



---

# Antipasti

## Aperitivos

---

### Italian Sampler

Escoge entre tus favoritos: calamares, zucchini frito, chicken fingers, mozzarella frita, raviolis de cerdo y res, y setas rellenas preparadas con almejas. Tres selecciones.

### NEW Bruschetta Caprese

Tomates Roma picados, mozzarella fresco, albahaca, pesto y aceite de oliva extra virgen, rociado con balsámico.

### Shrimp Scampi Fritta (clásica o picante)

Camarones empanados y fritos, revueltos en una salsa de ajo, mantequilla y vino blanco o una salsa picante de pimientos *cherry*.

### Lasagna Fritta

Pedazos de lasaña empanada, fritos y servidos sobre salsa Alfredo, cubiertos con queso parmesano y salsa marinara.

### Caprese Flatbread

Queso *mozzarella*, tomate y albahaca con aderezo de ajo.

### NEW Artichoke Fritti

Corazones de alcachofas ligeramente empanados, fritos y cubiertos de quesos italianos. Servidos con salsa cítrica de aioli.

### NEW Spicy Calabrian Wings

Alitas de pollo bañadas en ajo y pimientos chili de la región italiana de Calabria. Servidas con salsa gorgonzola y para los amantes del pique tenemos nuestra salsa Calabrian.

### Tortellini al Forno

Tortellinis rellenos con queso y prosciutto en una salsa cremosa de parmesano, cubiertos con trocitos de tocineta.

### Stuffed Mushrooms

Setas horneadas, rellenas de queso parmesano, romano y *mozzarella*, almejas y migajas de pan con hierbas.

### Calamari (clásicos o picantes)

Calamares tiernos, ligeramente empanados y fritos. También disfruta nuestra receta picante con rodajas de pimientos *cherry* y rojos. Servidos con salsa marinara y salsa de queso *parmesan-peppercorn*.

### Smoked Mozzarella Fonduta

Queso *mozzarella* ahumado, *provolone*, parmesano y romano al horno. Servido con pan toscano.

### Dipping sauces for breadsticks

Salsas marinara, Alfredo o marinara de cinco quesos recién preparadas.

### Chicken Flat Bread

Pollo a la parrilla, queso *mozzarella*, pimienta roja asado y albahaca sobre una rebanada de pan sin levadura con salsa Alfredo y aderezo de ajo.

### NEW Mediterranean Flatbread

Salsa pesto y aceite de oliva, cubierto de una mezcla de quesos italianos, alcachofas, aceitunas, alcapparras, pimientos rojos asados y ajo.

### NEW Pizzaiola Flatbread

Salchicha italiana, pepperoni, pimientos rojos asados, albahaca y salsa marinara hecha en casa con una mezcla de quesos italianos.

### Crispy Risotto Bites

Un delicioso plato siciliano de risotto y quesos italianos ligeramente fritos y servidos con salsa marinara.

---

# Zuppe e Insalate

---

## Sopas & Ensaladas

### Chicken & Gnocchi

Una sopa cremosa preparada con pollo asado, los tradicionales *dumplings* italianos (gnocchis) y espinaca.

### Zuppa Toscana

Chorizo picante, *Kale* fresco y papas.

### Minestrone

Vegetales frescos, frijoles y pasta en un caldo ligero de tomate. Un plato clásico vegetariano.

### NEW Pasta e Fagioli

Frijoles blancos y rojos, carne de res molida, tomates y pasta en un caldo sabroso.

### Garden-Fresh Salad

Nuestra famosa ensalada de la casa, mezclada con nuestro propio aderezo italiano.

### Grilled Chicken Caesar Salad

Pollo a la parrilla sobre lechuga romana, mezclada con aderezo César cremoso, queso parmesano y crutones.

---

\*Estos artículos del menú son cocinados al gusto. El consumo de carnes crudas o poco cocidas, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida.

\*\*Nuestra salsa Bolognese es hecha con carne de res y salchicha italiana asada.

