

# Trattoria

## PRIMI PIATTI / ENTRADAS / STARTERS

**CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO** - FINAS LÁMINAS DE PESCADO DEL DÍA CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE TRUFA BLANCA ACOMPAÑADO CON ARÚGULA Y TOMATE DESHIDRATADO  
THIN SLICES OF FISH OF THE DAY WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LIME JUICE AND WHITE TRUFFLE OIL SERVED WITH ARUGULA AND SUN DRIED TOMATOES

**CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO AL TARTUFO** - FINAS LÁMINAS DE FILETE DE RES CRUDO CON QUESO PARMESANO REGGIANO, ARÚGULA, ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE TRUFA BLANCA  
THIN SLICES OF RAW BEEF FILET WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE, ARUGULA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND WHITE TRUFFLE OIL

**LA VERA MOZZARELLA CAPRESE** - QUESO MOZZARELLA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO  
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**MOZZARELLA AL TAVOLO** - QUESO MOZZARELLA PREPARADO EN SU MESA, TOMATE, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO  
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PREPARED TABLE-SIDE

**FRITTO DI CALAMARI ALLA RINO** - CALAMARES FRITOS SALTEADOS CON SALSAS, RECETA SECRETA DEL CHEF  
DEEP FRIED CALAMARI SAUTÉED WITH THE CHEF'S SECRET RECIPE SAUCE

**VONGOLE OREGANATA** - ALMEJAS BABY HORNEADAS CON COSTRA DE PAN, AJO Y ORÉGANO EN SALSAS  
AL LIMÓN Y MANTEQUILLA  
BAKED BABY CLAMS WITH BREAD CRUST, GARLIC AND OREGANO IN A LEMON-BUTTER SAUCE

**SAUTÉ DI VONGOLE** - ALMEJAS SALTEADAS AL VINO BLANCO O EN SALSAS MARIÑARAS  
SAUTÉED FRESH CLAMS WITH WHITE WINE OR MARIÑARA SAUCE

**POLPETTA** - ALBÓNDIGA DE CARNE DE CERDO, RES Y POLLO, RELLENA DE QUESO  
RICOTTA CON PIMIENTOS Y BAÑADA EN SALSAS DE TOMATE  
PORK, BEEF AND CHICKEN MEATBALL, STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, PEPPERS AND COVERED WITH TOMATO SAUCE

**INSALATA DELLO CHEF** - ENSALADA CON MEZCLA DE LECHUGAS, TOMATE, MANZANA, NUEZ CARAMELIZADA, QUESO  
GORGONZOLA Y EL ADEREZO ESPECIAL DEL CHEF  
MIXED LETTUCE LEAVES, TOMATO, APPLE, CARAMELIZED WALNUTS AND GORGONZOLA CHEESE TOSSED WITH OUR CHEF'S SPECIAL DRESSING

**INSALATA CAESAR** - ENSALADA CAESAR, LA RECETA ORIGINAL DE CAESAR CARDINI  
CAESAR CARDINI'S ORIGINAL CAESAR SALAD RECIPE

**INSALATA DI ARUGULA, PERA E PARMIGIANO REGGIANO** - ENSALADA DE ARÚGULA FRESCA, REBANADAS DE PERA  
Y QUESO PARMESANO REGGIANO CON ACEITE DE OLIVO Y JUGO DE LIMÓN  
ARUGULA WITH SLICES OF PEAR, REGGIANO PARMESAN CHEESE, OLIVE OIL AND LEMON JUICE

## ZUPPA / SOPAS / SOUPS

**LA ZUPPA DEL GIORNO** - SOPA DEL DÍA, SELECCIÓN DEL CHEF  
SOUP OF THE DAY, CHEF'S SELECTION

**LA PASTA E FAGIOLI** - TRADICIONAL CREMA DE ALUBIAS CON PASTA ESTILO TOSCANO CON QUESO PARMESANO  
REGGIANO Y CROSTINI  
TRADITIONAL PASTA AND BEANS CREAM SOUP TUSCAN STYLE WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE AND CROSTINI

**MINISTRONE DI VERDURE** - SOPA MIXTA DE VERDURAS FRESCAS CON QUESO PARMESANO REGGIANO  
FRESH VEGETABLE SOUP WITH REGGIANO PARMESAN CHEESE

