



Portafino

ES	_____	p.1
EN	_____	p.8
FR	_____	p.15
DE	_____	p. 22
RU	_____	p. 29
PT	_____	p. 36

Influencia mediterránea

Italia debe su gastronomía a una profunda influencia del Mar Mediterráneo, que aporta infinidad de sabores y aromas

Sus famosas pizzas, pastas y arroces, son platos reconocidos internacionalmente y han conseguido abanderar a una cocina que no deja de sorprender por su variedad

ES

Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO
E BASILICO 

Bruschetta de tomate y albahaca

INSALATA CAESAR

Lechuga romana, queso Parmesano,
crotones con ajo y nuestro tradicional
aderezo Caesar

INSALATA CAPRESE 

Mozzarella fresca, tomate y salsa pesto

ARROSTO DI MELANZANE  

Berenjenas asadas

VITELLO TONNATO  

Lomo de ternera a la crema de atún

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA SU SALUD

 PLATILLO VEGETARIANO  PLATILLO SIN GLUTEN  ALIMENTO CRUDO

ES


Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE 
Sopa de pasta y vegetales



Carne e pesce

POLLO AL PARMIGIANO
Pechuga de pollo empanizada,
rellena de queso Parmesano
y servida con pasta pomodoro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 
Ternera envuelta en jamón,
salvia y vegetales a la parrilla

FILETTI DE PESCE ALLA PROVENZALE 
Filete de pescado preparado al tomate,
ajo, romero y orégano,
con reducción de vino blanco

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA SU SALUD

 PLATILLO VEGETARIANO  PLATILLO SIN GLUTEN

Pasta e risotto

FETTUCCINI ALFREDO

Con crema, queso Parmesano
y perejil

RAVIOLI DI RICOTTA CON SPINACI

Servidos con queso Parmesano,
salsa rosa y albahaca

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

Pasta italiana de papa salteada
con mantequilla, albahaca
y queso Parmesano

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Con salsa boloñesa, carne picada,
vino tinto y salsa de tomate

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA
con panceta, huevos y Parmesano



Pasta e risotto

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Con carne, salsa de tomate
y una cremosa bechamel

RISOTTO AI FUNGHI

Con salchicha, salsa portobello,
hongos secos y espinacas

PENNE ALLA VODKA

Con salsa pomodoro, tocino y vodka




PLATILLO SIN GLUTEN

Pizzas

PIZZA MARGHERITA 
Quesa mozzarella y salsa de tomate

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
Jamón, champiñones,
queso mozzarella y salsa de tomate

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 
Queso mozzarella, roquefort,
brie y salsa de tomate

PIZZA PEPPERONI
Queso Parmesano, mozzarella, pepperoni
y salsa de tomate

PIZZA QUATTRO STAGIONI
Jamón, champiñones, alcachofa, aceitunas,
queso mozzarella y salsa de tomate

PIZZA HAWAIANA
Jamón, piña, queso mozzarella
y salsa de tomate

ES

Dolci

PANNA COTTA ALLA NUTELLA
Panna cotta de Piamonte con Nutella

TIRAMISÚ
Postre con sabor a café,
queso mascarpone y cacao

CANNOLI SICILIANI
Postre crujiente relleno
de queso ricotta y azúcar

PROFITEROLES ALLE
MANDORLE CON CIOCCOLATO
Pasta rellena de almendra
y chocolate

TRIO DI SORBETTI 
Surtido de tres sorbetes

Consulta con el maître o capitán nuestras opciones para celíacos

 PLATILLO VEGETARIANO

Mediterranean influence

The Mediterranean Sea has a deep influence on the Italian gastronomy. It provides its many flavors and aromas. Its well-known pizzas, pastas and rice are famous all over the world. These specialties have managed to represent a varied cuisine that never ceases to amaze.

Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO

Bruschetta with tomato and basil

INSALATA CAESAR

Romaine lettuce, parmesan cheese,
garlic croutons and our traditional
caesar dressing

INSALATA CAPRESE

Fresh mozzarella cheese,
tomato and pesto sauce

ARROSTO DI MELANZANE

Roasted eggplant

VITELLO TONNATO

Cold beef tenderloin with tuna crème

EATING RAW FOOD CAN PUT YOUR HEALTH AT RISK


 VEGETARIAN DISH  GLUTEN-FREE DISH  RAW FOOD


Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE 
Pasta and vegetables soup

Carne e pesce

POLLO AL PARMIGIANO
Crispy chicken breast stuffed
with cheese over pomodoro pasta

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 
Veal meat wrapped in parma ham,
sage and grilled vegetable

FILETTI DE PESCE ALLA PROVENZALE 
Sea bass fillet with tomato sauce,
garlic, black olives, capers served with
vegetables and basil mashed potatoes

EATING RAW FOOD CAN PUT YOUR HEALTH AT RISK

 VEGETARIAN DISH  GLUTEN-FREE DISH

Pasta e risotto

FETTUCCINI ALFREDO

With cream, Parmesan cheese and parsley

RAVIOLI DI RICOTTA CON SPINACI

Served with mascarpone cream
and parmesan

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

Italian potato pasta with basil,
garlic, olive oil and parmesan cheese

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

With beef mince with
a red wine touch and tomato sauce

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

With bacon, egg
and parmesan cheese

Pasta e risotto

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

With meat, tomato sauce
and béchamel sauce

RISOTTO AI FUNGHI

With sausage, portobello cream,
dried mushrooms and spinach

PENNE ALLA VODKA

With tomato sauce, bacon and vodka



GLUTEN-FREE DISH

Pizzas

PIZZA MARGHERITA

Mozzarella cheese and tomato sauce

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

York ham, mushrooms, mozzarella cheese, oregano and tomato sauce

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, roquefort and brie cheese with tomato sauce

PIZZA PEPPERONI

Parmesan and mozzarella cheese, pepperoni and tomato sauce

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Ham, mushrooms, artichocke, olives, mozzarella cheese and tomato sauce

PIZZA HAWAIANA

Ham, pineapple, mozzarella cheese and tomato sauce

EN

Dolci

PANNA COTTA ALLA NUTELLA

Panna cotta from Piemonte with Nutella

TIRAMISÚ

Coffee flavored dessert with
Mascarpone cheese and cocoa flavors

CANNOLI SICILIANI

Crispy dessert stuffed with ricotta,
orange flavor, grated chocolate and pistachio

PROFITEROLES ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO

Pastry filled with almonds and chocolate

TRIO DI SORBETTI

Selection of three sorbet

Please ask the maître d' or captain about our gluten-free options

 VEGETARIAN DISH

Influence méditerranéenne

L'Italie doit sa richesse gastronomique à l'influence de la mer Méditerranée, qui lui apporte une infinité de saveurs et d'arômes. Ses fameuses recettes de pizzas, pâtes et riz sont reconnues dans le monde entier et sont devenues les fers de lance d'une cuisine qui ne cesse de surprendre par sa variété.

Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO
E BASILICO 

Bruschetta avec tomates et basilic

INSALATA CAESAR

Laitue romaine, parmesan, croûtons
à l'ail et notre traditionnel
assaisonnement César

INSALATA CAPRESE 

Mozzarella fraîche,
tomate et sauce pesto

ARROSTO DI MELANZANE  

Aubergines grillées

VITELLO TONNATO  

Carpaccio d'échine de veau à la crème

LA CONSOMMATION D'ALIMENTS CRUS PEUT REPRÉSENTER
UN RISQUE POUR LA SANTÉ


Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE 
Soupe traditionnelle aux pâtes
et aux légumes

Carne e pesce

POLLO AL PARMIGIANO
Poitrine de poulet panée farcie
au parmesan et servie
avec des pâtes pomodoro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 
Veau enrobé de jambon de parme,
de sauge et de légumes grillés

FILETTI DE PESCE ALLA PROVENZALE 
Filet de bar à la sauce tomate,
ail, olives noires et câpres,
servi avec des légumes et une purée
de pommes de terre au basilic

LA CONSOMMATION D'ALIMENTS CRUS PEUT REPRÉSENTER
UN RISQUE POUR LA SANTÉ

 ASSIETTE VÉGÉTARIENNE  ASSIETTE SANS GLUTEN

Pasta e risotto

FETTUCCINI ALFREDO

Avec de la crème, du parmesan
et du persil

RAVIOLI DI RICOTTA CON SPINACI

Avec de la crème de mascarpone
et du parmesan

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

Pâtes de pommes de terre italiennes
accompagnées de basilic, d'ail,
d'huile d'olive et de parmesan

