



MENÚ



- HAPPY HOUR -

2 x 1 - TODOS LOS DÍAS | EVERY DAY

4:00 pm - 7:00 pm

SANGRÍA BLANCA / TINTA WHITE / RED SANGRÍA

APEROL SPRITZ

VINO BIANCO / ROSSO WHITE / RED WINE

CHIPOTLE MARGARITA

REVISA NUESTROS ESPECIALES DEL DÍA EN LA PIZARRA
CHECK OUT OUR DAILY SPECIALS ON THE BLACKBOARD

*Todos los precios incluyen el 13% de impuestos de venta, pero NO incluyen el 10% de impuesto del servicio.

*Prices include 13 % sales tax, but they DON'T include 10% of service tax.

*Cobro adicional de C 300 por empaque 100% Biodegradable para llevar

*Extra charge C 300 for packaging 100% Biodegradable to take away

ENTRADAS | APPETIZERS

FRITTO DI MARE 12,500

Camarones Jumbos & Aros de Calamar a la Romana

FRIED SEAFOOD Jumbo Shrimp & Calamari Rings a la Romana

CEVICHE DE PESCADO 7,300

servido con Chips de la Casa

FISH CEVICHE served with House Chips

CEVICHE MIXTO TROPICAL 9,900

Pescado, Camarón y Pulpo marinados con limón y Maracuyá, servido con Chips de la Casa

MIXED TROPICAL CEVICHE Fish, Shrimp, Octopus marinated in Lemon and Passion Fruit, served with House Chips

TARTAR DE ATÚN 9,300

Atún aleta amarilla crudo y marinado en nuestra Salsa Ponzu, servido con Aguacate, Mango, Chips de la Casa

TUNA TARTARE Raw yellowfin Tuna marinated in our Ponzu Sauce, served with Avocado, Mango, House Chips

CARPACCIO DI CARNE 9,900

BEEF CARPACCIO

ANTIPASTO ALL' ITALIANA 15,500

finísima selección de Embutidos, Quesos y Encurtidos importados de Italia

fine selection of cured meat, cheese and pickles, imported from Italy

ENSALADAS | SALADS

CAPRESE LA TRATTORIA 9,900

con Mozzarella de Búfala fresca, Tomate, Albahaca y Pesto de la Casa

with fresh Buffalo Mozzarella, Tomato, Basil and Homemade Pesto

BURRATA DI BUFALA 9,900

con fresas y prosciutto

with strawberry & prosciutto

CAESAR 5,900

Con pollo | *with chicken* 2,500

Con camarón | *with shrimp* 3,500

Con atún sellado | *with seared tuna* 3,500

con pulpo a la parrilla | *with grilled octopus* 5,500

QUINOA ORGÁNICA TRICOLOR 5,900

ORGANIC TRICOLOR QUINOA

Con pollo | *with chicken* 2,500

Con camarón | *with shrimp* 3,500

Con atún sellado | *with seared tuna* 3,500

con pulpo a la parrilla | *with grilled octopus* 5,500

SOPAS | SOUPS

BISQUE DE LANGOSTA CON CAMARÓN 7,900

LOBSTER BISQUE WITH SHRIMP

SOPA DE MARISCOS CON UN TOQUE DE TOMATE 11,500

SEAFOOD SOUP WITH A TOUCH OF TOMATO



Vegetariano



Vegano



RAVIOLI ARTESANALES 11,200

Rellenos de Ricotta y Espinaca | Ricotta y Hongos Mixtos | Veganos con Calabaza . En salsa a escoger
HOMEMADE RAVIOLI stuffed with Ricotta and Spinach | Ricotta and Mushrooms | Vegan with Pumpkin.
Choose your favorite sauce

RAVIOLI ARTESANALES RELLENOS DE TRUCHA AHUMADA 14,500

en salsa de Camarón y Eneldo
HOMEMADE RAVIOLI stuffed with Smoked Trout in Shrimp and Dill sauce

PAPPARDELLE AL RAGÚ 7,900

tradicional salsa Bolognesa. Adicional de Mozzarella de Búfala fresca o Burrata de Búfala fresca 4,500
PAPPARDELLE AL RAGÚ traditional Bolognese sauce. Extra fresh Bufala Mozzarella or Burrata 4,500

TAGLIATELLE DEL CHEF 8,200

con Pollo & Hongo Portobello en salsa cremosa al Vino Blanco
with Chicken & Portobello Mushroom in White Wine creamy sauce

