

## PRIMA COLAZIONE (DESAYUNOS)

- PARFAIT DE FRUTAS DE TEMPORADA** \$90  
acompañado con miel de abeja, yogurt natural y granola
- HOT CAKES** \$95  
con mermeladas de higo, chabacano, fresa, leche evaporada, cajeta, miel de colmena puesta en mesa.
- MOLLETE INGLÉS** \$135  
Bísquet con Huevo Frito Guarnicionado con Jardín de Calabacitas Salteadas con Poblano y Cebolla Morada, Tocino y Miel.
- OMELETTE DE LA CASA** \$135  
huevo de granja relleno de espinaca salteada y queso crema bañado de salsa de tomate dulce acompañado de frijoles refritos.
- HUEVOS DE GRANJA AL GUSTO** \$130  
Revueltos, Fritos, con Jamón, Divorciados.
- CHILAQUILES VERDES** \$120  
Con Pollo o Huevo (Costo Extra).
- CHILAQUILES ZAMORANOS** \$130
- PUNTAS DE RES A LA MEXICANA O EN CHILE MORITA** \$190
- BAGEL DE SALMÓN** \$90  
con queso crema, lechuga, jitomate orgánico, miel de colmena y vinagreta italiana.

**HUEVOS BENEDICTINOS AL ESTILO DE LA CASA** \$120  
Con Salsa Holandesa de Frutos Rojos y Tocino con Miel de Colmena.

**FRITTATA DE CALABACITA** \$100  
Calabacitas Salteadas con Hierbas Finas y Claras en Forma de Tortilla y Queso Parmesano.

**TORTILLA ESPAÑOLA** \$100  
Tortilla de Huevo con Papa y Cebolla Decorada con Perejil Picado y Jitomate Asado a las Finas Hierbas.

### BEBIDAS DE LA FAMILIA

*Coca-Cola*

#### Refrescos

Coca-Cola Original	\$35
Coca-Cola Sin Azúcar	\$35
Coca-Cola Light	\$35
Sprite	\$35
Franta	\$35
Mundet	\$35

# Menú



<b>OMELETTE MICHUACANO</b>	<b>\$135</b>
omelette de chorizo y pico de gallo con queso mozzarella, bañado con salsa morita.	
<b>OMELETTE CAMPESTRE</b>	<b>\$135</b>
omelette relleno de espinaca, elote, champiñon y pimientos con queso mozzarella fresco, sobre una salsa cremosa verde.	
<b>HUEVOS BENEDICTINE TRADICIONAL</b>	<b>\$120</b>
<b>ENCHILADAS SUIZAS ROJAS O VERDES RELLENAS DE POLLO</b>	<b>\$120</b>
<b>TORTILLA ITALIANA</b>	<b>\$100</b>
tortilla de huevo rellena de pimiento, calabacita, alcachofa y queso parmesano.	
<b>BAGEL DE PROSCIUTTO MELON Y ARUGULA</b>	<b>\$100</b>
con queso crema, jitomate organico y vinagreta italiana	

## ANTIPASTO (ENTRADAS)

<b>CARPACCIO DE SALMÓN</b>	<b>\$160</b>
Finas Laminas de Salmón Fresco Marinado en Casa.	
<b>CARPACCIO DE ATÚN</b>	<b>\$160</b>
delgadas laminas de atún fresco con el toque de il forno.	
<b>CARPACCIO DE FILETE DE RES</b>	<b>\$150</b>
delicioso filete de res presentado en rebanadas delgadas, aderezadas con el alma il forno.	
<b>CARPACCIO DE PULPO</b>	<b>\$150</b>
Tentáculos de Pulpo Rebanado Fino Acompañado de Tártara de la Casa y su Característico Ahumado.	
<b>PORTOBELLO</b>	<b>\$85</b>
hongo portobello a la parrilla perfumado con hierbas y aceite de oliva relleno de jitomate, cebolla y hongos, gratinado con queso mozzarella.	
<b>NAPOLEÓN DE BERENJENA</b>	<b>\$80</b>
Rodajas de Berenjena Capeada Alternado con Mozzarella Fresco sobre Salsa Pomodoro.	
<b>QUICHE LORAIN DE IBÉRICO</b>	<b>\$160</b>
<b>AROS DE CALAMAR</b>	<b>\$180</b>
aros de calamar fritos, rebosados en una gabardina inspirada en capri.	



