

ESPECIALES

PIZZAS GOURMET

PORCHETTA \$300

Porchetta, gorgonzola y arúgula fresca.

HIGOLES \$300

Higo y speck.

PERAME TANTITO \$300

San Daniele D.O.P., gorgonzola, pera y arúgula fresca.

FRUTTI DI MARE \$350

Camarones al vino blanco, pulpo, mejillones, calamar, aceite de ajo, tomate y albahaca.

PASTAS GOURMET

GNOCCHI ROSA \$280

A base de papa y betabel en mantequilla y salvia.

PASTA COLORATA \$300

Fusilli de diversos colores naturales con camarones al vino blanco, ajo, aceite de oliva, tomate cherry y calabacín.

FRUTTI DI MARE \$350

Fettuccine nero o bianco (a escoger) con camarones al vino blanco, pulpo, mejillones, calamar, aceite de ajo, tomate y albahaca.

RISOTTO

FUNGI PORCINI \$280

Porcini, vino blanco, tropezos de champiñón grana padano.

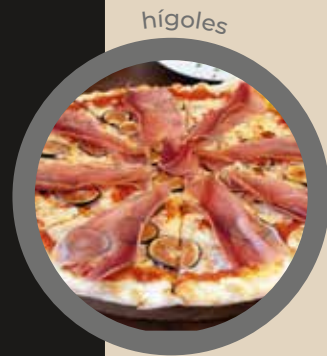
FRUTTI DI MARE \$350

Con camarones al vino blanco, pulpo, mejillones, calamar, aceite de ajo, tomate y albahaca.

PEPATA DI COZZE

MEJILLONES AL VINO BLANCO \$350

Cocinados en vino blanco con ajo, perejil, shallots, apio, zanahoria y mantequilla, acompañados de orden de pan.



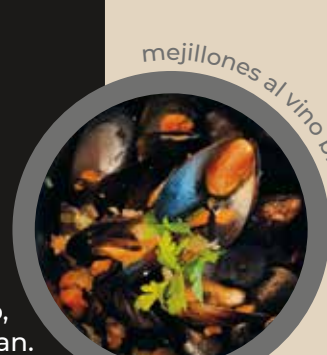
higoles



gnocchi rosa



risotto frutti di mare



mejillones al vino blanco



SELECCION DE VINOS ITALIANOS

MERLOT IGP
Abruzzo / Rocca Ventosa

PRIMITIVO
Puglia / Chiaro

SANGIOVESE IGP
Abruzzo / Rocca Ventosa

CABERNET SAUVIGNON
Abruzzo / Balleretta

MONTEPULCIANO DOP
Abruzzo / Rocca Ventosa

NERO DAVOLA DOC
Sicilia / Cantine Maduado

  
\$160 \$380 \$600


CHIANTI DOCG
Toscana / Borgo Cipressi
\$850

NEGROAMARO IGT
Salento / Montemajor
\$1,150

RIPASSO DOC
Veneto / Manara (amaderado)
\$1,550

VINOS DE OTROS PAISES

Pinot Noir / Carmenere
Tempranillo / Malbec
Shiraz Malbec

  
\$160 \$380 \$600

3V
\$1,150

PINOT GRIGIO IGP
Abruzzo / Rocca Ventosa

CHARDONNAY
Abruzzo / Balleretta

ROSE SECCO
Abruzzo / Barba

  
\$160 \$380 \$600

TREBIANO DOP
Abruzzo / Rocca Ventosa
(afrutado)


PROSECCO
Veneto / Antoniotti (seco)

MOSCATO*
Veneto / Oro (dulce)

FRAGOLINO ROSE*
Veneto / Oro (dulce)
\$750

*en temporada

Sauvignon Blanco
Rose Zinfandel

  
\$160 \$380 \$600

2V / V
\$1,150

ENTRADAS

PANE D'ALGLIO \$60

Pan hecho en casa con ajo y aceite de oliva.

FOCACCIA \$80

Pan de pizza, aceite de oliva, romero y sal de grano.

BRUSCHETTA CLASSICA \$100

Pan hecho en casa con ajo, tomate fresco, perejil y aceite de oliva.

BRUSCHETTA NAPOLETANA \$120

Pan hecho en casa con ajo, salsa de tomate hecha en casa, mozzarella, aceite de oliva y orégano.

ANTIPASTO ITALIANO \$500

Tabla de carnes y quesos italianos acompañada con focaccia.

MEZZO ANTIPASTO \$360

Media orden de antipasto, acompañado de orden de pan hecho en casa.

CARPACCIO DI FILETTO \$250

Filete de res, arúgula fresca y láminas de parmesano.

CARPACCIO DI SALMONE \$250

Láminas de salmón, arúgula fresca, tartar de alcaparras y limón eureka en conserva.



caprese con burrata

ENSALADAS

INSALATA CESAR \$120

Con aderezo hecho en casa, crutones y grana pandano.

