



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 🍵

ANTIPASTI

BURRATA Y BRUSCHETTA DE TOMATE 🍃
Suave queso burrata servido sobre pan chapata untado con salsa de tomate

CARPACCIO DE RES ALCAPARRADO 🍃✳️
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

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 SALSА CHIANTI

Pescado blanco a la plancha con salsa de vino Chianti

PULPO A LAS BRASAS

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

POLLO CON SALSА 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

Teres major asado y acompañado de tomates con setas

BISTECCA ALLA

FIorentina TAGLIATA **USD 110**

Porterhouse al grill servido con hongos asados, tomate cherry y arúgula

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** **VEGANO** **PICANTE**

Esta bebida es libre de alcohol

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.