



ANTIPASTI

INSALATE CESARE

Tradicional
Con pollo
Con camarón

INSALATA MEDITERRÁNEA

Mezcla de lechugas frescas, corazón de alcachofas, palmito, queso de cabra, aceitunas negras, jitomate, pimiento amarillo y cebolla asada con vinagreta balsámica.

INSALATA CAPRESE

Rebanadas de queso Mozzarella y jitomates frescos, bañados con pesto de albahaca.

MOZZARELLA FRITTA

Queso Mozzarella empanizado, acompañado de berenjenas, salsa de tomate y pesto.

INSALATA DI SPINACI

Ensalada de espinacas, portobellos y pimientos asados, con queso de cabra y aderezo de jitomate.

PORTOBELLO RIPIENI DI CAPONATA

Portobello a la parrilla, relleno de caponata gratinada y acompañado de ensalada mixta.

FRITTURA DI CALAMARI

Fritura de calamares con salsa cremosa de pimientos rojos.

BRUSCHETTA

Con pimientos asados, jitomates marinados y queso de cabra.

SOPAS

SOPA MINISTRONE

Caldo de vegetales con cebolla, apio, zanahoria, alubias, espárragos y espinacas, perfumado con albahaca y tocino.

ZUPPA TOSCANA

Sopa ligeramente picante con papa, espinaca y salchicha.

LA PASTA

SCELGA LA SUA PASTA PREFERITA:

Spaghetti, Fettuccine, Linguine e Penne rigate.

SPAGHETTI SENZA GLUTINE AL GAMBERI

Camarones salteados con chile de árbol, ajo albahaca, aceite de olivo y queso parmesano.

BOLOGNESA

Receta tradicional de carne y salsa de tomate.

FRUTTI DI MARE

Con salsa de mariscos y aceitunas negras.

POMODORO

Receta original a base de tomate fresco y albahaca.

ALFREDO

Receta tradicional a base de crema de queso Parmesano y pimienta negra.

LASAGNE BOLOGNESA

Gratinada con queso Parmesano y salsa pomodoro.

ALL' ARRABBIATA

Preparada con chile de árbol y salsa de tomate fresco.

CANELONNI

Rellenos de espinaca y queso ricotta, servidos con salsa de tomate y queso Parmesano.

CARNE, AVES Y PESCADO AL HORNO

POLLO ALLA PARMIGIANA

Pechuga de pollo a la Parmesana, servida con puré de papa y vegetales a la mantequilla.

FILETTO DI PESCE AL LIMONE

Filete de pescado marinado al limón y hierbas aromáticas, servido con risotto.

SALTIMBOCA DI MAIALE

Escalopas de cerdo rellenas de jamón serrano, servidas con pasta al burro y salsa de champiñones.

FILLETO DI MANZO

Filete de res servido con verduras y salsa de vino tinto.



PIZZA AL FORNO

MARGHERITA

Queso Mozzarella, salsa de tomate, albahaca y jitomates frescos.

CAMPAGNOLA

Calabacita, elote baby, queso de cabra, tomate cherry y arúgula con salsa de tomate y pesto.

FUNGHI

Salsa de tomate, queso Mozzarella y champiñones.

PEPPERONI

Salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni.

QUATTRO STAGIONI

Salsa de tomate, queso Mozzarella, champiñones, alcachofas, jamón serrano y aceitunas negras.

HAWAIANA

Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón ahumado, piña y pimienta verde.

VEGETARIANA

Salsa de tomate, queso Mozzarella, pimienta, berenjena, calabacitas, espárragos, jitomate, aceitunas negras y cebolla.

MESSICANA

Salsa de tomate, chile de árbol, queso Mozzarella, chorizo, rajas de poblano, cilantro, cebolla y guacamole.

GIOVANNY SPECIALE

Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón, pepperoni, champiñones, camarones, alcachofas y albahaca.

II DOLCE NALE

TIRAMISÚ

TARTELETA DE FRUTA

Con frutos del huerto y helado de vainilla.

PASTEL TROPICAL

Bavaresa de vainilla con coulis de frutos tropicales y bizcocho de almendra.

PISTACHIO PANNA COTTA

Servido con salsa de vainilla y chocolate y helado de vainilla.

CEDRAT

Mousse de chocolate con limón servido sobre un bizcocho de chocolate.

PISTACHE Y FRUTOS ROJOS

Pastel dacquoise servida con bavaresa de pistache y compota de frutos rojos.