INSALATA FRUTTI DI BOSCO \$160

Lechuga, arúgula, manzana, pera, fresa, arándano fresco y deshidratado, perlas de queso crema y nuez con vinagreta de frutos rojos.

CAPRESE \$180 / \$300

Tomate fresco, mozzarella o burrata (a elegir) y albahaca.

antipasto italiano



PIZZAS

- — ● ○ — ○
- PIZZAS COMBINABLES +\$30
- PIZZA COMPLETA

ortolana



- MARGHERITA \$170
Tomate, mozzarella y albahaca.
- FUNGHI \$190
Tomate, mozzarella, perejil, ajo y champiñones.
- PARMIGIANA \$200
Tomate, mozzarella, berenjenas, orégano y parmesano.
- GOLDONI \$200
Mozzarella, espinaca, gorgonzola y láminas de parmesano (blanca).
- ORTOLANA \$220
Tomate, mozzarella, ajo, pimiento, calabaza, espinaca, berenjena y cebolla.
- 4 FORMAGGI \$230
Tomate, mozzarella, pecorino, gorgonzola y grana padano.

capricciosa



- PEPPERONI \$220
Tomate, mozzarella y pepperoni.
- PROSCIUTTO E FUNGHI \$230
Tomate, mozzarella, jamón, ajo y champiñones.
- LUIGI \$230
Tomate, mozzarella y salchicha italiana hecha en casa.
- DIAVOLA \$230
Tomate, mozzarella, y salchicha italiana picante hecha en casa.
- CAPRICCIOSA \$240
Tomate, mozzarella, jamón, ajo, champiñones y alcachofa.
- SAN DANIELE \$280
Tomate, mozzarella y San Daniele D.O.P.

combinada mare e monti & gamberi e scamorza



- MARE E MONTI \$280
Tomate, mozzarella, camarones, champiñones, ajo y perejil.
- GAMBERI E SCAMORZA \$280
Tomate, mozzarella, camarones y queso scamorza.

PASTAS

PUEDES CAMBIAR CON CUALQUIERA DE NUESTRAS PASTAS HECHAS EN CASA

- FETTUCINE
- SPAGHETTI
- PENNE
- FUSILLI
- GHOCCHI +\$80
- RAVIOLI +\$80

GLUTEN FREE SPAGHETTI / PENNE / FUSILLI +\$40

gitana



SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO \$180
Ajo, aceite de oliva, perejil y chile seco troceado.

PENNE ARRABBIATA \$180
Salsa de tomate hecha en casa, aceite de olivo, cebolla y chile seco troceado.

FUSILLI GENOVESE \$190
Salsa pesto hecha en casa.

FUSILLI PRIMAVERA \$220
Sateado a la mantequilla con berenjena, calabacín, pimiento y cebolla.

PENNE ALLA PUTTANESCA \$240
Aceite de oliva, salsa de tomate, aceitunas, alcaparras y anchoas.

GNOCCHI SORRENTINA \$250
Salsa de tomate hecha en casa y mozzarella.

RAVIOLI RELLENOS DE 4 FORMAGGI / GNOCCHI AL BURRO E SALVIA \$260
A la mantequilla y salvia.

RAVIOLI RELLENOS DE ESPINACA Y RICOTTA / GNOCCHI AL 4 FORMAGGI \$280
Salsa de 4 quesos, mozzarella, pecorino, gorgonzola y grana padano.

SPAGHETTI A LA BOLOGNESE \$230
Tradicional salsa bolognesa hecha en casa.

PENNE LUIGI \$230
Con salchicha italiana hecha en casa y crema.

FETTUCINE VALLIGIANA \$250
Pancetta ahumada, champiñones, gorgonzola y crema.

SPAGHETTI CARBONARA \$250
Yema de huevo, queso pecorino, pimienta recién molida y pancetta ahumada.

PENNE AMATRICIANA \$250
Guanciale italiano, cebolla y salsa de tomate.

LASAGNA A LA BOLOGNESE \$280
Con salsa bolognesa hecha en casa y salsa bechamel.

ravioli al burro salvia



SPAGHETTI GITANA \$250
Camarones en salsa de pimiento, ajo y crema.

FETTUCINE MARE E MONTI \$280
Camarones salteados al vino blanco, champiñones y aceite de ajo.

FETTUCINE GAMBERI E SCAMORZA \$280
Camarones salteados al vino blanco, aceite de ajo y láminas de scamorza.

RAVIOLI RELLENOS DE ESPINACA Y RICOTTA / GNOCCHI AL SALMONE AFFUMICATO \$280
Salmón ahumado salteado con vodka, aceite de oliva y crema.

