



I • P A G L I A C C I

R I S T O R A N T E I T A L I A N O

ENTRADA / APPETIZERS

CARPACCIO DE CALABAZA / DI ZUCCHINI CARPACCIO

Calabacita laminada con limón, parmesano, champiñones y aceite de oliva.
Sliced zucchini with lemon, Parmesan cheese, mushrooms, and olive oil.

\$140

CALAMARI FRITTI

Calamares fritos y crujientes con salsa marinara.
Crispy fried calamari with marinara sauce.

\$250

**ANTIPASTO DE SALAMI, MORTADELA Y QUESO PANELA / SALAMI,
MORTADELLA AND PANELA CHEESE ANTIPASTO**

Preparado con aceite infusionado con hierbas frescas, ajo y cítricos
acompañado de pan de hogaza.
Prepared with oil infused with fresh herbs, garlic and citrus, accompanied by
loaf bread.

\$290

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA VERDE ITALIANA / ITALIAN GREEN SALAD

Mezcla de hojas verdes, tomate cherry, aceitunas y vinagreta de orégano.
Mixed green leaves, cherry tomatoes, olives and oregano vinaigrette.

\$190

CLÁSICA CAPRESE / CLASSIC CAPRESE

Queso mozzarella con tomate escalfado y pesto de albahaca.
Mozzarella cheese with poached tomato and basil pesto.

\$190

CREMA / CREAM

CREMA DE ALBAHACA / BASIL CREAM SOUP

Con brunoise de tomate deshidratado y pan con ajo y hierbas.
With sundried tomato brunoise and garlic and herb bread.
classic chicken broth whit potato, spinach and chicken breast.

\$160

PASTAS

SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE

Pasta spaghetti con mantequilla, ajo, cebolla, vino blanco, cocinada con salsa
de tomate y mariscos.
Spaghetti pasta with butter, garlic, onion, white wine, cooked in tomato sauce
with seafood.

\$250

FETTUCCINE QUATTRO FORMAGGI

Pasta a la mantequilla con salsa de cuatro quesos (parmesano, manchego,
gouda y mozzarella).
Buttered pasta with four cheese sauce (parmesan, manchego, gouda and
mozzarella).

\$220

RISOTTO

RISOTTO MILANESE

Aceite de oliva, echalotes, vino blanco, fondo de ave, arroz arbóreo, queso parmesano, perejil fresco y azafrán.
Olive oil, shallots, white wine, poultry stock, arborio rice, parmesan cheese, fresh parsley and saffron.

\$220

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

MEDALLONES DE RES AL ESTRAGÓN / BEEF MEDALLIONS WITH TARRAGON

Filete de res (180g) con salsa clásica de estragón y papa paja.
Beef fillet (180g) with classic tarragon sauce and shoestring potatoes.

\$380

MILANESA PARMESANA / CHICKEN PARMESAN

Delgada milanesa de pollo (180g) empanizada, gratinada con mozzarella y salsa de tomate.
Thin breaded chicken (180g) cutlet, topped with mozzarella cheese and tomato sauce.

\$295

PIZZA

PIZZA HS

Base blanca con mozzarella, salmón, aceite de oliva, tomate y arúgula fresca.
White base with mozzarella, salmon, olive oil, tomato and fresh arugula.

\$350

PEPPERONI PIZZA

La clásica con queso manchego y pepperoni.
The classic one with Manchego cheese and pepperoni.

\$250

POSTRES / DESSERTS

PUDIN DE CHOCOLATE / CHOCOLATE PUDDING

Dulce cremoso de chocolate temperado, con fresa y menta.
Smooth creamy chocolate dessert with strawberry and mint.

\$130

TIRAMISU

Tradicional postre italiano de mascarpone, café y sabayón.
Traditional italian dessert whit Mascarpone, coffee and sabayón.

\$130

Todos los precios incluyen IVA (16%) / Prices include taxes (16%)
Precios en moneda nacional / Prices in mexican currency
La ingesta de los alimentos crudos es responsabilidad del comensal / Consumption of raw food is responsibility of the costumer
La venta y consumo de bebidas alcohólicas queda prohibida para menores de 18 años / The sale and consumption of alcoholic beverages is prohibited for persons under 18 years of age.



HOTSSON ACAPULCO

restaurantes.hotsson.com