## LE PASTE / PASTAS / PASTA

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** - SPAGHETTI CON SALSAS BOLOÑESA DE CARNE Y TOMATE CON UN LIGERO  
TOQUE DE CREMA  
SPAGHETTI WITH BOLOGNESE MEAT SAUCE AND TOMATO WITH A TOUCH OF CREAM

**LINGUINE ALLE VONGOLE** - LINGUINE CON ALMEJAS FRESCAS SERVIDO CON SALSAS BLANCAS O SALSAS ROJAS,  
A SU ELECCIÓN  
LINGUINI WITH FRESH CLAMS SERVED IN YOUR SELECTION OF WHITE OR RED SAUCE

**PENNE ALLA SICILIANA** - PASTA PENNE CON SALSAS DE TOMATE, BERENJENA, QUESO PARMESANO Y ALBAHACA  
PENNE WITH TOMATO SAUCE, EGGPLANT, PARMESAN CHEESE AND BASIL

**GNOCCHI DI PATATE A TUO PIACERE** - GNOCCHI DE PAPA SERVIDO CON LA SALSAS DE SU ELECCIÓN:  
BOLOÑESA, GORGONZOLA O POMODORO  
POTATO DUMPLING SERVED WITH YOUR CHOICE OF BOLOGNESE, GORGONZOLA OR POMODORO SAUCE

**RAVIOLI DI GAMBERI** - RAVIOLES HECHOS EN CASA RELLENOS DE CAMARÓN, EN SALSAS CREMOSAS DE TOMATE  
HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH SHRIMP IN A CREAMY TOMATO SAUCE

**LINGUINE CALAMARI DIAVOLA** - LINGUINE CON CALAMARES SALTEADOS EN SALSAS MARIÑARAS PICANTES  
LINGUINI PASTA WITH CALAMARI SAUTÉED IN SPICY POMODORO SAUCE

**FETTUCCINE ALFREDO** - EL TRADICIONAL CON CREMA Y QUESO PARMESANO, ¡DELICIOSO!  
TRADITIONAL RECIPE WITH CREAMED PARMESAN CHEESE

**LASAGNETTA DELICATA ALLA BOLOGNESE** - LASAÑA CON BOLOÑESA DE CARNE Y SALSAS BECHAMEL  
LAYERS OF LASAGNA WITH BOLOGNESE MEAT RAGOUT AND BECHAMEL SAUCE

# Trattoria

## I SECONDI / CARNES Y AVES / MEAT & POULTRY

**POLLO MARSALA CON FUNGHI** - PECHUGA DE POLLO SALTEADA EN SALSA DE VINO MARSALA Y CHAMPIÑONES  
SERVIDA CON FETTUCCHINE HECHO EN CASA  
CHICKEN BREAST SAUTÉED IN MARSALA SAUCE AND MUSHROOM SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCHINE

**POLLO PARMIGIANA** - PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA, BAÑADA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA,  
SERVIDA CON SPAGHETTI  
BREADED CHICKEN BREAST TOPPED WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND GRATED MOZZARELLA, SERVED WITH SPAGHETTI

**FETTINE DI MANZO IN SALSA PIZZAIOLA** - ESCALOPAS DE TERNERA EN SALSA DE TOMATE FRESCO,  
ALBAHACA, ORÉGANO Y AJO  
VEAL SCALLOPS IN FRESH TOMATO SAUCE, BASIL, OREGANO AND GARLIC

**TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE** - RIB EYE PREPARADO EN PARRILLA DE MESQUITE CORONADO  
CON CEBOLLAS, PIMIENTOS SALTEADOS Y PAPAS ROSTIZADAS  
RIB EYE PREPARED ON A MESQUITE GRILL TOPPED WITH SAUTÉED ONIONS, PEPPERS AND ROASTED POTATOES