NOTA IMPORTANTE

TODAS LAS PASTAS SON SERVIDAS CON QUESO GRANA PADANO. SI NO LO DESEA PORFAVOR HAGALO SABER A SU MESERO

EXTRAS

DESECHABLES \$10
Caja de pizza / domo / vaso

ORDEN DE PAN HECHO EN CASA \$40

VEGETALES & FRUTAS \$40
champiñón / berenjena / calabaza / tomate / pimiento / cebolla / aceitunas / alcaparras / alcachofa / arúgula / albahaca / pesto / frutos rojos / manzana / pera / higo

QUESOS \$50
mozzarella / grana padano / gorgonzola / scamorza / pecorino

PROTEINAS \$60
pollo / tocino / jamón / anchoas

EMBUTIDOS \$100
salchicha hecha en casa natural o picante / salame calabrese

MARISCOS \$120
camarón / salmón / pulpo / calamar / mejillones

CARNES ITALIANAS & ESPECIALES \$120
Burrata / Speck / San Daniele D.O.P. / Porchetta / pancetta arrotolata guanciale / salame ungherese

lasagna





POSTRES

TIRAMISU \$120

Savoardi, mascarpone and coffee.

PANNACOTTA \$110

Based on milk cream with red fruit jam.

SALAME DI CIOCCOLATO \$110

Galleta triturada con nutella, cocoa y mascarpone.

EXPRESO / AMERICANO / TE \$50

CAFFE LATTE / CAPUCCINO \$80

FRAPPUCCINO \$110

extra de leche +\$15 / leche vegetal +\$20

BEBIDAS

CERVEZA

Corona / Victoria / Indio / Tecate Pacífico / XX / XX ambar / Ultra \$50

Tecate light / Heineken cero / Modelo negra / Modelo especial / Bohemia clara / Bohemia oscuro \$60

Heineken / Noche buena* \$80

PREPARADOS

Vaso chelado \$35

Vaso michelado \$45

Ojo rojo \$55

Suero \$75

REFRESCOS

Coca / Sprite / Fanta / Sidral Mundet / Fresca \$40

Coca zero / Fuze tea \$45

*en temporada

JUGOS NATURALES

Naranja / Piña / Fresa / Mango / Frutos rojos / Maracuyá

\$90 \$200 \$300

AGUA DE SABOR

Jamaica / Horchata / Tamarindo \$40 \$100 \$160

Limonada / Naranjada (agua mineral +\$10)

\$60 \$120 \$170

AGUA

Purificada rellena 750 ml \$25

Agua mineral \$40

Agua S. Pellegrino \$50

Agua quina \$50

Agua Bui \$100

LICORES & DIGESTIVOS

LICORES ITALIANOS

Amareto \$150

Fernet Branca \$150

Frangelico \$160

Martini Rosso \$160

Vaccari nero o bianco \$160

Grappa Bianca \$160

Limoncello \$160

Amaro Montenegro \$180

DIGESTIVOS

Kahlúa \$120

Xtabentun \$140

Baileys \$150

Licor 43 \$150

Jagermeister \$150



COCTELES

CLERICOTTE / SANGRIA

\$140 \$280 \$450

PIÑADA \$120

Sin alcohol

CUBA LIBRE \$150

Ron y coca

PALOMA \$150

Tequila, toronja, sal y limón

TEQUILA SUNRISE \$150

Tequila, naranja, granadina

PIÑA COLADA \$170

Ron, jugo de piña, crema de coco

CAIPIROSKA \$170

Vodka, azúcar, limón

MARGARITA \$170

Tequila, limón, sal

MOJITO \$170

Ron, hierbabuena, azúcar

CAIPIRINHA \$180

Cachaca Pitú, azúcar, limón

DAIQUIRI \$190

Ron + mango / fresa / maracuyá

BESO DE MEZCAL \$200

Mezcal, jamaica, licor de naranja y jarabe

GIN TONIC \$200

Ginebra, tonic + romero lima / frutos rojos / pepino gengibre

CARAJILLO \$200

Licor 43, espresso

SPRITZ \$200

Prosecco, Aperol / Campari, mineral, naranja

MARTINI \$200

Vodka, vermouth, aceituna

NEGRONI \$220

Ginebra, vermouth, Campari

fruta extra +\$15

DESTILADOS

RON

Flor de Caña 7 años \$130

Havana Club 7 años \$140

TEQUILA

Tradicional reposado \$120

Tradicional plata \$120

1800 reposado \$150

Don Julio blanco \$150

Herradura reposado \$150

Don Julio reposado \$160

1800 Cristalino \$180

Don Julio 70 \$190

MEZCAL

400 conejos \$170

Amarás \$180

Ojo de tigre \$180

Montelobos \$190

GIN

Bombay \$170

Tanqueray \$170

Hendricks \$200

VODKA

Absolut \$150

Stolichnaya \$150

Belvedere \$180

BRANDY

Torres 10 \$120

WHISKY

Red Label \$120

Jack Daniels \$140

Chivas Regal \$160

Black Label \$190

Buchannans \$200



Cena Romántica sobre la laguna

- Montaje y decoración de cabaña
- Cocktail de bienvenida
- Menú de 4 tiempos (a escoger)
- Botella de vino o jarra de clericotte / sangría
- Servicio

Info & reservaciones

+52 983 120 2134

bertilla.lagoon.beachclub