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 8,900

CARBONARA SPAGHETTI

LINGUINE ALLE VONGOLE CON ROBALO E BOTTARGA 13,900

LINGUINE WITH CLAMS, SNOOK AND MULLET ROE

TAGLIATELLE CON LANGOSTA 17,500

LOBSTER TAGLIATELLE

FUSILLI CON CAMARÓN 9,500

con Tomate fresco, Ajo, Limón y Arúgula
SHRIMP FUSILLI with fresh Tomato, Garlic, Lemon and Arugula

SPAGHETTI AL SAPORE DI MARE 12,500

con nuestra Selección de Mariscos en salsa a escoger: cremosa al Vino Blanco / Pomodoro
SPAGHETTI WITH SEAFOOD with our Seafood Selection, choice of sauce: White Wine creamy / Pomodoro

PASTA DE CHÍA ORGÁNICA SIN GLUTEN ALLA PRIMAVERA 8,200

(con Vegetales) En salsa a escoger: Aceite Extravirgen de Oliva y Ajo | Pesto | Pomodoro
GLUTEN FREE ORGANIC CHÍA PASTA PRIMAVERA (with Vegetables)
Choice of sauce: Extra Virgin Olive Oil and Garlic | Pesto | Pomodoro

PIATTI FORTI

MAIN DISHES

TATAKI DE ATÚN ALETA AMARILLA CON SÉMOLA DE TRIGO 11,500

servido con Vegetales del día

YELLOWFIN TUNA TATAKI WITH WHEAT SEMOLINA served with Vegetables

SALMÓN EN COSTRA DE ALMENDRA Y MANTEQUILLA 15,900

servido con Risotto al Parmigiano y Limón

CRUSTED ALMOND SALMON WITH BUTTER served with Parmesan and Lemon Risotto

FILETE DE ROBALO EN SALSA DE NARANJA & JENGIBRE 11,500

servido con Arroz

SNOOK FILET IN ORANGE & GINGER SAUCE served with Rice

CAMARONES JUMBO A LA PARRILLA 17,500

con ajo rostizado servidos con Risotto Mediterráneo

GRILLED JUMBO SHRIMP WITH ROASTED GARLIC served with Mediterranean Risotto

PULPO ESPAÑOL BLACKENED 15,900

servido con Frijol Blanco & Ayote

BLACKENED SPANISH OCTOPUS served with White Beans & Pumpkin

LOMITO A LA PARRILLA EN SALSA DE GORGONZOLA & PANCETTA 17,500

servido con Papa al horno

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH GORGONZOLA & PANCETTA SAUCE served with Baked Potato

MAR & TIERRA: LOMITO A LA PARRILLA CON CAMARONES JUMBO 18,500

servido con Polenta Fufu

SURF & TURF: GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH JUMBO SHRIMP served with Fufu Polenta

PECHUGA DE POLLO ALLA FIORENTINA 8,900

servido con Puré del Día

CHICKEN BREAST FLORENTINE served with Mash of the day

OSSOBUCO DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 19,900

servido con Risotto al Azafrán

HIND SHANK NEW ZELAND LAMB served with Saffron Risotto

MAGRET DE PATO CON SALSA DE MANGO & CHIPOTLE 29,900

servido con albardado de Espárragos

DUCK MAGRET IN MANGO & CHIPOTLE SAUCE served with Asparagus

RISOTTI

RISOTTO AL TRÍO DE HONGOS 12,500

(Portobello, Porcini, Champiñón) con perfume de Trufa

MUSHROOM TRIO RISOTTO (Portobello, Porcini, Champignon) with a touch of Truffle

RISOTTO CON TROZOS DE LOMITO Y HONGOS 14,200

con perfume de Trufa

MUSHROOM RISOTTO WITH TENDERLOIN PIECES and a touch of Truffle

RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO 14,200

con Alcaparras, Tomate, Eneldo y Vodka

SMOKED SALMON RISOTTO

with Capers, Tomato, Dill and Vodka

RISOTTO ALLO SCOGLIO 14,200

con nuestra Selección de Mariscos

SEAFOOD RISOTTO with our Seafood Selection

RISOTTO INDIANA 11,200

con Camarones, Manzana Verde y Curry

INDIANA RISOTTO with Shrimp, Green Apple and Curry

LE LASAGNE DELLA NONNA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 8,200

