mai ioquei ia	
Guacamole clásico	\$140
Guacamole con frituras del mar	\$295
Tradicional guacamole, con frituras de mariscos	4_70
(calamar, pulpo y camarón)	
Carpaccio de caracol	\$320
Ostiones	\$345
Naturales, gratinados con provolone o Rockefeller	
Ceviche clásico	\$325
De camarón, pescado, pulpo frito, caracol o	Ψ020
mixto (camarón, pulpo y pescado)	
Ceviche mediterráneo	\$355
Camarón, pescado y pulpo con vinagreta de limón eureka	ΨΟΟΟ
Tiritas de mero	\$299
Cebolla, rajitas de jalapeño desflemadas, filete de pescado	Ψ= //
marinado con limón, sobre una cama de aguacate y	
bañado de leche de trigo	
Coctel de camarón clásico	\$299
El ostionazo	\$250
Shots escarchados de ostiones naturales en salsas	Ψ=00
marineras, con jugo de limón y clamato	
Tostada de aguachile rojo	\$140
Tostada con pepinos encurtidos, camarón acompañado	4
de aguacate y bañado en nuestra salsa de aguachile rojo	
Tostada de atún tropícal	\$140
Atún marinado en salsa negra y limón acompañado con	4
mango, cebollina y ajonjolí, coronado con poro frito y	
aceite de ajo y chiles	
Aguachile rojo	\$325
Camarones marinados de salsa de chiles con clamato y	
limón, acompañado con pepinos encurtidos y aguacate.	
Coronado con cebolla roja y cilantro	
Aguachile verde	\$325
Camarones marinados y bañados en salsa verde de	
chiles y limón, acompañados de pepinos encurtidos y	
aguacate. Coronado con cebolla roja y cilantro	
Tacos de camarón empanizado	\$225
Tacos de camarón empanizado con base de guacamole y	
mayonesa de chipotle, coronado con col morada y zanahoria	
Tacos de pescado estilo ensenada	\$200
Pescado tempura con aderezo de chipotle, mousse de	
aguacate y col morada	<b>* 1 = 0</b>
Pulpo a la diabla	\$450
Pulpo salteado con pimientos, cebolla y tomate en salsa	
de chile chipotle y espinacas, acompañado con arroz Pescado a la talla	A
	\$485
Pescado entero abierto, adobado con chiles, acompañado	
con arroz y ensalada. Hecho a la parrilla <b>Torre de mariscos</b>	A 40=
Camarón, callo de hacha, pulpo y atun sashimi, con mango,	\$485
aguacate y cebolla, en una base de pepinos, bañado en salsa	
marinera de la casa, coronado con polvos de chiles	
marmora de la casa, coronado con porvos de entres	



### Ristorante Italiano

#### Anti pasti/Entradas Bruschettas nomodoro

Bruschettas pomodoro	<b>\$165</b>
Pan tostado coronado con tomate cherry y especias	
Provolone fundido	\$199
Queso provolone fundido con especias	
Ostiones a la parrilla gratinados con provolone	\$255

Mejillones marinara y vino blanco Mejillones salteados en su jugo con vino blanco y salsa pomodoro

Frituras del mar Calamar, camarón y pulpo frito acompañados con salsa arrabbiata y limones italianos Carpaccio de betabel

Carpaccio de atún Carpaccio de salmón Carpaccio de res Tartar de salmón

Caldo de verduras y hierbas aromáticas

Tartar de atún Tartar de res

Zuppe/Sopas

Ministrone

\$200

Bisque de langosta Crema de langosta \$485

### Ensalate

E <b>nsalada capresse</b> Tomate, mozzarella, pesto y especias	\$275
E <b>nsalada mixta con burrata</b> Mix de lechugas coronadas con queso burrata y vinagreta de la casa	\$345
Ensalada mediterránea con camarones Lechugas, aceitunas calamata, queso feta, tomate Cherry coronada con camarones al vapor	\$349
Ensalada César con pollo o camarones (preparada en la mesa) Lechuga romana aderezada con nuestro aderezo césar	\$325
Ensalada Scappata Camarón, callo de hacha, pulpo y marinados, acompañados con cebolla, pepinos y cilantro. Marinado en salsa negra de mariscos	\$450

#### Risotto

\$265

\$375

\$245

\$265

\$265

\$295

\$325

\$325

\$345

\$189

\$299

Risotto a la marinara Risotto salteado con camarón, calamar, mejillones y	\$395
manita de cangrejo en salsa de tomate y prosecco Risotto con camarón y pulpo en	\$395
<b>mantequilla negra</b> Risotto salteado en mantequilla negra de la casa y coronado con pulpo y camarón	
Risotto trufado Risotto salteado con champiñones, mantequilla y queso parmesano perfumado con aceite de trufa blanca	\$395
<b>Risotto con langosta</b> Arroz arborio con langosta, vino blanco, parmesano y mantequilla, coronado con perejil	\$600