# Menú



<b>TABLA DE QUESOS</b>	<b>\$600</b>
<b>JAMÓN IBERICO</b>	<b>\$600</b>
<b>FOCACCIA DE LA CASA</b>	<b>\$150</b>

## ZUPPE SOPAS

<b>SOPA MINISTRONE</b>	<b>\$90</b>
Sopa de Verduras Acompañadas de Pasta y Queso Parmesano Sabe a la Casa de la Abuela.	
<b>SOPA CAPRESSE</b>	<b>\$95</b>
Con Tomate Escalfado Sazonado con Hierbas de la Casa y Queso Mozzarella Fresco Perfumada con Albahaca y Aceite de Ajo Rostizado.	
<b>SOPA STRACCIATELLA</b>	<b>\$95</b>
fondo de verduras, con huevo batido y parmesano	
<b>SOPA CONTADINA</b>	<b>\$90</b>
fondo de verduras, espinacas, poro, tocino frito y espárrago	

## CREME (CREMAS)

<b>CREMA DE CAMARÓN</b>	<b>\$120</b>
delicioso bisque de camarón.	
<b>CREMA DE TOMATE Y ALBAHACA</b>	<b>\$85</b>
Delicada, Cremosa de Sabor Presente y Sutil.	

## INSALATE (ENSALADAS)

<b>ENSALADA CAPRESSE</b>	<b>\$120</b>
rodaja de tomate bola y queso mozzarella aderezadas con aceite de oliva y vinagre balsámico con el toque de il forno.	
<b>ENSALADA DE CAMARONES A LA PUTANESCA</b>	<b>\$160</b>
deliciosa mezcla de lechugas con alcaparra y aceitunas negra y verde, aderezado con miel mostaza hecho en casa y coronado con camarones a la putanesca.	



# Menú



**ENSALADA IL FORNO** \$150  
Mezcla de Lechugas, Pechuga Asada, Huevo Cocido Rallado, Queso y Aderezo de Cereza.

**ENSALADA CÍTRICA CON GELATTO DE ALBAHACA** \$115  
Deliciosa y Fresca Ensalada con Supremas de Cítricos y un Cremoso Gelatto de Albahaca.

**ENSALADA FRUTAL** \$115  
(Frutas de Temporada) Mezcla de Lechugas y Frutas de la Temporada Aderezado con Vinagreta Italiana Casera.

**ENSALADA DONATELLA \$140**  
MIX DE LECHUGAS, FRUTOS SECOS, CORAZÓN DE ALCACHOFA Y PALMITO.

**ENSALADA JULIETA \$160**  
MIX DE LECHUGAS Y ESPINACAS, POLLO, PISTACHE Y ALMENDRA ADEREZADA CON MIEL MOSTAZA.

## RISOTTO (ARROZ)

**RISOTTO PARMESANO CON CAMARONES** \$190  
Arroz Arborio Cocinando en su Punto con la Cremosidad del Parmesano Fresco y Sutil Sabor a Camarón.

**RISOTTO CREMOSO CON HONGOS AL VINO BLANCO** \$160  
Arroz Arborio Mezclado con Hongos de Temporada y un Toque a Vino Blanco Otorgando su Sabor Único.

## PASTA (PASTAS)

**FETUCCINI A LA CARBONARA** \$299  
(pasta terminada en queso grana padano y proteína) deliciosa pasta fresca empapada de nuestra salsa carbonara como la nona la preparaba.

**SPAGUETTI ALFREDO** \$299  
(pasta terminada en queso grana padano y proteína) pasta fresca con una sutil y maravillosa salsa alfredo del nonno.

