



MENÚ 1

\$2,790.00 PESOS

Taxes incluses

Apéritif

FUNGHI AL FORNO

Épinards, Gorgonzola et champignons farcis au parmesan, tomates cerises séchées et mozzarella.

FRITTO MISTO

Calmar frit pour bébé, calamars, sardines, poulpe, crevettes, moules et légumes

BURRATA IN GIARDINO

Fromage burrata frais, tomates bio, huile d'olive, feuilles mixtes organiques, poire, purée de betteraves, noix et graines de sésame

COURS PRINCIPAL

PESCE ALL' ORTOLANA

Prise du jour, brocoli, poivrons confits, fenouil, roquette et purée d'olives.

TONNARELLI AI GAMBERI

Pâtes au safran Eggless, tomate cerise, vin blanc, ail, courgettes et crevettes (5,5 oz).

COMBO ROMEO & JULIETA

Filet de bœuf prime Angus (5,5 oz), sauce aux champignons, crevettes sautées avec fettuccine fraîche à la crème et sauce au fromage.

Dessert

Strudel de poire
Panna cotta alla camomille
Tiramisu

BREUVAGES

Deux cocktails Julieta et une bouteille de:
Chardonnay Emeve, Cabernet Sauvignon Romeo Ou
mousseux Prosecco Pinelli brut

Choisissez une ENTREE, plat et dessert des OPTIONS

* Ne s'applique pas avec d'autres promotions, service non inclus,

MENÚ 2



\$2,120.00 PESOS

Taxes incluses

Apéritif

PARMIGIANA DI MELANZANE

Lasagne aubergine, sauce tomate et fromage mozzarella frais.

COTTO E CRUDO

Épinards, roquette, salade d'aubergine cuite au fromage de chèvre et ravigueur fumé.

INSALATA MEDITERRANEA

Purée de pois chiches, courgettes rôties, tomate d'héritage, laitue biologique, olives, basilic, origan, ail, oignon rouge, haricots et poitrine de poulet croustillante.

MAIN COURSE

PESCE ALLA MUGNAIA

Prise du jour, citron, beurre, câpres, olives, huile de persil et légumes frais

CAPPELLETTI

Pâtes fraîches remplies d'Ossobuco braisé en Vermut, oignon, sauce de bœuf, beurre et fromage Grana Padano.

FRUTTI DI MARE

Linguini, fruits de mer de saison, tomate cerise, vin blanc, persil et huile d'olive.

DESSERT

Tiramisu

Strudel de poire

BREUVAGES

Deux cocktails Mojito au concombre et une bouteille de:

Sauvignon Blanc Julieta, Nebbiolo LA Cetto Reserva ou mousseux vivante brut

Choisissez une ENTREE, plat et dessert des OPTIONS

* Ne s'applique pas avec d'autres promotions, service non inclus,



MENÚ 3

\$1,760.00 PESOS

Tax included

Apéritif

INSALATA CAESAR

La salade la plus célèbre de Cabo faite de laitue fraîche, de fromage parmesan et de notre vinaigrette maison.

TORTELLINI IN BRODO

Bouillon de poulet, avec des pâtes farcies au poitrail, fromage parmesan et persil.

COURS PRINCIPAL

LASAGNA

Pâtes fraîches, sauce béchamel, sauce bolognaise et fromage mozzarella.

POLLO ALLA PARMIGIANA

Poitrine de poulet, fromage parmesan, sauce tomate, fromage mozzarella et pâtes au pesto.

DESSERT

Flan

Gelato (Pistacchio sicilien, chocolat noir, noisette, fraise ou vanille naturelle)

BREUVAGES

Deux cocktails Margarita et une bouteille de:
Chenin blanc LA Cetto Clásico, Lambrusco
Monteberin
Ou Espumante vivante brut

Choisissez une ENTREE, plat et dessert des OPTIONS

* Ne s'applique pas avec d'autres promotions, service non inclus,