

La Tentazione

# CENA

Disfrute de lo mejor de la gastronomía italiana, con una exclusiva selección de platillos emblemáticos inspirados en la Costa de Amalfi, le espera una experiencia inigualable.

## TAVOLO

Tavolo es nuestra mesa en el centro, el viaje por Italia comienza aquí.

FOCACCIA DE HIGOS Y ROMERO

UNTABLE DE RICOTA, PISTACHO Y ALBAHACA

ACEITUNAS MARINADAS

PARMESANO GRISSINI

## ANTIPASTI

Sumérgete en el mediterráneo italiano con estos aperitivos.

BURRATA CAPRESE

Tomate cherry y aceite de albahaca

INSALATA FRUTTI DI MARE

Mezcla de mariscos, papas, pimientos y limón

CALAMARI FRITTI

Calamares fritos con sémola acompañados con salsa marinara

MOZZARELLA IN CARROZZA

Mozzarella frita con compota de tomate y pesto genovese

PROSCIUTTO E MELONE

Lonchas finas de prosciutto sobre melón maduro

CARPACCIO DI MANZO

Láminas de ternera curada a la naranja, rúcula y parmesano rallado

CARPACCIO

DI TONNO BIANCO

Finas láminas de atún blanco con hinojo fresco, vinagreta de fruta de la pasión y piñones

## PRINCIPALE

Traemos a tu mesa las mejores recetas de pasta de la nonna \*Pasta sin gluten o vegana disponible, se puede solicitar media porción o porción completa.

TAGLIATELLE

AL NERO DI SEPPIA

Pasta fresca casera en tinta de calamar con ragú de langosta

CASARECCE

Pasta fresca casera con su elección de salsa carbonara o salsa amatriciana

SPAGHETTI CACIO E PEPE

Crema, queso pecorino romano, parmesano, pimienta negra

GNOCCHI DI PATATE

En ragú de carne a la boloñesa y queso ricotta

RAVIOLI TRICOLORI 4 QUESOS

Ravioles tricolores de 4 quesos en salsa blanca

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Ravioli de ricotta y espinacas en salsa de tomate san marzano

LASAGNA DI COSTINE

Lasagna con ragú de costilla de res al vino tinto

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Arroz arborio mezcla de mariscos

RISOTTO AL BAROLO

Arroz arborio, vino barolo, queso parmesano

## PRINCIPALE

### *De la tierra y del mar*

*¡Buen apetito!*

#### PESCE DEL GIORNO AL FORNO

*Pesca del día horneada en caldo de vino blanco, ajo y alcaparras*

#### COTOLETTA ALLA MILANESE

*Milanesa de cordero con costra de pan tallado, topping de tomate fresco y menta*

#### FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

*Lomo de ternera certificada angus, foie gras y ralladura de pecorino a la pimienta negra (120 gr - 200 gr)*

#### TAGLIATA DI MANZO ANGUS CERTIFICADA

*Con rúcula, tomate cherry, lascas de parmesano y reducción de balsámico*

#### ZUPPA DI PESCE

*Estofado de tomate y mariscos a las finas hierbas*

#### ARAGOSTA AL FORNO

*Langosta caribeña al horno en salsa de vino blanco*

## CONTORNI

*Elige uno para acompañar tu segundo plato.*

#### ASPARAGI

*Espárragos al vapor con queso parmesano y limón*

## DOLCI

*Deléitate con la dulzura de nuestros.*

#### CLÁSICO TIRAMISÚ DE QUESO MASCARPONE Y CAFÉ EXPRESSO

*Galletas humedecidas con café expresso, crema suave de queso mascarpone y cacao*

#### BABA DE RON OSCURO

*Servido con crema chantilly de Sambuca*

#### COPA DE HELADO ARTESANAL

#### TARTUFO HELADO, CRUJIENTE DE CACAO

*Helado de vainilla y Ferrero® cubierto con cacao crujiente, crumble de avellana*

#### CANNOLI DE CREMA DE LIMÓN

*Galleta crujiente en forma de tubo, relleno de crema de limón y pistacho*

---

## VEGANO

## ANTIPASTI

#### SOPA CREMOSA DE TOMATE ASADO

#### CARPACCIO DE CALABACÍN Y PORTOBELLO

*Con tomates secos y hierbas frescas*

## PRINCIPALE

#### RISOTTO VEGANO DE CALABAZA

*Calabaza asada y nueces*

## CONTORNI

#### SPINACI

*Espinacas salteadas con ajo y brócoli*

#### PATATE AL ROSMARINO

*Papas asadas al romero*

#### FAGIOLI CANNELLINI AL FORNO

*Frijoles cannellini horneados con tomates secos y hierbas frescas*

## DOLCI

#### TARTA DE CHOCOLATE CON TRUFA DE NARANJA CONFITADA

---

*Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten.*

*Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.*

#### **¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!**

*Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.*