#### Pasta Secca

Penne arrabbiata

Spaghetti cacio e pepe Spaghetti con pimienta y queso pecorino romano	\$275
Spaghetti con mariscos al prosecco	\$395
Spaghetti bolognese	\$295

\$255

Penne en salsa de tomate, especias y peperoncino

Fetuccine Carbonara trufado Fettuccine salteado con panceta, crema de huevo parmesano y un toque de aceite de trufa blanca	\$295
Fetuccine Alfredo con camarón/ pollo Fettuccine con crema y queso parmesano acompañado con camarón o pollo	\$345
<b>Fettuccine negro con langosta y camarón</b> Fettuccine negro en salsa de tomate con langosta y camarón	\$475
Ravioles de espinaca y queso ricotta en salsa pomodoro	\$299
Ravioles de cangrejo moro Ravioles rellenos de cangrejo y ricotta en salsa de mantequilla de limón con alcaparras	\$355
Canelones de camarón a la arrabbiata Pasta larga rellena de camarón y queso ricotta sobre un espejo de salsa pomodoro picante y gratinada con salsa bechamel y mozzarella	\$345
Canelones de jaiba Pasta larga rellena de jaiba y queso ricotta sobre un espejo de salsa pomodoro y mozzarella gratinado	\$345
Ravioles negros rellenos de langosta en salsa de mantequilla, vino blanco y hierbas	\$400
Gnocchis al funghi y parmesano Masa de papa salteada con champiñones, crema y queso parmesano	\$275
Lasagna a la bolognese	\$295
Pizza	
Mediterránea Queso feta, cebolla morada, arúgula y reducción de	\$299
balsámico <b>Margarita</b> Pomodoro, mozarella, albahaca fresca y aceite de	\$295
oliva <b>Vegetariana</b> Pomodoro, champiñon, pimiento, calabaza italiana	\$295
y albahaca <b>Capricciosa</b> Pomodoro, mozarella, gorgonzola, aceituna kalamata,	\$299
arúgula fresca y aceite de oliva  De langosta  Scappata  Pomodoro, mozarella, prosciutto, burrata y arúgula	\$595 \$395



## Plato Fuerte Di Mare

Camarones empanizados	\$349
Filete de pescado al gusto	\$345
Al mojo de ajo, al guajillo o mantequilla. Montado en	
risotto con pesto de arugula, parmesano y mantequilla	
Pescado frito a la siciliana Por gramo	\$0.65
Pescado entero frito acompañado de salsa pomodoro	
perfumada y olivas	
Filete de pescado pizzaiola	\$345
Filete de pescado a la plancha montado sobre salsa de	
tomate, alcaparras y olivas	
Salmón al grigliatto	\$395
Filete de salmón marinado a la parrilla y montado sobre	
papas al romero	
Atún a la greca	\$395
Steak de atún sellado sobre salsa pomodoro con olivas	
y especias	
Atún al sésamo	\$395
Atún sellado en costra de ajonjoli negro y coronado	
con hierbas finas encurtidas	
Camarones al grill	\$395
Camarones con cáscara a la parrilla cubiertos con hierbas	
aromáticas, ajo y aceite de olivo	
Pulpo Recova	\$495
<b>Langosta</b> Por gramo	\$3.50
Perfumada con romero y papas en mantequilla de hierbas	
italianas	

## Carni/Carnes

<b>Pechuga parmigiana</b> Pechuga de pollo empanizada bañada en salsa de tomate y mozarella gratinado	\$295
Medallón de res a la toscana en salsa de pimienta verde Medallón de res sellado a la parrilla coronado con una salsa de pimienta verde	\$575
Medallón de res trufado en salsa de champiñones	\$585
Short Rib Brocheta	\$385
Hamburguesa de cordero New york de cordero con especias. Acompañada con papas gajo y tártara de la casa	\$295

## Raccordi/Complementos

Tzatziki	<b>\$155</b>
Aderezo de yogurt griego con hierbas frescas, pepino y jugo de limón italiano	
<b>Papas grecas</b> Papas fritas salteadas con paprika, pimienta y perejil	\$135
Verduras al grill	<b>\$135</b>
Papas a la francesa trufadas	\$145

# Menù per bambini

Spaghetti alfredo	<b>\$165</b>
Spaghetti burro	<b>\$165</b>
Spaghetti a la bolognese	<b>\$165</b>
Filete empanizado con papas a la francesa	<b>\$175</b>
Pizza de pepperoni	<b>\$175</b>