



# Alfresco

TRATTORIA

## ANTIPASTI / INSALATA

**“BRUSCHETTA - TOSCANA”** \$ 68

*Finas rebanadas de pan de ajo, rostizado guarnición selección del día.*

**“CARPACCIO DI TONNO”** \$ 145

*Delgadas rebanadas de lomo de atún, aderezo de limón y aceituna verde.*

**“ARANCINI DI PARMIGIANO”** \$ 55

*Esferas de risotto relleno de chícharo y queso parmesano fritas y servidas con salsa de tomate.*

**“INSALATA -CAPRESE”** \$ 85

*Rodajas de tomate fresco y queso mozzarella con albahaca, aceite olivo y balsámico.*

**“INSALATA - CESARE”** \$ 85

*Frescas hojas de lechuga romana, aderezo César, crotones con ajo y queso parmesano.*

**“INSALATA DI ORTAGGI”** \$ 85

*Verduras de la estación y jitomates asados al pesto, aderezo balsámico y aceite olivo.*

## ZUPPA

**“MINISTRONE”** \$ 65

*Tradicional sopa de verduras y pasta en delicioso caldo de jitomate.*

**“CREMA DI BROCCOLI”** \$ 65

*Crema de brócoli con croton de queso parmesano.*

**“ZUPPA SICILIANA”** \$ 95

*Caldo de tomate con camarón, ravioli y almendra.*

## PIZZA

**PEPPERONI** \$138

**4 QUESOS** \$138

**VEGETARIANA** \$120

*Verduras de la estación, tomate y orégano.*

**RUSTICA** \$145

*Salami, champiñón, aceituna, pimienta, cebolla, jitomate, chile güero.*

**HAWAIANA** \$138

*Jamón, piña y queso.*

**FRUTTI DI MARE** \$ 185

*Camarón, callo, pulpo, aceituna, jitomate y albahaca.*



# Alfresco

TRATTORIA



## PASTA & RISOTTO

**SPAGHETTI "PUTTANESCA"**  
Spaghetti con salsa aromática de jitomate, alcaparra, aceitunas y anchoas.

\$ 145

**FETTUCINE "AL PESTO"**  
Fettucine Pasta al pesto con hongos salteados y jitomate deshidratado.

\$ 136

**FUSSILI "ARRABIATA"**  
Pasta fussili con pechuga de pollo y verduras en salsa de jitomate picante.

\$ 145

**"CANNELONI"**  
Canneloni relleno de calabaza, espinaca y queso ricotta, gratinado con salsa de tomate y salsa de vino blanco.

\$ 125

**"RAVIOLI"**  
Ravioli relleno de hongo portobello y queso de cabra en salsa de nuez.

\$ 136

**"LASAGÑA BOLOGNESE"**  
Horneado con salsa de jitomate y parmesano.

\$ 145

**PENNE "FRUTTI DI MARE"**  
Penne pasta con mariscos en salsa cremosa de vino blanco y ajo.

\$ 165

**SPAGHETTI "TRATTORIA"**  
Spaghetti con camarones al tequila.

\$ 165

**"RISOTTO DI GIORNO"**  
La recomendación del día del chef.

\$ 125

## TRATTORIA SPECIAL

**BISTECCA TRATTORIA"**  
Top Sirloin a la parrilla con salsa de champiñones y espagueti al pomodoro.

\$ 175

**POLLO "SALTIMBOCCA"**  
Escalopas de pollo envuelto con prosciutto y albahaca, servido con spaghetti al pomodoro.

\$ 145

**"ANELLI DI CALAMARI"**  
Aros de calamar, frito y servido con salsa alioli, ensalada de tomate.

\$ 145

**"PESCE DI GIORNO"**  
Filete de Pescado del día preparado a su gusto.

\$ 175

## DOLCI & GELATO

**"PROFITEROLES"**  
Relleno de helado de vainilla y salsa tibia de chocolate.

\$ 68

**"PANNA COTTA"**  
Con salsa de fresa.

\$ 68

**"TIRAMISU"**  
Clásico receta italiana.

\$ 68

**"TORTA DI PESCHE"**  
Tarta de durazno, con helado de canela.

\$ 68

**"GELATO ASSORTITI"**  
Helado de sabor.

\$ 55



# Alfresco

TRATTORIA

## ANTIPASTI / INSALATA

**“BRUSCHETTA - TOSCANA”** \$ 68  
*Thin slices of toasted garlic bread, with daily selection.*

**“CARPACCIO DI TONNO”** \$ 145  
*Thin slices of tuna with lemon and green olive dressing.*

**“ARANCINI DI PARMIGIANO”** \$ 55  
*Risotto sphere stuffed with green peas and parmesan cheese served with fries and tomato sauce.*