## PESCI E FRUTTI DI MARE / PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

**MISTO DI PESCE MARECHIARA** - COMBINACIÓN DE MARISCOS: CALAMAR, CAMARÓN, ALMEJA, MEJILLÓN, CALLO DE ALMEJA  
Y MEDALLÓN DE PESCADO EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE, SERVIDO CON LINGUINE  
SEAFOOD COMBINATION: CALAMARI, SHRIMP, CLAMS, MUSSELS, CLAM SCALLOPS AND MEDALLION OF FISH  
IN MARINARA SAUCE, LIGHTLY SPICY

**FILETTO DI CERNIA ALLA LIVORNESE** - FILETE DE MERO CON ALCAPARRAS, ACEITUNA NEGRA, ALBAHACA, CEBOLLA, TOMATE,  
ACEITE DE OLIVO Y VINO BLANCO  
FILET OF GROUPER SERVED WITH CAPERS, BLACK OLIVES, BASIL, MARINARA SAUCE, OLIVE OIL AND WHITE WINE

**FILETTO DI SALMONE ALLA SALVIA, FUNGHI E GORGONZOLA** - FILETE DE SALMÓN CHILENO SALTEADO CON SALVIA FRESCA,  
QUESO GORGONZOLA Y CHAMPIÑONES  
FILET OF CHILEAN SALMON SAUTÉED WITH FRESH SAGE, GORGONZOLA CHEESE AND PORCINI MUSHROOM

**GAMBERONI CON FETTUCCHINE NERE IN SALSA ARRABBIATA** - FETTUCCHINE NEGRO HECHO EN CASA PREPARADO CON  
CAMARONES EN SALSA MARINARA LIGERAMENTE PICANTE  
BLACK HOMEMADE FETTUCCHINE PREPARED WITH SHRIMP IN SPICY MARINARA SAUCE

**SAUTÉ DI GAMBERONI CON VERDURE E PASTA** - SUCULENTOS CAMARONES ACOMPAÑADOS CON FETTUCCHINE HECHO EN CASA  
Y PIMIENTOS ASADOS SALTEADOS EN AJO Y ACEITE  
SUCULENT SAUTÉED SHRIMP SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCHINE AND VEGETABLES

## COMBINAZIONI MISTE / COMBINADOS / COMBOS

**FILETTO DI VITELLO ANGUS CON ARAGOSTA** - EXQUISITA COLA DE LANGOSTA EN SALSA MARINARA PICOSA CON FILETE DE RES  
ANGUS MARINADO CON HIERBAS FINAS Y ROMERO, COCIDO AL HORNO DE LEÑA, ACOMPAÑADO DE PAPA CAMBRAY Y LINGUINE  
EXQUISITE LOBSTER TAIL IN SPICY MARINARA SAUCE WITH FILET OF ANGUS BEEF MARINATED IN FINE HERBS AND ROSEMARY COOKED  
IN A FIREWOOD OVEN, SERVED WITH BABY POTATOES AND LINGUINE

**FILETTO DI PESCE CON VONGOLE E GAMBERETTI** - FILETE DE PESCADO, ALMEJA Y CAMARÓN COCIDOS AL HORNO DE LEÑA  
CON UNA REDUCCIÓN DE VINO BLANCO, LIMÓN Y MANTEQUILLA, SERVIDOS SOBRE UNA CAMA DE LINGUINE  
FISH, CLAMS AND SHRIMP COOKED IN A FIREWOOD OVEN WITH A WHITE WINE, LEMON AND BUTTER REDUCTION,  
SERVED ON A BED OF LINGUINE

**FILETTO DI CERNIA E GAMBERETTI ALLA PUTTANESCA** - DELICIOSO SPAGHETTI A LA PUTTANESCA ACOMPAÑADO DE FILETE  
DE MERO Y CAMARONES EN SU MISMA SALSA.  
DELICIOUS SPAGHETTI PUTTANESCA STYLE, WITH FILET OF SEA BASS AND SHRIMP IN THEIR OWN SAUCE

**FESTIVAL DEL MARE** - SUCULENTO RISOTTO CON ALMEJA, CALAMAR, CALLO DE ALMEJA, PESCADO, CAMARÓN Y MEJILLONES EN SALSA  
DE TINTA DE CALAMAR AL VINO BLANCO  
SUCULENT RISOTTO WITH CLAMS, SQUID, CLAM SCALLOPS, FISH, SHRIMP AND MUSSELS IN A SQUID INK AND WHITE WINE SAUCE

