



Tentazione

PRIMI PIATTI

INSALATA DI POLPO

Pulpo y alcachofas con aceite de oliva y limón
Octopus and artichoke with olive oil and lemon

INSALATA FRAGATA

**Salmón ahumado, hongos portobello,
queso brie sobre endivia, en salsa
de reducción balsámica con nueces y almendras**
Smoked salmon, portobello mushrooms
and brie over endive, in balsamic reduction sauce
with walnuts and almonds

INSALATA VARESE

**Tocino, cebolla, queso gorgonzola, queso parmesano,
con vinagreta balsámica de miel y mostaza**
Bacon, onion, gorgonzola, parmesan, honey and mustard
balsamic vinaigrette

INSALATA DI BURRATA

Burrata, tomate fresco, albahaca y aceitunas
Burrata, fresh tomato, spinach and olives

PESCE FRITTO

Pescado frito con salsa tártara y salsa marinara
Fried fish with marinara and tartar sauce

TARTARE DI TONNO

Tartar de atún con ensalada mâche y salsa tonnato
Tuna tartar with mâche salad and tonnato sauce

CARPACCIO DI VITELLO

Carpaccio de res, portobello y arúgula
Beef carpaccio, portobello mushrooms and arugula

PARMIGIANA DI MELANZANE


Berenjenas gratinadas en queso parmesano
Eggplant grated in parmesan cheese


COZZE IN SALSA PICANTE DI POMODORO

Mejillones en salsa de tomate picante
Mussels in spicy tomato sauce

BRUSCHETTE DI POMODORO E BASILICO

Bruschettas de tomate y albahaca
Tomato and basil bruschetta

 Plátillo libre de gluten
Gluten free dish

 Plátillo vegetariano
Vegetarian dish

 Alimento crudo
Raw food

 Picante
Spicy

ZUPPE E CREME

ZUPPA DEL GIORNO

Sopa del chef

Chef's soup special

CREMA DI FUNGHI E PATATE AL TARTUFO ⑤

Crema de hongos y patata al tartufo

Mushroom cream and truffled potatoes

PASTA

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA E GAMBERINI

Spaghetti negro con camarones,
tomates secos y albahaca

Black spaghetti with shrimp,
sun dried tomatoes and basil

FETUCCINE MARINARA

Fettuccine marinara con mariscos
y perfume de vino prosecco

Fettuccine marinara with seafood
and prosecco essence

BUCATINI A LA AMATRICIANA BIANCA ⑤

Pasta bucatini con salsa bechamel

Bucatini pasta with bechamel sauce

RIGATONI A LA BOLOGNESE

Rigatoni con salsa pomodoro y carne molida

Rigatoni with ground meat and pomodoro sauce

GNOCCHI GORGONZOLA ⑤

Gnocchi con salsa gorgonzola, nueces y rúcula

Gnocchi with gorgonzola sauce, walnuts and
arugula

PENNE ALLA VODKA ⑤

Macarrones cremosos con un toque de vodka

Creamy macaroni with a touch of vodka

RISOTTO DI MARE ⑤

Risotto de gambas y fresas

Shrimp and strawberry risotto

RISOTTO DI FUNGHI ⑤

Risotto de setas y jamón

Mushroom and prosciutto risotto

SECONDI PIATTI

CALAMARI IN UMIDO

Calamar con guisantes frescos,
almendras tostadas y polenta a la parrilla

Calamari with fresh peas,
toasted almonds and grilled polenta

PALERMITANA DI PESCE SPADA

Pez espada "alla palermitana",
ensalada de orzo y alcachofas

Palermo-style swordfish
with orzo and artichoke salad

STOFATO DI ARAGOSTA

Estofado de langosta con mejillones y almejas

Stewed lobster with mussels and clams

MILANESA DI POLLO

Milanesa de pollo con cebolla agridulce
y vegetales a la provenzal

Breaded chicken steak with sweet
& sour onions and provenzal vegetables

SCALOPPINE DI VITELLO AI FUNGHI

Escalopas de res con setas

Steak cutlets with mushrooms

COSTOLETTE DI AGNELLO AL VINO ROSSO

Chuletas de cordero al vino tinto
con puré de patata y ajo asado

Lamb chops in wine sauce
with mashed potatoes and roasted garlic

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Chuletón de ternera a la parrilla

Grilled beef steak

ARAGOSTA

Langosta termidor, a la parrilla o Mar y Tierra

Thermidor, grilled or Surf & Turf lobster

PIZZA

TENTAZIONE

**Tomate, mozzarella,
medallones de langosta y camarón**

Tomato, mozzarella,
lobster medallions and shrimp

MARGHERITA 🍷

Tomate, mozzarella y albahaca

Tomato, mozzarella and basil

MEDITERRANEA

Tomate, mozzarella, pimientos y atún

Tomato, mozzarella, pepper and tuna

QUATTRO STAGIONI

**Tomate, mozzarella, jamón,
alcachofas y aceitunas**

Tomato, mozzarella, ham,
artichokes and olives

SPEZIATA

**Pollo asado, puré de ajo, aguacate,
chiles asados, cilantro y mozzarella**

Grilled chicken, garlic purée, avocado,
grilled peppers, coriander and mozzarella

CRUDAIOLA

**Tomate, mozzarella fresca,
tomate cherry y jamón serrano**

Tomato, fresh mozzarella,
cherry tomato and prosciutto

QUATTRO FORMAGGIO

**Tomate, mozzarella, parmesano,
gorgonzola y emmental**

Tomato, mozzarella, parmesan,
gorgonzola and emmental

CALZONE

**Mozzarella, ricotta, champiñón,
jamón y albahaca**

Mozzarella, ricotta, mushroom,
ham and basil



Platillo libre de gluten
Gluten free dish



Platillo vegetariano
Vegetarian dish



Alimento crudo
Raw food



Picante
Spicy

DOLCI

CASATTA SICILIANA 

TIRAMISÚ 

**Clásico veneciano
con gotas de chocolate y amaretto**

Venetian classic with
chocolate drops and amaretto

PANNA COTTA 

Con frutos rojos y shot de limoncello
With red berries and a limoncello shot

DEGUSTAZIONE DI CANNOLI 

**Rellenos de chocolate,
naranja y pistacho**

Stuffed with chocolate,
orange and pistachio

FLAN NAPOLETANO  


Flan napolitano


Neapolitan custard flan

SELEZIONE DI GELATI  

Variedad de helados

Assorted of ice creams

 Platillo libre de gluten
Gluten free dish

 Platillo vegetariano
Vegetarian dish