EGGPLANT PARMESAN

LASAGNA DI POLLO 7,600

CHICKEN LASAGNA

LASAGNA AL RAGÚ 9,200

BOLOGNESE LASAGNA

POSTRES | DESSERTS

PANNA COTTA 4,300

Acompañalo de tu topping favorito: Caramelo, Chocolate, Frutos Rojos o Maracuyá

Choose your favorite topping: Chocolate, Caramel, Berries, Passion Fruit

CHEESECAKE 5,600

Acompañalo de tu topping favorito: Caramelo, Chocolate, Frutos Rojos o Maracuyá

Choose your favorite topping: Chocolate, Caramel, Berries, Passion Fruit

TIRAMISÚ 5,600

MENÚ INFANTIL | KID'S MENU

PASTA AL POMODORO o A LA MANTEQUILLA 4,900

PASTA IN TOMATO SAUCE or WITH BUTTER

MILANESA DE POLLO CON TOMATE Y QUESO 5,900

CHICKEN FINGERS WITH FRENCH FRIES

PANINI DE QUESO Y TOMATE 6,700

PANINI WITH CHEESE AND TOMATO

QUARNICIONES

SIDES

PURÉ DEL DÍA | *MASHED OF THE DAY* 1,900

ENSALADA | *SALAD* 1,700

ARROZ | *RICE* 1,000

VEGETALES MIXTOS | *MIXED VEGETABLES* 1,700

HONGO PORTOBELLO A LA PARRILLA 2,500
GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM

ESPINACA CREMOSA Y PAN 2,300
CREAMY SPINACH AND BREAD

PAPA ASADA | *BAKED POTATO* 1,200

BRÓCOLI | *BROCCOLI* 2,300

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 3,400
GARLIC AND OLIVE OIL SPAGHETTI

PAPAS FRITAS CON PARMESANO Y PEREJIL 3,400
FRIES WITH PARMESAN AND PARSLEY

POLENTA Y FUFÚ | *POLENTA AND FUFÚ* 3,400

ORDEN DE PAN | *EXTRA BREAD* 1,500

EXTRA PARMESANO GRANA PADANO D.O.P. 800
EXTRA PARMESAN GRANA PADANO D.O.P



PREGUNTA POR NUESTRO MENÚ DE VINOS
ASK FOR OUR WINE MENU

Una amplia selección de vinos de Italia, Francia, España, Chile, Argentina, México y Perú
- por copa y por botella -

A wide selection of wine from Italy, France, Spain, Chile, Argentina, Mexico and Perú
- by glass and bottle -



SIGNATURE COCKTAILS

MAGIC IN VENICE 5,600

Gin Malfy rosa, frutos rojos, cereza, hierba buena, agua quinada
Gin Malfy rose, berries, cherry, mint, tonic water

FLORENCE BREEZE 5,600

Gin Malfy Originale, Jalapeño, Culantro, Limón, Agua Quinada
Gin Malfy Original, Jalapeño, Coriander, Lemon, Tonic Water

ROMAN NIGHTS 5,600

Gin Malfy Limone, Pepino, Albahaca, Agua Quinada
Gin Malfy Lemon, Cucumber, Basil, Tonic Water

SICILIAN CHARM 5,600

Gin Malfy Arancia, Naranja, Canela, Romero, Agua Quinada
Gin Malfy Orange, Orange, Cinnamon, Rosemary, Tonic Water

CAPRI FEELING SPRITZ 5,600

Limoncello, Prosecco, Soda

AMALFI SUNSET SPRITZ 5,600

Mandarinetto, Prosecco, Soda
Tangerine Liqueur, Prosecco, Soda

SPARKLING DOLOMITES SPRITZ 5,600

Martini Bianco, Prosecco, Soda, Manzana Verde
Martini Bianco, Prosecco, Soda, Green Apple

DOLCE VITA SPRITZ 5,600

Amaretto, Prosecco, Soda, Arandanos
Amaretto, Prosecco, Soda, Blueberry

LA TRATTORIA SPRITZ 5,600

Licor de Flores de Sauco, Prosecco, Soda, Hierba Buena
Elderflower Liqueur, Prosecco, Soda, Mint Leaves

HOUSE NEGRONI 6,000

Gin Malfy Arancia, Martini Rosso, Campari
Gin Malfy Orange, Red Martini, Campari

MARGARITA SPECIALS

BLACK MOON MARGARITA 4,900

Tequila Triple seco, limón, jarabe de agave orgánico, carbón activado
Tequila, Triple sec, lemon, organic agave syrup, activated carbon