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Avec de la viande hachée, une touche
de vin rouge et de la sauce tomate

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Avec lardons, un oeuf et parmesan

Pasta e risotto

LASAGNA ALLA BOLOGNESE
À la viande, sauce tomate et
une sauce béchamel crémeuse

RISOTTO AI FUNGHI 
Avec saucisse, sauce aux portobello,
champignons séchés et épinard

PENNE ALLA VODKA
Avec lardons, sauce au tomate et vodka

Pizzas

PIZZA MARGHERITA

Mozzarella, sauce tomate et origan

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Jambon, champignons, mozzarella,
origan et sauce au tomate

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, roquefort, brie
et sauce au tomate

PIZZA PEPPERONI

Parmesan, mozzarella, pepperoni
et sauce au tomate

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Jambon, champignons, artichaut,
olives, mozzarella et sauce au tomate

PIZZA HAWAIANA

Jambon, ananas, mozzarella
et sauce au tomate

FR

Dolci

PANNA COTTA ALLA NUTELLA

Panna cotta du Piémont à la Nutella

TIRAMISÚ

Dessert de café, mascarpone et cacao

CANNOLI SICILIANI

Dessert croustillant fourré à la ricotta, arôme d'orange et garni de copeaux de chocolat et des pistaches

PROFITEROLES ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO

Pâte fourré à l'amande et chocolat

TRIO DI SORBETTI

Assortiment avec trois pailles

Demandez nos options pour personnes cœliaques
au maître d'hôtel ou au capitaine

 ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Mediterran inspiriert

Das Mittelmeer hat in Italien großen Einfluss auf die Gastronomie, ihren Geschmack und die zahllosen Aromen. Seine berühmten Pizzen, Pasta- und Reisgerichte sind international bekannt und das Flaggschiff einer Küche, die uns immer wieder mit ihrer Vielfalt überrascht.

Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

INSALATA CAESAR

Römersalat, parmesan, croutons
mit knoblauch und unser
traditionelles caesar-dressing

INSALATA CAPRESE

Frischer mozzarella, tomaten
und pesto-sauce

ARROSTO DI MELANZANE

Geschmorte Auberginen

VITELLO TONNATO

Carpaccio vom rinderfilet mit sahn

DER VERZEHR ROHER LEBENSMITTEL KANN EIN RISIKO
FÜR IHRE GESUNDHEIT DARSTELLEN

Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE

Eine traditionelle suppe
mit nudeln und gemüse

Carne e pesce

POLLO AL PARMIGIANO

Panierte hähnchenbrust,
gefüllt mit parmesankäse, serviert mit
pasta al pomodoro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Rindfleisch, eingewickelt in parmaschinken,
salbei und gemüsevom grill

FILETTI DE PESCE ALLA PROVENZALE

Zackenbarschfilet mit tomatensauce,
knoblauch, schwarzen oliven und kapern,
serviert mit gemüse
und kartoffelpüree mit basilikum

DER VERZEHR ROHER LEBENSMITTEL KANN EIN RISIKO
FÜR IHRE GESUNDHEIT DARSTELLEN

Pasta e risotto

FETTUCCINI ALFREDO

Mit Sahne, Parmesan und Petersilie

RAVIOLI DI RICOTTA CON SPINACI

Serviert mit mascarponecreme und parmesan

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

Kartoffel-gnocchi mit basilikum, knoblauch,
olivenöl und parmesan

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Mit hackfleisch, ein hauch von rotwein
und tomatensauce

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Mit speck, ei und parmesan

Pasta e risotto

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Mit fleisch, tomatensauce
und einer cremigen béchamel-sauce

RISOTTO AI FUNGHI

Mit Wurst, Portobello-Sauce,
getrockneten Pilzen und Spinat

PENNE ALLA VODKA

Mit speck, vodka und tomatensauce



GLUTENFREIES GERICHT

Pizzas

PIZZA MARGHERITA

Parmesankäse, mozzarella und tomatensauce

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Schinken, champignons, mozzarella
und tomatensauce

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, roquefort, brie
und tomatensauce