**FETUCCINI AL PESTO** \$230  
tradicional salsa pesto bañado nuestra pasta fresca cocida al momento.



# Menú



**LASAGNA BOLOGNESE \$220**

Laminas de Pasta Hechas en Casa con la Tradicional Receta de la Bolognese Il Forno.

**SPAGUETTI FRUTTI DI MARE \$230**

deliciosa pasta con tinta de calamar, mezclada con mix de mariscos y vino blanco y un toque de sidra.

**CANELONES DE CAMARÓN \$220**

Cilindros de Pasta con Relleno de Camarón Salteado con el Sabor Il Forno.

**RAVIOLI DE HONGOS EN SALSA DE NUEZ AL OPORTO \$200**

Almohadillas de Pasta Rellena de una Deliciosa Mezcla de Hongos con el Toque de Nuez y Oporto Dando una Personalidad Única y Deliciosa.

**RAVIOLI DE ESPINACA CON QUESO RICOTTA \$200**

ravioli relleno de espinaca y queso ricotta, acompañado con salsa alfredo, elaborado con una pasta impresa

**PASTA AL GUSTO BAÑADA CON CUALQUIERA DE NUESTRAS SALSAS \$230**

pomodoro, ragú, putanesca, arrabiata, al burro

**PASTA CAMPESINA \$220**

pasta rústica salteada con brócoli, calabacita y zanahoria en aceite de oliva y mantequilla.

**PASTA MOGLIE \$299**

(pasta terminada en queso grana padano y proteína) pasta a la crema perfumada con finas hierbas y tropezos de atún fresco.

**CANELONES RELLENOS DE SALMÓN Y QUESO RICOTTA \$230**

cilindros de pasta rellenos de salmón y queso ricotta, bañados con una salsa cremosa de eneldo



# Menú



## PIZZA DI LEGNO (PIZZA A LA LEÑA)

<b>PROSCIUTTO CON KIWI Y QUESO MOZZARELLA FRESCO</b>	<b>\$155</b>
<b>MARINARA</b> pulpo, camarón y portobello con el sabor de la nona.	<b>\$170</b>
<b>MARGARITA</b> la tradicional con tomate, queso mozzarella y albahaca.	<b>\$155</b>
<b>4 FORMAGGIO</b> cuatro quesos, mozzarella fresca, gorgonzola, parmesano y de cabra.	<b>\$155</b>
<b>DE CARNES FRÍAS</b> prosciutto, salami, panceta, pera y arúgula.	<b>\$175</b>
<b>PIZZA IL FORNO</b> con champiñón, salami, pimientos, portobellos y aderezo de casa.	<b>\$155</b>
<b>INGREDIENTES EXTRAS</b> Camarón.	<b>\$35</b>
<b>INGREDIENTES EXTRAS</b> Portobello.	<b>\$15</b>
<b>INGREDIENTES EXTRAS</b> Pulpo.	<b>\$30</b>
<b>INGREDIENTES EXTRAS</b> queso mozzarella fresco.	<b>\$30</b>
<b>INGREDIENTES EXTRAS</b> Salami.	<b>\$20</b>
<b>INGREDIENTES EXTRAS</b> Jamón Serrano.	<b>\$35</b>
<b>INGREDIENTES EXTRAS</b> Queso de Cabra.	<b>\$25</b>
<b>PIZZA DE VERANO</b> rellena de vegetales, brócoli, champiñón, pimiento, corazón de alcachofa y aceituna negra.	<b>\$155</b>