OCEAN MARGARITA 4,500

Tequila, Blue Curaçao, limón, jarabe de azúcar
Tequila, Blue Curaçao, lemon, sugar syrup

CHIPOTLE MARGARITA 4,500

Tequila, Triple seco, limón, chile chipotle, jarabe de azúcar
Tequila, Triple sec, lemon, chipotle pepper, sugar syrup

COCONUT MARGARITA 4,900

Tequila, Triple seco, limón, crema de coco
Tequila, Triple sec, lemon, coconut cream

PASSION MARGARITA 4,900

Tequila, Cointreau, maracuyá natural, jarabe de azúcar
Tequila, Cointreau, natural passion fruit, sugar syrup

DON JULIO MARGARITA 7,900

Don Julio, Triple seco, limón, jarabe de azúcar
Don Julio, Triple Sec, lemon, sugar syrup

PATRÓN SILVER MARGARITA 6,600

Patrón Silver, Triple seco, limón, jarabe de azúcar
Patrón Silver, Triple Sec, lemon, sugar syrup

TOP SHELF MARGARITA 8,900

Patrón Silver, Cointreau, limón, jarabe de azúcar
Patrón Silver, Cointreau, lemon, sugar syrup

CLASSIC COCKTAILS

APEROL / CAMPARI SPRITZ 5,500
BLOODY MARY 4,000
CLASSIC MARGARITA 4,500
LEMON FROZEN MARGARITA 4,500
MOJITO 4,800
PIÑA COLADA 4,800
STRAWBERRY DAIQUIRÍ 4,800

CERVEZA | BEER

ARTESANALES DE COSTA RICA

CRAFT FROM COSTA RICA (355 ml)
Alba – Summer Ale – 4,5% 3,000
Maroma – Weizen – 4,9% 3,000
Mística – Porter – 5,5% 3,300
Ara – Tropical IPA – 6% 3,300

INTERNACIONALES | IMPORTED (355 ml) 2,500

Stella Artois (Bélgica) Ultra Premium Lager – 5,0%
Peroni (Italia) Pale Lager – 5,1%
Corona Extra (México) Pilsener – 4,5%
Heineken (Países Bajos) Lager – 5,0%

NACIONALES | NATIONAL

Imperial / Imperial Silver / Imperial Light / Pilsen 1,600
Bavaria Gold / Bavaria Light 2,200

KOMBUCHA

LATA – CAN 12 OZ – 3,000 (CBD INFUSED + c\$500)