**GAMBERETTI, COZZE E CAPESANTE ALLA VODKA** - COMBINACIÓN DE FRUTOS DEL MAR PREPARADO CON CALLO  
DE ALMEJA, MEJILLONES Y CAMARONES ENVUELTOS EN PANCETTA CON LINGUINE POMODORO AL VODKA  
Y UN TOQUE DE CREMA  
SEAFOOD COMBINATION PREPARED WITH CLAM SCALLOPS, MUSSELS AND SHRIMP WRAPPED IN BACON WITH POMODORO LINGUINE  
IN VODKA AND A TOUCH OF CREAM

## PIZZE / PIZZA

**MARGHERITA** - TOMATE, QUESO MOZZARELLA Y ALBAHACA  
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE AND BASIL

**FUNGHI** - TOMATE, QUESO MOZZARELLA Y CHAMPIÑONES  
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE AND MUSHROOMS

**QUATTRO FORMAGGI** - QUESOS MOZZARELLA,  
GORGONZOLA, PARMESANO Y DE CABRA CON TOMATE  
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN AND GOAT CHEESES  
WITH TOMATO

**PEPPERONI E MOZZARELLA** - SALSA DE TOMATE,  
PEPPERONI Y MOZZARELLA FRESCA  
TOMATO SAUCE, PEPPERONI AND FRESH MOZZARELLA

**PIZZA QUATTRO STAGIONI** - TOMATE, MOZZARELLA Y UNA  
COMBINACIÓN DE JAMÓN Y ANCHOAS CON ACEITUNAS NEGRAS,  
PEPPERONI, ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES  
TOMATO MOZZARELLA, HAM, ANCHOVIES, PEPPERONI,  
BLACK OLIVES, ARTICHOKE AND MUSHROOMS

**SALSICCIA E BROCCOLI** - TOMATE, MOZZARELLA,  
SALCHICHA ITALIANA Y BROCCOLI  
TOMATO, MOZZARELLA, ITALIAN SAUSAGE AND BROCCOLI

## CALZONE / CALZONES

**CALZONE DI GAMBERI**  
CALZONE RELLENO DE CAMARONES,  
SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA  
Y CHAMPIÑONES FRESCOS  
CALZONE STUFFED WITH SHRIMP, MOZZARELLA  
CHEESE, MUSHROOMS AND TOMATO SAUCE

**CALZONE DI MAIALE**  
CALZONE RELLENO CON QUESO MOZZARELLA,  
CARNE MOLIDA DE PUERCO, SALSA DE TOMATE  
Y UN TOQUE DE ACEITE DE TARTUFO  
CALZONE STUFFED WITH MOZZARELLA, MINCED  
PORK MEAT, TOMATO SAUCE AND A TOUCH OF  
TARTUFO OIL

**CALZONE DI VERDURE**  
CALZONE RELLENO DE QUESO RICOTTA, QUESO  
MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, PIMIENTO MORRÓN  
ROJO Y AMARILLO, CHAMPIÑÓN PORTOBELLO Y ZETAS  
CALZONE STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, TOMATO  
SAUCE, RED AND YELLOW BELL PEPPERS, PORTOBELLO  
MUSHROOM AND WILD MUSHROOMS

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS / OUR PRICES INCLUDE TAXES

# Trattoria Limancello

## ESPECIALES DEL DÍA SPECIALS OF THE DAY

### PERA SPECK

GAJOS DE PERA ENVUELTOS EN PROSCIUTTO SPECK  
A LA LEÑA, EN SALSA DE QUESO GORGONZOLA  
Y ACEITE DE TRUFA  
SLICES OF PEAR WRAPPED IN PROSCIUTTO SPECK,  
OVEN BAKED IN GORGONZOLA CHEESE SAUCE AND  
WHITE TRUFFLE OIL

**PARMIGIANA DI MELANZANE**  
FINAS LÁMINAS DE BERENJENA HORNEADA  
CON SALSA DE TOMATE Y QUESO PARMESANO  
THIN SLICES OF BAKED EGGPLANT TOPPED  
WITH TOMATO AND PARMESAN CHEESE