# Menú



## PESCE E FRUTTI DI MARE (PESCADOS Y MARISCOS)

<b>SALMÓN EN MIEL DE HIERBAS DE LA TOSCANA</b>	<b>\$240</b>
<b>SALMÓN TARTARO CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO</b>	<b>\$260</b>
<b>ROBALO EN COSTRA DE ALMENDRA Y PISTACHOS</b>	<b>\$270</b>
<b>SALMÓN O ATÚN AL GUSTO</b>	<b>\$260</b>
<b>SALMÓN GUIOCONDA</b> esfera de salmón rellena de una mezcla de queso gouda, con mozzarella, carnes frías y camarón, bañada con salsa de pistache.	<b>\$270</b>
<b>ATÚN ALIGHIERI</b> medallón de atún rebosado en una mezcla cajún, montado sobre un espejo de salsa arrabiata	<b>\$260</b>
<b>ESFERA BEFANA</b> esfera de camarón rellena de una mezcla de mascarpone con ostión ahumado, empanizada, sobre una salsa putanesca.	<b>\$270</b>

## POLLAME (AVES)

<b>POLLO IL FORNO</b> Relleno de Queso Mascarpone con Aceituna Negra y Manzana Bañada con Gravy.	<b>\$190</b>
<b>MAGRET DE PATO EN SALSA DE OPORTO Y PORTOBELLO</b>	<b>\$280</b>
<b>MILANEZA A LA PERMASANA</b> Sabana de Pollo Empanizada con un Toque de Queso Parmesano y un Espejo de Salsa Pomodoro.	<b>\$190</b>
<b>PECHUGA SICILIA</b> PECHUGA A LA PLANCHA REBOSADA CON HIERBAS INSPIRADA EN SICILIA.	<b>\$210</b>
<b>MAGRET DE PATO EN SALSA DE CEREZA NEGRA</b>	<b>\$280</b>
<b>POLLO TURÍN</b> MILANESA DE POLLO RELLENA DE PROSCIUTTO, ESPÁRRAGOS, UN TOQUE DE NUESTRA GREMOLATA Y SALSA DE PIMIENTO ROSTIZADO.	<b>\$220</b>





# Menú



## CARNE ROSSA (CARNE ROJA)

<b>BISTECCA FIORENTINA</b>	<b>\$390</b>
rib eye a la plancha bañado con aceite de oliva y gremolata de albahaca, romero y ajo rostizado.	
<b>FILETE DE RES CON GRABY DE HONGOS PORTOBELLO</b>	<b>\$290</b>
<b>MILANEZA NAPOLITANA</b>	<b>\$250</b>
sabana de res empanizada y gratinada con queso mozzarella y salsa pomodoro.	
<b>SALTIMBOCA ROMANA</b>	<b>\$220</b>
Filete de Ternera con Salvia y Prosciutto.	
<b>RACK DE CORDERO EN SALSA DE PISTACHOS</b>	<b>\$380</b>
con un toque ahumado en horno de leña.	
<b>RIB EYE AL GUSTO</b>	<b>\$390</b>
(gravy de hongos de temporada, gravy tradicional, salsa de vino tinto, salsa de hierbas al vino, salsa de pistachos,)	
<b>SALSAS</b>	
Gravy de Hongos de Temporada, Gravy Tradicional, Salsa de Vino Tinto, Salsa de Tomate, Salsa de Hierbas al Vino.	
<b>FILETE DE RES PISSA</b>	<b>\$300</b>
medallón de filete de res montado sobre una rodaja de berenjena cubierto por salsa, pimienta roja y coronado con camarón.	
<b>RIB EYE AHUMADO CAJÚN</b>	<b>\$390</b>
rib eye rebosado en especias cajún cocinado a la plancha.	

## GUARNICIONES (PARA LOS PLATILLOS)

<b>VERDURAS SALTEADAS A LA ITALIANA</b>	<b>\$35</b>
<b>ENSALADILLA DE VEGETALES Y BETABEL GLASEADO</b>	<b>\$35</b>
<b>ESPARRAGOS CON PANCETA</b>	<b>\$35</b>
<b>PURÉ DE PAPA ARTESANAL ESTILO TOSCANO</b>	<b>\$35</b>
<b>ENSALADA DE PAPAS Y PANCETA</b>	<b>\$35</b>
<b>PURÉ DE CAMOTE DE TEMPORADA</b>	<b>\$35</b>
<b>PASTA POMODORO</b>	<b>\$35</b>
<b>RISSOTTO POMODORO</b>	<b>\$35</b>





