salteado	\$305
Spaghetti Bolognese con salsa de carne y tomate cocido a fuego lento	\$230
Spaghetti Carbonara, vino blanco, tocino, parmesano & yema	\$240
Fettuccini Alfredo salsa bechamel con jamón & champiñón	\$230
Spaghetti Napoli salsa de tomates frescos & hierbas italianas	\$210
Ravioles de camote & ricotta, almendra ahumadas, aceite de trufa & mantequilla noisette	\$240

Las Pizzas

Marinera, salsa de tomate, queso Mozzarella camarón & mejorana	\$275
Margherita, tomate fresco y salsa, queso Mozzarella & albahaca	\$205
Yvonne, queso Mozzarella, arúgula, tocino & tomate deshidratado	\$230
Galen, salsa de tomate, queso Mozzarella, pepperoni & orégano	\$220
Cozumel, salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón, cebolla & orégano	\$220
Amelia, queso Mozzarella, alcachofa, jamón serrano & arúgula	\$260
Vegetariana queso fresco al eneldo & verduras de temporada a la parrilla	\$230
Cuatro Estaciones, salsa de tomate, queso Mozzarella, aceituna negra, jamón, champiñón & espárrago	\$230
Calzone Tradicional, relleno de salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón, champiñones & orégano	\$230

Ensaladas

Ensalada Verde , hojas surtidas de temporada, aguacate, pepita caramelizada & vinagreta Italiana	\$115
Ensalada Capresse tomate, queso Oaxaca & pesto de albahaca	\$120
Ensalada Yvonne arúgula, cebada, pistache, menta & albahaca	\$125
Betabel rostizada , aceite de limón, aderezo de yoghurt al pimentón	\$125
Ensalada G+G , queso cabra, nuez pecana, aderezo de arándanos & lechugas mixtas	\$135

Primeros Tiempos

Pan de Ajo horneado a la leña con mantequilla, romero & ajo	\$45
Camarón salteado , hierbas Italianas, mantequilla Guidos, xcatic	\$195
Sopa de Cebolla la clásica, caldo de res, gratinada de queso suizo	\$130
Gnocchi de papa caseros , salsa de tres quesos	\$135
Carpaccio de Pescado con una vinagreta de 9 ingredientes	\$160
Carpaccio de Res al pesto sobre espinaca con parmesano	\$160

Platos Fuertes

Filete de Pesca local , aceitunas negras, alcaparras, limón sobre pasta	\$345
Osso buco de chamorro de cerdo estofado, risotto Milanese	\$315
Pulpo al Pimentón , papa al vapor, aceite de oliva & chorizo	\$320
Langosta a la Putanesca , salsa rustica de alcaparras, aceitunas, ajo, tomates, & aceite de olivo (solo en temporada)	\$525
Callo de Hacha prosciutto, risotto Milanese, beurre blanc de naranja	\$345
El Pescado Light , lajas de pesca del día con aguacate & aderezo de hierbas frescas	\$320
Pechuga de Pollo , rellena de espinaca y queso, costra de papa & romero	\$315
Filet Migñon Choice, salsa demi-glace de pimienta negra & mantequilla Maître d'Hôtel	\$495