PIZZA PEPPERONI

Parmesankäse, mozzarella, peperoni
und tomatensauce

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven,
mozzarella und tomatensauce

PIZZA HAWAIANA

Schinken, ananas, mozzarella
und tomatensauce

DE

Dolci

PANNA COTTA ALLA NUTELLA
Piemontesische Panna Cotta mit Nutella

TIRAMISÚ
Bekannt für seinen Geschmack nach Kaffee,
Kakao und Mascarpone

CANNOLI SICILIANI
Knusprige, mit Ricotta gefüllte Rollen,
mit Orangenaroma, geriebener Schokolade
und Pistazien

PROFITEROLES ALLE
MANDORLE CON CIOCCOLATO
Mandel-Schokoladen-Teig

TRIO DI SORBETTI 
Auswahl von drei Strohhalm

Der Restaurantleiter oder Kapitän berät gern
zu unseren glutenfreien Alternativen

 VEGETARISCHES GERICHT

средиземноморское влияние

Своим бесконечным разнообразием вкусов и ароматов итальянская кухня обязана глубокому влиянию гастрономической культуры Средиземноморского региона. Хорошо известные во всем мире пицца, паста и блюда из риса стали знаковыми для кухни, не перестающей удивлять своим многообразием.

АНТИПАСТО

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO

Брускетта с помидором и базиликом

INSALATA CAESAR

Салат-латук, пармезан, чесночные гренки и фирменная традиционная заправка «Цезарь»

INSALATA CAPRESE

Свежая моцарелла, помидоры и соус «Песто»

ARROSTO DI MELANZANE

Жареный баклажан

VITELLO TONNATO

Филе говядины под соусом из тунца

УПОТРЕБЛЕНИЕ ТЕРМИЧЕСКИ НЕОБРАБОТАННЫХ
ПРОДУКТОВ МОЖЕТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ РИСК ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



БЛЮДО, НЕ СОДЕРЖАЩЕЕ ГЛЮТЕНА



ПРОДУКТ, НЕ ПРОШЕДШИЙ ТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ

СУПЫ

MINISTRONE DI VERDURE 

Суп с пастой и овощами

МЯСО И РЫБА

POLLO AL PARMIGIANO

Панированная куриная грудка,
фаршированная сыром пармезан
Подается с пастой с томатным соусом

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 

Телятина, завернутая в пармскую ветчину,
с шалфеем и овощами на гриле

FILETTI DE PESCE ALLA PROVENZALE 

Филе махи-махи с помидорами, чесноком,
розмарином, орегано с добавлением
выпаренного белого вина

УПОТРЕБЛЕНИЕ ТЕРМИЧЕСКИ НЕОБРАБОТАННЫХ
ПРОДУКТОВ МОЖЕТ ПРЕДСТАВЛЯТЬ РИСК ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



БЛЮДО, НЕ СОДЕРЖАЩЕЕ ГЛЮТЕНА

ПАСТА И РИЗОТТО

FETTUCCHINI ALFREDO

Со сливочным соусом, пармезаном
и петрушкой

RAVIOLI DI RICOTTA CON SPINACI

Подаются с пармезаном, розовым соусом
и базиликом

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

Итальянская картофельная паста, обжаренная в
сливочном масле, с базиликом и пармезаном

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

С соусом «Болоньезе», мясным фаршем,
красным вином и томатным соусом

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

С беконом, яйцом и пармезаном



ПАСТА И РИЗОТТО

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

С мясом, томатным соусом и сливочным соусом «Бешамель»

RISOTTO AI FUNGHI

С колбаской, соусом «Портобелло», сушеными грибами и шпинатом

PENNE ALLA VODKA

С томатным соусом, беконом и водкой



БЛЮДО, НЕ СОДЕРЖАЩЕЕ ГЛЮТЕНА

ПИЦЦА

PIZZA MARGHERITA

Моцарелла и томатный соус

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Ветчина, шампиньоны, сыр моцарелла
и томатный соус

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Сыр моцарелла, рокфор, бри и томатный соус

PIZZA PEPPERONI

Сыр пармезан, моцарелла,
пепперони и томатный соус

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Ветчина, шампиньоны, артишоки, оливки,
сыр моцарелла и томатный соус