# Menú



## MENÚ PARA LLEVAR

<b>PIZZA PROSCUITO</b> CON KIVI Y QUESO MOZZARELLA	<b>\$165</b>
<b>FRESCO PIZZA MARINARA</b> acompañada con pulpo, camarón y portobello con el sabor de la nona.	<b>\$220</b>
<b>PIZZA MARGARITA</b> la tradicional con tomate, queso mozzarella, y albahaca.	<b>\$165</b>
<b>PIZZA 4 FORMAGGIO</b> cuatro quesos, mozzarella fresco, gorgonzola, parmesano y de cabra	<b>\$164</b>
<b>PIZZA DE CARNES FRÍAS</b> proscuito, salami, panceta, pera y arugula	<b>\$220</b>
<b>PASTA CARBONARA</b> spaghetti ò fetuccini. deliciosa pasta fresca empapada de nuestra salsa carbonara, acompañada con proteína a elegir (pollo, camarón y portobello)	<b>\$230</b>
<b>PASTA ALFREDO</b> spaghetti ò fetuccini empapada como nuestra sulti salsa alfredo. acompañada con proteína a elegir (pollo, camarón y portobello)	<b>\$230</b>
<b>PATA MOGLIE</b> pasta rústica perfumada con finas hierbas y tropezos de atún fresco	<b>\$230</b>
<b>PIZZA DE VERANO</b> acompañada con vegetales brócoli, pimientos, champiñones y corazón de alcachofa	<b>\$165</b>
<b>PIZZA DE LA CASA</b> acompañada con pimientos, salami, portobello y aderezo de la casa	<b>\$165</b>

## POSTRES

<b>PASTEL SICILIANO</b>	<b>\$90</b>
<b>PRALINE</b>	<b>\$90</b>
<b>PERAS A LA SIDRA</b>	<b>\$130</b>
<b>SEMI ESFERA DE CARAMELO</b>	<b>\$120</b>
<b>GELATTO DE QUESO RICOTTA</b>	<b>\$85</b>
<b>TIRAMISÚ</b>	<b>\$85</b>
<b>RAFAELO</b>	<b>\$90</b>
<b>FLAN NAPOLITANO</b>	<b>\$85</b>
<b>SOPA DE FRESAS</b>	<b>\$130</b>



# Menú



## BEBIDAS

### LISTA DEI VINI (CARTA DE VINOS)

#### ITALIA

				BOTELLA	COPA
FRESCOBALDI PATER 750	MLTOSCANA IGT	SANGIOVESE	TINTO	\$899	\$180
NICCHIO750 ML	ABRUZZO DCO	MONTEPULCIANO	TINTO	\$500	\$110
ROCCA 750	MLPUGLIA DOC	GNERO DI TROJA	TINTO	\$1000	
SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE 750ML	TOSCANA DOCG	SANGIOVESE	TINTO	\$950	
ERA MONTE PULCIANO 750ML	MONTEPULCIANO D	MONTEPULCIANO	TINTO	\$600	\$125
BORG CIPRESSI 750ML	PUGLIA IGT	PRIMITIVO	TINTO	\$600	
BORG CIPRESSI 750ML	SICILIA IGT	CABERNET	TINTO	\$600	
COPORALA 750ML	PIEMONTE	BARBERA, NEBBIOLO, DOLCETTO	TINTO	\$750	
PAVONNI VASARI 750ML	SICILIAMERLOT	TINTO		\$500	
BRUNO 750ML	PIEMONTE	DOCNEBBIOLO	TINTO	\$1050	



# Menú



## ESPAÑA

				BOTELLA	COPA
VACCEOS ROBLE 750 ML	RUEDA	TEMPRANILLO	TINTO	\$550	\$125
MATARROMERA 750 ML	RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	TINTO	\$1500	

