

Bienvenido a un viaje a través de las fascinantes regiones de Italia, una de las cocinas más populares del mundo.

En Trattoria, ofrecemos exquisitos y auténticos sabores que hacen honor a la cultura y tradición de un país antiguo, rico en arte, gastronomía y colores.

FERNANDO MORALES DÍAZ Chef de Cuisine



IL COCKTAIL

LIMONCELLO

AMARETO SOUR

TOSCANA MARTINI CON ALBAHACA

CHOCOLATE NEGRONI
SODA ITALIANA DE TORONJA
Y MENTA ②

ANTIPASTI

BURRATA Y BRUSCHETTA DE TOMATE

Suave queso burrata servido sobre pan chapata untado con salsa de tomate

CARPACCIO DE RES ALCAPARRADO 3 *

Láminas de res aderezadas con alcaparras y servidas con ensalada de arúgula

PROVOLONE AL GRILL

Queso ahumado cocinado al grill

MEJILLONES AL VINO BLANCO

Clásicos mejillones al vapor con una sutil salsa de vino y ajo aromatizada con perejil

INSALATE

ENSALADA DE ARÚGULA 🛭 🍪

Hojas de arúgula, tomate y pepino con aderezo cremoso de ricotta y limón

ENSALADA CÉSAR PALACE & &

Crujientes hojas de lechuga aliñadas con nuestro aderezo César, espolvoreadas con queso parmesano y tocino



ZUPPE

CREMA DUETO

Crema de parmesano y tomate escalfado

SOPA DE MARISCOS

Camarón, mejillón, pulpo y calamar, cocinado en caldo de tomate y vino blanco

PASTE E RISOTTI

RISOTTO DE LANGOSTA USD 29

Arroz Carnaroli al dente cocido lentamente acompañado con una cola de langosta a la mantequilla

LINGUINI AL POMODORO &

Pasta fresca con tradicional salsa de tomate

LASAGNA BOLOGNESE & 8

Hojas de pasta hechas a mano con tradicional salsa boloñesa y queso mozzarella

GNOCCHI A LOS 4 QUESOS €

Gnocchi al gratín cubiertos con cremosa salsa de quesos

PENNE CON SALSA ALFREDO

Pasta corta con tradicional salsa Alfredo

FETUCCINI CON MARISCOS

Pasta fresca con pulpo, camarón, almeja y calamar en salsa de vino blanco

ESPAGUETI CARBONARA

Pasta larga al dente con salsa cremosa y tocino crujiente

RAVIOLES DE HONGOS **₹**

Pasta fresca rellena de hongos y espolvoreadas de queso parmesano

TORTELLINI DE PROSCIUTTO &

Pasta fresca rellena de salchicha tipo italiana con salsa cremosa



SECONDI

CAPONATA ✓

De la cocina siciliana un clásico guisado de vegetales de la huerta: tomate, berenjena y aceitunas

SALMÓN SELLADO

Cocinado a la plancha con salsa de salvia y espárragos salteados

BACALAO CON SALSA CHIANTI

Pescado blanco a la plancha con salsa de vino Chianti

PULPO A LAS BRASAS &

(7) Esta bebida es libre de alcohol

Pulpo cocinado a la parrilla servido con tradicional salsa de tomate, aceituna y anchoas

POLLO CON SALSA DE VINO MARSALA

Jugosa pechuga de pollo con salsa de vino Marsala servido con pasta larga

POLLO PICCATA

Pechuga de pollo cocida a baja temperatura con finas hierbas, cubierta por una salsa de limón, aceitunas y alcaparras

CHULETA DE CERDO

Chuleta de cerdo servida con salsa provenzal y acompañada con hongos

OSOBUCO CON RISOTTO MILANÉS

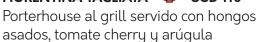
Osobuco de res cocido en su punto servido con cremoso arroz al azafrán

TERES MAJOR TAGLIATA ③

Teres major asado y acompañado de tomates con setas

BISTECCA ALLA

FIORENTINA TAGLIATA USD 110



② LIBRE DE GLUTEN. En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

🛠 Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

& Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias 🙎 VEGETARIANO

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación. El tipo de cambio para cobro en moneda nacional está disponible en la recepción del hotel para su consulta.