### PORTOBELLO

POCHADO EN VINO BLANCO Y CORONADO CON  
QUESO MOZZARELLA LIGERAMENTE PICANTE  
SERVIDO SOBRE UNA CAMA DE ARÚGULA  
CON UN TOQUE DE ACEITE DE TRUFA  
POACHED IN WHITE WINE AND CROWNED WITH  
LIGHTLY SPICED MOZZARELLA, SERVED OVER A BED  
OF ARUGULA WITH A TOUCH OF TRUFFLE OIL



### ARAGOSTA

SERVIDA AL HORNO O A LA PARRILLA ACOMPAÑADA DE PASTA  
ORDEN 10 OZ  
OVEN BAKED OR GRILLED LOBSTER, ACCOMPANIED WITH PASTA  
10 OZ ORDER

**PRECIO POR PESO SEGÚN MERCADO  
EN LANGOSTA VIVA**  
SPINY CARIBBEAN LIVE LOBSTER  
M/P

### COSTATA DI MANZO

COSTILLA DE RES AL CHIANTI  
SOBRE RISOTTO MILANÉS  
BEEF SHORT RIBS WITH CHIANTI SAUCE  
SERVED WITH MILANESE RISOTTO

### STINCO D'AGNELLO BRASATO AL BAROLO CON RISOTTO

CHAMORRO DE CORDERO EN  
VINO TINTO BAROLO SOBRE  
RISOTTO MILANÉS  
LAMB SHANK IN BAROLO RED WINE  
SERVED WITH MILANESE RISOTTO

### OSSOBUCO DI VITELLO

EXQUISITO CHAMORRO DE TERNERA HORNEADO  
A LA LEÑA EN SU PROPIO JUGO CON VINO BAROLO,  
TOMATES Y HIERBAS FINAS, ACOMPAÑADO  
DE FETTUCCINE HECHO EN CASA  
VEAL SHANK, OVEN BAKED IN ITS OWN GRAVY  
WITH BAROLO WINE, TOMATOES AND HERBS,  
SERVED WITH HOMEMADE FETTUCCINE



### CERNIA CILENA

MERO CHILENO AL VINO BLANCO, LIMÓN Y MANTEQUILLA  
CON NUEZ MACADAMIA, SERVIDO SOBRE  
UNA CAMA DE ESPINACAS  
CHILEAN SEA BASS IN WHITE WINE,  
LEMON AND BUTTER WITH MACADAMIA NUT,  
SERVED OVER A BED OF SPINACH

### RAVIOLI DI ZUCCA ALLA SALVIA CON TARTUFO D'ALBA

ESPECTACULARES RAVIOLES DE CALABAZA  
CON TARTUFO D'ALBA... ¡OBLIGADO!  
SPECTACULAR RAVIOLI STUFFED WITH  
PUMPKIN WITH TARTUFO D'ALBA... A MUST!

### RAVIOLI DI ARAGOSTA

DELICIOSOS RAVIOLES RELLENOS DE LANGOSTA  
BAÑADOS EN SALSA DE TOMATE  
DELICIOUS RAVIOLI STUFFED WITH LOBSTER,  
TOPPED WITH TOMATO SAUCE

### RAVIOLI DI CARNE

RAVIOLES RELLENOS DE CARNE  
BAÑADOS CON SALSA DEMIGLASSE  
RAVIOLI STUFFED WITH MEAT AND TOPPED  
WITH DEMIGLASSE RAGÚ SAUCE

### RISOTTO DEL GIORNO

RISOTTO DEL DÍA, SELECCIÓN DEL CHEF  
RISOTTO OF THE DAY, CHEF'S SELECTION

### PIZZA AI GAMBERI

SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA Y CAMARONES  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND SHRIMP

### PIZZA SOPPRESSATA

SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA, SOPRESSATA,  
ARÚGULA Y ACEITUNAS NEGRAS  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SOPRESSATA, ARUGULA  
AND BLACK OLIVES

### PANE ALL'AGLIO

DELICIOSO PAN DE AJO CON ACEITE DE OLIVO Y PARMESANO  
DELICIOUS GARLIC BREAD WITH OLIVE OIL AND PARMESAN