## FRANCIA

YVON MAU 750 ML	BORDEAUX AOC	MERLOT	TINTO	\$770	
-----------------	--------------	--------	-------	-------	--

## ARGENTINA

ZUCCARDI SERIE A 750ML	SANTA ROSA	BONARDA	TINTO	\$780	
FUZION 750 ML	MENDOZA	TEMPRANILLO, MALBEC	TINTO	\$550	\$120
ECO DE TANGO	MENDOZA	MALBEC, CABERNET SAUVIGNON	TINTO	\$970	

## CHILE

CARMEN GRAN RESERVA 750ML	VALLE DEL MAIPO	MERLOT	TINTO	\$950	
VALLE SECRETO FIRST EDITION 750ML	VALLE DE CACHAPOAL	CABERNET SAUVIGNON	TINTO	\$980	
PUNTI FERRER RESERVA 750ML	VALLE DE CURICÓ	CARMENERE	TINTO	\$650	



# Menú



## E.U

				BOTELLA	COPA
OPUS ONE 750 ML	VALLE DE NAPA	CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, PETIT VERDOT, MALBEC	TINTO	\$29,990	

## MEXICO

NUMERO 5	VALLE DE GUADALUPE	GRENACHE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT SYRAH-NEBBIOLO	TINTO	\$1500	
ICARO	VALLE DE GUADALUPE	NEBBIOLO, MERLOT, SYRAH	TINTO	\$2450	
3V	VALLE DE PARRAS	CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO Y MERLOT.	TINTO	\$870	\$180
ENCANTO	VALLE DE GUADALUPE	CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MALBEC.	TINTO	\$1350	

## BLANCOS Y ROSADOS

DANZANTE PINOT GRIGIO 750ML	VENECIA IGT	PINOT GRIGIO	BLANCO	\$700	\$150
ROUMERY CHATEAU DES FERRAGES 750 ML	PROVENCE	CINSAULT, GARNACHA, SYRAH	ROSADO	\$780 <sup>º</sup>	
PORTO	BLANCO	DUORO	OPORO	\$190	
ORVIENTO	UMBRIA DOC	TREBBIANO, GRECHETTO	BLANCO	\$550	\$110



# Menú



## ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

				BOTELLA	COPA
MOET & CHANDON NECTAR IMPERIAL	CHAMPAGNE	CHARDONNAY, PINOT NOIR MEURNIER	CHAMPAGNE	\$2500	
ASTI RICADONNA 750 ML	ASTI	MOSCATO	ESPUMOSO	\$600	
MORANDO 750 ML	PIEMONTE	MOSCATO	ESPUMOSO	\$500	

## LIQUORI E BEVANDE (LICORES Y BEBIDAS)

### VODKA

	BOTELLA	COPA
STOLICHNAYA	\$850	\$85
GREY GOOSE	\$1450	\$145
ABSOLUT	\$850	

### GINEBRA

	BOTELLA	COPA
BEEFEATER	\$1110	\$110
HENDRICKS	\$1500	\$150
TANQUERAY TEN	\$1445	\$145
KATUN	\$1400	\$140

### TEQUILA

TRADICIONAL REPOSADO	\$720	\$80
DON JULIO 70	\$1400	\$140
SIETE LEGUAS BLANCO	\$1000	\$100
RESERVA DE LA FAMILIA	\$3800	\$380
JOSE CUERVO EXTRA AÑEJO		
CENTENARIO PLATA	\$675	\$75
MAESTRO DOBEL	\$1300	\$130
DIAMANTE		
CASADRAGONESJOVEN	\$7500	\$750
HERRADURAREPOSADO	\$900	\$100
1800CRISTALINO	\$1125	\$125
DON JULIO REPOSADO	\$1000	\$100

### RON

BACARDI BLANCO	\$700	\$70
ZACAPA 23	\$1800	\$180
HAVANA 7	\$850	\$85
CAPTAIN MORGAN	\$700	\$70
MATUSALEN GRAN RESERVA 15	\$800	\$80