**“INSALATA -CAPRESE”** \$ 85  
*Fresh tomatoes, mozzarella cheese and basil with balsamic and olive oil.*

**“INSALATA - CESARE”** \$ 85  
*Romaine lettuce, Caesar dressing, with garlic crouton and parmesan cheese.*

**“INSALATA DI ORTAGGI”** \$ 85  
*Seasonal Vegetables and Tomatoes grilled, with Pesto Olive Oil & Balsamic Vinegar.*

## ZUPPA

**“MINISTRONE”** \$ 65  
*Vegetable and tomato broth with pasta.*

**“CREMA DI BROCCOLI”** \$ 65  
*Broccoli cream soup with parmesan crouton.*

**“ZUPPA SICILIANA”** \$ 95  
*Tomato broth with shrimp, ravioli and almond.*

## PIZZA

**PEPPERONI** \$138

**4 QUESOS** \$138

**VEGETARIANA** \$120  
*Verduras de la estación, tomate y orégano.*

**RUSTICA** \$145  
*Salami, mushrooms, olives, pepper, onion, tomato, chili.*

**HAWAIANA** \$138  
*Ham, pineapple and cheese.*

**FRUTTI DI MARE** \$ 185  
*Shrimp, scallops, octopus, olives, tomato, basil.*



# Alfresco

TRATTORIA



## TRATTORIA SPECIAL

## PASTA & RISOTTO

**SPAGHETTI "PUTTANESCA"**  
Spaghetti Pasta with tomato sauce with capers, olives and anchovy.

\$ 145

**FETTUCINE "AL PESTO"**  
Fettuccine pasta, sauteed mushrooms and sundried tomatoes.

\$ 136

**FUSSILI "ARRABIATA"**  
Fussili Pasta with Slices of Chicken Breast and Vegetables in a spicy Tomato Sauce.

\$ 145

**"CANNELONI"**  
Cannelloni stuffed with zucchini, spinach and cottage cheese, baked in Tomato Sauce.

\$ 125

**"RAVIOLI"**  
Raviolis filled with Portobello mushroom and goat cheese in a creamy wall-nut sauce.

\$ 136

**"LASAGÑA BOLOGNESE"**  
Baked and served in a rich Tomato Sauce topped with Parmesan.

\$ 145

**PENNE "FRUTTI DI MARE"**  
Penne pasta with sea food in a creamy white wine garlic sauce.

\$ 165

**SPAGHETTI "TRATTORIA"**  
Spaghetti with Tequila sauteed Shrimp.

\$ 165

**"RISOTTO DI GIORNO"**  
Daily Risotto Chefs Special.

\$ 125

**BISTECCA TRATTORIA"**  
Top Sirloin steak grilled with a tomato and mushrooms sauce accompanied with pomodoro spaghetti.

\$ 175

**POLLO "SALTIMBOCCA"**  
Chicken tenders wrapped with prosciutto and basil on spaghetti with tomato sauce.

\$ 145

**"ANELLI DI CALAMARI"**  
Fried squid rings fried, served with garlic sauce and tomato Salad.

\$ 145

**"PESCE DI GIORNO"**  
Daily Fish selection prepared to your preference.

\$ 175

## DOLCI & GELATO

**"PROFITEROLES"**  
Puff Pastries stuffed with Vanilla Ice Cream and warm Chocolate Sauce.

\$ 68

**"PANNA COTTA"**  
With Strawberry Sauce.

\$ 68

**"TIRAMISU"**  
Classic Italian recipe.

\$ 68

**"TORTA DI PESCHE"**  
Warm peach tart with cinnamon ice cream.

\$ 68

**"GELATO ASSORTITI"**  
Assorted Ice Cream.

\$ 55