CÚRCUMA, JENGIBRE, LIMÓN TURMERIC, GINGER, LEMON

PITAHAYA, JENGIBRE DRAGON FRUIT, GINGER

PIÑA, JENGIBRE PINEAPPLE, GINGER

FRUTOS ROJOS, JENGIBRE RED BERRIES, GINGER

FRESA, HIERBABUENA STRAWBERRY, PEPPERMINT

JAMAICA, FRUTOS ROJOS HIBISCUS, BERRIES

SANGRÍA

COPA DE SANGRÍA DE VINO TINTO / BLANCO 4,400

GLASS OF RED / WHITE WINE SANGRIA

PICHEL DE SANGRÍA DE VINO TINTO / BLANCO 15,900

PITCHER OF RED / WHITE WINE SANGRIA

REFRESCOS

SOFT DRINKS

COCA COLA / COCA ZERO / FANTA NARANJA /

FANTA KOLITA / FRESCA / GINGER ALE / CLUB SODA – 355ML 1,500

TÉ DE MELOCOTÓN – 355ML 1,500

PEACH ICE TEA

AGUA QUINADA VICHY CATALÁN – 250ML 2,300

TONIC WATER VICHY CATALÁN

AGUA MINERAL NATURAL ACQUA TAVINA – 500ML 2,500

NATURAL MINERAL WATER ACQUA TAVINA

AGUA MINERAL NATURAL ACQUA PANNA – 750ML 3,500

NATURAL MINERAL WATER ACQUA PANNA

AGUA MINERAL CON GAS SAN PELLEGRINO – 750ML 3,500

SPARKLING MINERAL WATER SAN PELLEGRINO

BATIDOS | SMOOTHIES

FRESA / STRAWBERRY 2,500

LIMONADA / LEMONADE 1,800

LIMONADA CON HIERBABUENA / LEMONADE & MINT 2,000

MARACUYÁ / PASSION FRUIT 2,500

PIÑA / PINEAPPLE 1,800

PIÑA Y ALBAHACA / PINEAPPLE & BASIL 2,000

SANDÍA / WATERMELON 1,800

+ LECHE / MILK + 300

CAFÉ | COFFEE

CAFÉ NEGRO ORGÁNICO ORGANIC BLACK COFFEE 1,600

CAFÉ NEGRO ORGÁNICO CON LECHE 1,800

ORGANIC BLACK COFFEE WITH MILK

ESPRESSO 1,700

ESPRESSO DOBLE / DOUBLE 3,400

ESPRESSO MACCHIATO 1,800

ESPRESSO DESCAFEINADO / DECAFFEINATED 1,700

ESPRESSO MARTINI 4,900

CAPPUCCINO 2,200

LATTE 2,300

TÉ CALIENTE / HOT TEA 1,300



LIQUORS

APERITIFS & LIQUORS

AMARETTO DI SARONNO	3,900
APEROL	3,400
BAILEY'S	3,600
CAMPARI	3,400
COINTREAU	3,900
FRANGELICO	3,900
GRAND MARNIER	4,400
GRAPPA	4,800
JÄGERMEISTER	3,000
KAHLÚA	2,600
LIMONCELLO	3,800
MANDARINETTO	4,600
MARTINI BIANCO	3,000
MARTINI ROSSO	3,000
MONTENEGRO	3,600
PISCO CAPEL MOAI RESERVADO	4,400
SAMBUCA	4,000
ST. GERMAIN	4,800

COGNAC & BRANDY

HENNESSY VERY SPECIAL	4,900
VECCHIA ROMAGNA	4,900

GINEBRA

BOMBAY	3,100
GORDON'S	3,100
HENDRICK'S	5,700
MALFY ORIGINAL	5,500
MALFY LIMONE	5,500
MALFY ARANCIA	5,500
MALFY ROSA	5,500
TANQUERAY	3,900
TANQUERAY N.10	4,900

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	6,300
DON JULIO REPOSADO	6,700
JOSE CUERVO SILVER	3,000
JOSE CUERVO GOLD	3,200
MILAGRO SILVER	4,200
MILAGRO REPOSADO	4,700
MILAGRO AÑEJO	4,900
PATRÓN SILVER	5,100
PATRÓN AÑEJO	6,000

RON

BACARDI CARTA BLANCA	2,600
BACARDI CARTA ORO	2,600
CACHACA 51	2,900
CACIQUE	1,600
CENTENARIO 7 AÑOS	3,100
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	2,600
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	3,000
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	3,900
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	4,900
FLOR DE CAÑA 25 AÑOS	9,000
HAVANA CLUB 7 AÑOS AÑEJO	3,000
MALIBÚ	3,000
ZACAPA 23 AÑOS	6,200

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	2,500
DON JULIO REPOSADO	2,500
JOSE CUERVO SILVER	2,800
JOSE CUERVO GOLD	1,500
MILAGRO SILVER	2,800
MILAGRO REPOSADO	2,500
MILAGRO AÑEJO	2,800
PATRÓN SILVER	3,500
PATRÓN AÑEJO	4,200

VODKA

ABSOLUTE	3,000
BELUGA	4,400
GREY GOOSE	4,400
SMIRNOFF	2,600
TITO'S	3,600

WHISKY & WHISKEY

BUCHANAN'S 12 AÑOS	3,800
BUCHANAN'S 18 AÑOS	6,900
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	4,400
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	5,900
CROWN ROYAL	4,200
FIREBALL	3,100
GLENFIDDICH 12 AÑOS	4,500
GLENFIDDICH 15 AÑOS	6,200
JACK DANIEL'S NO. 7	4,400
JAMESON	3,600
JIM BEAM BOURBON	2,600
JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	2,600
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	3,800
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	4,200
MAKER'S MARK	4,000
OLD PARR 12 AÑOS	3,800

*Todos los precios incluyen el 13% de impuestos de venta, pero NO incluyen el 10% de impuesto del servicio.

*Prices include 13 % sales tax, but they DON'T include 10% of service tax.



*Todos los precios incluyen el 13% de impuestos de venta, pero NO incluyen el 10% de impuesto del servicio.
*Prices include 13 % sales tax, but they DON'T include 10% of service tax.