# Menú



## WHISKY

	BOTELLA	COPA
JACK DANIELS	\$1100	\$110
MACALLAN 12	\$2450	\$245
ETIQUETA NEGRA	\$1350	\$135
GLENFIDDICH 12	\$1800	\$180
BUCHANANS 18	\$2200	\$220
ETIQUETA AZUL	\$8000	\$800
FIREBALL	\$1000	\$100
OLD PARR	\$1150	\$115
BUCHANAN'S 12	\$1300	\$130

## BRANDY

TORRES 10	\$765	\$85
CARDENAL MENDOZA	\$1395	\$155
TERRY CENTENARIO	\$675	\$75
GRAN DUQUE DE ALBA	\$1665	\$185

## COGNAC

HENNESSY V.S.O.P	\$1485	\$165
MARTELL V.S.O.P	\$1440	\$160
HENNESSY XO	\$6120	\$680

## MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	\$900	\$90
DESENTIERRO DOBLE PECHUGA	\$1450	\$145
MONTELOBO ESPADIN	\$1350	\$135
DESENTIERRO 12 MESES	\$1700	\$170
ARMONIA ENSAMBLE	\$1350	\$135

## APERITIVOS Y DIGESTIVOS

CAMPARI	\$80
DRAMBUIE	\$115
AVERNA	\$85
STREGA	\$105
GALLIANO	\$80
CHARTREAUSE VERDE	\$155
FRANGELICO	\$100
GRAND MARNIER	\$135
LIMONCELLO	\$80
APEROL	\$80
VACCARI NERO	\$95
GRAPPA VILLA SANDI	\$110
LICOR 43	\$85
DISSARONO	\$90
FERNET BRANCA	\$95

## COCTELERIA CLASICA

APEROL SPRITZ	\$115
NEGRONI	\$115

## COCTELERIA DE AUTOR

ILFORNO	\$120
DANZE	\$120
ACAPELLA	\$120
FORTE	\$120
ADESSO	\$120

## CERVEZA ARTESANAL

EURO MANDARINA	\$70
MULATA AVELLANA	\$70



# Menú



## CERVEZA NACIONAL

CORONA	\$40
CORONA LIGHT	\$40
VICTORIA	\$40
STELLA ARTOIS	\$55
ULTRA	\$55
NEGRA MODELO	\$55
MODELO ESPECIAL	\$55
PACIFICO	\$40
SIN ALCOHOL	\$40

## BEBIDAS

NARANJADA	\$40
LIMONADA	\$40
AGUA PERRIER 750 ML	\$120
A.S. PLEGRINO 250 ML	\$48
REFRESCO	\$35
SODA ITALIANA 50.5 ML	\$50
AGUA NATURAL	\$35

## JUGOS

<b>(VITAMINICO)</b>	<b>\$45</b>
jugo de papaya, naranja, fresa, manzana, miel de colmena y polen	
<b>(REGULADOR)</b>	<b>\$55</b>
jugo de naranja, fresa, mango, amaranto y miel de colmena	
<b>(PRESION)</b>	<b>\$55</b>
frutos rojos, toronja, apio, nopal	
<b>(PURIFICA)</b>	<b>\$55</b>
maracuya, mango, guayaba, manzana y hierbabuena	
<b>(ESTABILIZA)</b>	<b>\$55</b>
betabel, zanahoria, apio, piña, miel de colmena	
<b>(DETOX)</b>	<b>\$55</b>
naranja, piña, manzana, miel, perejil, apio y miel de colmenta	
<b>JUGO VERDE</b>	<b>\$50</b>
<b>JUGO DE NARANJA Y ZANAHORIA</b>	<b>\$45</b>
<b>JUGO DE NARANJA</b>	<b>\$45</b>





# Menú



## BEVANDE CALDE BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$48
CAFÉ MACCHIATO	\$48
CAPUCCINO	\$48
RISTRETTO	\$48
LETTE MACCHIATO	\$48
CAFFE LUNGO	\$48
CARAJILLO	\$118
CAFÉ IRLANDES	\$125
Tes	\$38