PIZZA HAWAIANA

Ветчина, ананас, сыр моцарелла



ДЕСЕРТЫ

PANNA COTTA ALLA NUTELLA

Панна-котта по-пьемонтски с «Нутеллой»

TIRAMISÚ

Десерт со вкусом кофе, с сыром маскарпоне и какао

CANNOLI SICILIANI

Хрустящий десерт с начинкой из сыра рикотта, ароматом апельсина, тертым шоколадом и фисташками

PROFITEROLES ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO

Панна-котта по-пьемонтски с «Нутеллой»

TRIO DI SORBETTI

Ассорти из трех видов сорбета

УТОЧНИТЕ У МЕТРДОТЕЛЯ ИЛИ СТАРШЕГО ОФИЦИАНТА БЛЮДА,
ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ГОСТЕЙ С ЦЕЛИАКИЕЙ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

Influência mediterrânea

A gastronomia da Itália é profundamente influenciada pelo Mar Mediterrâneo, que oferece uma infinidade de sabores e aromas. Suas famosas pizzas, suas massas e seus risotos são pratos reconhecidos internacionalmente e conseguiram identificar uma culinária que não para de surpreender por sua variedade.

Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO

Bruschetta de tomate e manjericão

INSALATA CAESAR

Alface romana, queijo parmesão,
croutons com alho e nosso tradicional
molho Caesar

INSALATA CAPRESE

Muçarela fresca, tomate e molho pesto

ARROSTO DI MELANZANE

Berinjelas assadas

VITELLO TONNATO

Filé mignon ao creme de atum

O CONSUMO DE COMIDA CRUA PODE SER UM RISCO PARA SUA SAÚDE

 PRATO VEGETARIANO  PRATO SEM GLÚTEN  ALIMENTO CRU


Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE 
Sopa de macarrão e legumes

Carne e pesce

POLLO AL PARMIGIANO
Peito de frango empanado,
recheado com queijo parmesão e servido
com massa ao pomodoro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 
Vitela envolta em presunto de Parma,
sálvia e legumes na grelha

FILETTI DE PESCE ALLA PROVENZALE 
Filé de dourado-do-mar preparado
com tomate, alho, alecrim e orégano,
com molho de vinho branco

O CONSUMO DE COMIDA CRUA PODE SER UM RISCO PARA SUA SAÚDE

 PRATO VEGETARIANO  PRATO SEM GLÚTEN

Pasta e risotto

FETTUCCINI ALFREDO

Com creme, queijo parmesão e salsinha

RAVIOLI DI RICOTTA CON SPINACI

Servidos com queijo parmesão,
molho rosê e manjericão

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO

Massa italiana feita com batata,
salteada na manteiga, com manjericão
e queijo parmesão

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Com molho bolonhesa: carne picada,
vinho tinto e molho de tomate

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Com bacon, ovos e parmesão

Pasta e risotto

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Com carne, molho de tomate
e molho bechamel

RISOTTO AI FUNGHI

Com linguiça, molho portobello,
cogumelos secos e espinafre

PENNE ALLA VODKA

Com molho pomodoro,
toucinho e vodca

PT

Pizzas

PIZZA MARGHERITA

Queijo muçarela e molho de tomate

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Presunto, champignons, queijo muçarela e molho de tomate

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Queijo muçarela, roquefort, brie e molho de tomate

PIZZA PEPPERONI

Queijo parmesão, muçarela, pepperoni e molho de tomate

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Presunto, champignons, alcachofra, azeitonas, queijo muçarela e molho de tomate

PIZZA HAWAIANA

Presunto, abacaxi e queijo muçarela

PT

Dolci

PANNA COTTA ALLA NUTELLA
Panacota do Piemonte com Nutella

TIRAMISÚ
Sobremesa feita com café,
queijo mascarpone e cacau

CANNOLI SICILIANI
Sobremesa crocante recheada com ricota,
aroma de laranja, chocolate ralado e pistache

PROFITEROLES ALLE
MANDORLE CON CIOCCOLATO
Massa recheada com amêndoas e chocolate

TRIO DI SORBETTI 
Três sabores de sorbet

Pergunte ao maître ou ao capitão sobre nossas opções para celíacos

 PRATO VEGETARIANO