## Cucina Classica

Recetas Clásicas

### Tour of Italy

Lasaña de la casa, pollo a la parmesana ligeramente empanado y pasta *fettuccine* con salsa Alfredo cremosa.\*\*



### Fettuccine Alfredo

Cremosa salsa de queso parmesano con un toque de ajo, servida sobre pasta *fettuccine*.

### Lasagna Classico

Capas de pasta, salsa de carne y quesos *mozzarella*, *ricotta*, parmesano y romano.\*\*

### Five Cheese Ziti al Forno

Pasta *ziti* en una salsa marinara de cinco quesos, al horno con una capa de quesos italianos derretidos.

### Chicken Parmigiana

Pechugas de pollo empanadas y fritas cubiertas con salsa marinara y queso *mozzarella*. Servidas con *spaghetti*.

### Eggplant Parmigiana

Berenjena ligeramente empanada, frita y cubierta con salsa marinara, quesos *mozzarella* y parmesano. Servida con *spaghetti*.

### Ravioli di Portobello

Raviolis rellenos con setas *portobello* en una cremosa salsa de queso ahumado y tomates deshidratados al sol.

### Spaghetti & Meat Sauce

Salsa tradicional de carne sobre *spaghetti*\*\*

Añade albóndigas de res o pollo

### Cheese Ravioli

Raviolis rellenos con queso, cubiertos con salsa marinara, salsa boloñesa y quesos italianos derretidos.\*\*

## Carne

Carne de Res

### Steak Gorgonzola-Alfredo\*

Medallones de carne de res a la plancha con un glaseado balsámico, servidos sobre *fettuccine* y revueltos con espinaca y salsa Alfredo con queso gorgonzola.

El *steak* será preparado a término medio a no ser que lo solicite diferente.

### Steak Toscano\*

Churrasco de 10 oz. cubierto con hierbas italianas y aceite de oliva extra virgen. Servido con *fettuccine* Alfredo.

### Braised Beef & Tortelloni

Trozos de tierna carne de res y setas *portobello* salteados con pasta *tortelloni* rellena de queso asiago en una salsa de albahaca y vino marsala.

### NEW Sausage & Pepper Rústica

Chorizo italiano asado salteado con cebolla roja y una variedad de pimientos rojos, verdes y amarillos mezclado todo con nuestra salsa marinara y quesos romano, parmesano y *mozzarella*.

## Più Leggera Cucina

Comida Italiana más ligera.

Platos Principales con menos de 575 CALORÍAS

### Baked Tilapia with shrimp

Pescado blanco al horno con camarones y salsa de vino blanco. Servido con brócoli sazonado con ajo.

### Garlic Rosemary Chicken

Pechuga de pollo marinada a la parrilla, cubierta con romero y dientes de ajo caramelizados. Servida con puré de papas con ajo, parmesano y espinaca fresca.

### Herb-Grilled Salmon

Filete de salmón con hierbas italianas y aceite de oliva extra virgen. Servido con brócoli sazonado con ajo.

### Lasagna Primavera with Grilled Chicken

Lasaña rellena de vegetales. Cubierta con una salsa de tomate y albahaca, pollo a la parrilla y una salsa cremosa de parmesano.

### Capellini Pomodoro

Tomates roma, ajo, albahaca, aceite de oliva y salsa marinara mezclada con capellini.

Añade pollo a la parrilla o camarones a la parrilla

Calorías: pollo 110; camarones 50

---

## Pollo

### Pollo

#### Smoked Mozzarella Chicken

Filetes de pechuga de pollo y pimientos rojos asados, salteados en una salsa de queso *mozzarella* ahumado, servidos sobre pasta *ziti*.

#### Chicken Scampi

Filetes de pollo salteados con una mezcla de pimientos y cebollas en una salsa de ajo sobre pasta *capellini*.

#### Chicken Marsala

Pechugas de pollo salteadas en una salsa de setas, ajo y vino marsala. Servido con puré de papas con ajo y queso parmesano.

#### Chicken Alfredo

Nuestro famoso *fettucine* Alfredo, cubierto con pollo a la plancha.

#### Chicken & Shrimp Carbonara

Pollo y camarones con pasta en una salsa carbonara y pimientos rojos horneados.

#### Stuffed Chicken Marsala

Pechuga de pollo al horno rellena de quesos italianos y tomates deshidratados al sol, cubierta con setas y una cremosa salsa marsala. Servida con puré de papas con ajo y queso parmesano.

---

## Pesce

### Pescados Y Mariscos

#### Baked Parmesan Shrimp

Camarones al horno con pasta *ziti* en una cremosa salsa de parmesano, cubiertos con tomate y migajas de pan crujiente con parmesano.

#### Parmesan Crusted Tilapia

Pescado blanco al horno cubierto de queso parmesano.

#### NEW Seafood Brodetto

Deliciosa cacerola con pescado tilapia, camarones y scallops salteados con espinacas y setas frescas, bañado todo en un caldo de vino blanco y salsa marinara con un toque de azafrán.

#### Seafood Alfredo

Camarones y *scallops* salteados con *fettuccini* Alfredo cremoso.

#### Spicy Shrimp Diavolo

Camarones salteados en salsa picante con una mezcla de pimientos, cebollas y espinacas, servidos sobre pasta *bucattini*.

## CON CADA PLATO TE OFRECEMOS SOPA O ENSALADA

Todos los platos principales incluyen nuestra ensalada de la casa o cualquiera de nuestras sopas y nuestro famoso pan con ajo horneado al momento.

# MENÚ INFANTIL, INCLUYE BEBIDA Y UN ACOMPAÑANTE

Escoge tu pasta favorita y salsa  
(Añade una proteína)

Para Niños menores de 12 años

## Pasta

- Fettuccine 
- Rotini 
- Shells Pequeños 
- Cavatappi 
- Espagueti 
- Asiago Tortelloni 

## Salsa

- Tomate
- Salsa de Carne
- Alfredo

## Proteína

- Pollo Asado
- Albóndigas de Carne



Espagueti & Salsa de Tomate

### Macaroni & Cheese

Shells Pequeños de pasta en salsa de queso.

### Pizza de Pepperoni o Queso

### Cheese Ravioli

Pasta rellena de queso italiano con salsa de tomate.

### Chicken Fingers & Pasta\*

Tiras de pollo empanado, con espagueti y salsa de tomate.

## ESCOGE TU ACOMPAÑANTE Y TU BEBIDA

- Uvas
- Brócoli al vapor
- Papas majadas con ajo
- Papas fritas
- Leche regular o Leche con Chocolate
- Jugo de Manzana, Cranberry, China, Toronja o Piña
- Refrescos

## POSTRES

### Sundae

Mantecado de vainilla con syrup de chocolate, crema batida y una cereza.

### Smoothies de Fruta

Una mezcla de puré de fruta y cremoso yogurt sin grasa. Escoge entre Fresa o Melocotón-Mango.

### Dolcini (Mini Postre)

Elija entre Chocolate Blanco y Fresa • Mousse de Limoncello • Torta de Chocolate Oscuro con Crema de Caramelo • Amaretto Tiramisu.

# La Dolce Vita

Selección de postres

## Tiramisu

Un clásico postre italiano. Delicioso bizcocho humedecido en espresso y cubierto de cocoa dulce.



## White Chocolate Raspberry Cheesecake

Suculento cheesecake de frambuesa, cubierto de una capa de chocolate blanco.

## Black Tie Mousse Cake

Capas de pastel de chocolate, cheesecake de chocolate negro y mousse de crema pastelera.

## Lemon Cream Cake

Exquisito pastel esponjado, relleno de crema italiana de limón, migajas de galleta y polvoreado con azúcar.

## Dolcini

Inspirados en las pequeñas pastelerías de Italia, se convierten en una selección de Piccolo Dolci "Pequeños dulces" hechos de pastel, mousse, crema pastelera y berries. Elija entre dark chocolate with caramel • Amaretto Tiramisu • Chocolate Mousse • Strawberry with chocolate • Limoncillo Mousse.

## Zeppoli

Suaves donas tradicionales italianas, polvoreadas con azúcar y acompañadas de una deliciosa salsa de chocolate.



## Reduce el tiempo de espera

llámanos para anotarte

# 787.395.7044