

## PIZZAS

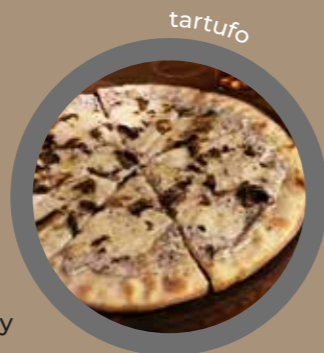
● — ○ — ○ PIZZAS COMBINABLES +\$30

⊙ PIZZA NO COMBINABLE

- MARGHERITA \$180  
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, pimienta, calabaza, espinaca, berenjena y cebolla.
- 4 FORMAGGI \$230  
Tomate, mozzarella, pecorino, gorgonzola y grana padano.
- ⊙ TARTUFO \$300  
Mozzarella, ricotta con truffa, champiñón y aceite de trufa
- 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.
- MARE E MONTI \$280  
Tomate, mozzarella, camarones, champiñones, ajo y perejil.
- GAMBERI E SCAMORZA \$280  
Tomate, mozzarella, camarones y queso scamorza.



ortolana



tartufo



capricciosa



mare monti & gamberi scamorza



BEACH CLUB • RESTAURANTE • BAR • HOTEL



*Cena Romantica*  
sobre la laguna

berilla.lagoon.beachclub

+52 983 120 2134

Av. 1, Costera 64



## ESPECIALES

### PIZZAS GOURMET

**PORCHETTA \$330**  
Porchetta, gorgonzola y arúgula fresca.

**HIGOLES \$330**  
Higo y speck.

**PERAME TANTITO \$330**  
San Daniele D.O.P., gorgonzola, pera y arúgula fresca.

**FRUTTI DI MARE \$380**  
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**  
Pasta de diversos colores naturales con camarones al vino blanco, ajo, aceite de oliva, tomate cherry y calabacín.

**FRUTTI DI MARE \$380**  
Fettuccine nero o bianco (a escoger) con camarones al vino blanco, pulpo, mejillones, calamar, aceite de ajo, tomate y albahaca.

### RISOTTO

**FUNGHI PORCINI \$280**  
Porcini, vino blanco, tropezos de champiñón y grana padano.

**FRUTTI DI MARE \$380**  
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 y perejil, acompañados de orden de pan.



higoles



gnocchi rosa



risotto funghi porcini



mejillones al vino blanco

## ENTRADAS

### PANE D'ALGLIO \$100

Pan hecho en casa con mantequilla de ajo asado.

### FOCACCIA \$120

Con echalote, ajo, tomate, aceite de oliva y sal de grano.

### BRUSCHETTA CLASSICA \$100

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

### BRUSCHETTA NAPOLETANA \$130

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

### CARPACCIO DI SALMONE \$260

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

### CARPACCIO DI FILETTO \$300

Filete de res, arúgula fresca y láminas de parmesano.

### PROSCIUTTO E MELONE \$300

Prosciutto San Daniele D.O.P. con melón, arugula, tomate cherry, durazno, reducción de balsámico y pesto.

### ANTIPASTO ITALIANO \$500

Tabla de carnes y quesos italianos acompañada con pan de pizza.

### MEZZO ANTIPASTO \$360

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

## ENSALADAS

### INSALATA FRUTTI DI BOSCO \$200

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

### CAPRESE C/ MOZZARELLA \$230

Tomate fresco y mozzarella.

### CAPRESE C/ BURRATA \$300

Tomate fresco y burrata.

### HIGO & PROSCIUTTO \$250

Mix de hojas verdes, higos, tomate cherry, zarzamora, mozzarella y San Daniele D.O.P.

### DURAZNO & BURRATA \$320

Durazno y tomate cherry asado, burrata, pesto y reducción de balsámico.



antipasto italiano



prosciutto e melone



caprese con burrata



higo & prosciutto

## PASTAS HECHAS EN CASA

Escoge cualquier tipo de nuestras pastas hechas en casa

FETTUCCHINE BIANCO O NERO MAFALDINE SPAGHETTI SPAGHETTONE PACCHERO CAMPANELLE

GHOCCHI +\$80 RAVIOLI +\$80

GLUTEN FREE SPAGHETTI / PENNE / FUSILLI +\$40

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO \$180

Ajo, aceite de oliva, perejil y chile seco troceado.

### CAMPANELLE ALL'ARRABBIATA \$180

Salsa de tomate hecha en casa, aceite de oliva, cebolla y chile seco troceado.

### CAMPANELLE AL PESTO \$190

Salsa pesto hecha en casa.

### PACCHERI ALLA PUTTANESCA \$240

Aceite de oliva, salsa de tomate, aceitunas, alcaparras y anchoas.

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA \$250

Salsa de tomate hecha en casa y mozzarella.

### FETTUCCHINE ALLA BOLOGNESE \$230

Tradicional salsa bolognesa hecha en casa.

### PACCHERI LUIGI \$230

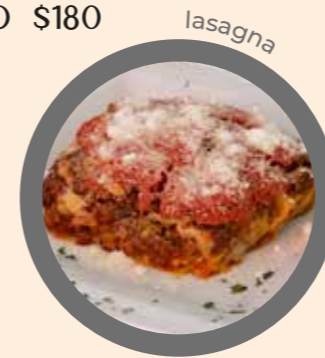
Con salchicha italiana hecha en casa y crema.

### MAFALDINE ALLA VALLIGIANA \$250

Pancetta ahumada, champiñones, gorgonzola y crema.

### SPAGHETTONE ALLA CARBONARA \$250

Yema de huevo, queso pecorino, pimienta recién molida y pancetta ahumada.



lasagna



spaghettono a la carbonara

### SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA \$250

Guanciale italiano, cebolla y salsa de tomate.

### LASAGNA ALLA BOLOGNESE \$280

Con salsa bolognesa hecha en casa y salsa bechamel.

### MAFALDINE ALLE ACCIUGHE \$250

Con salsa de anchoas y pangrattato

### FETTUCCHINE GITANA \$250

Camarones en salsa de pimiento, ajo y crema.

### FETTUCCHINE MARE E MONTI \$280

Camarones salteados al vino blanco, champiñones y aceite de ajo.

### GNOCCHI AI 4 FORMAGGI \$280

En salsa de 4 quesos, mozzarella, pecorino, gorgonzola y grana padano.

### RAVIOLI DE ESPINACA Y RICOTTA AI 4 FORMAGGI \$280

En salsa de 4 quesos, mozzarella, pecorino, gorgonzola y grana padano.

### RAVIOLI DE FUNGHI PORCINI \$280

En salsa de mantequilla y nuez.

### RAVIOLI DE CARNE \$300

A la mantequilla y espárragos.



campanelle al pesto

NOTA IMPORTANTE

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

## EXTRAS

precio por cada ingrediente

### 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 de casa natural o picante  
salame calabrese / pepperoni

### MARISCOS \$120

camarón / salmón / pulpo / calamar  
mejillones

### CARNES ITALIANAS & BURRATA \$120

Burrata / Speck / San Daniele D.O.P.  
Porchetta / pancetta arrotolata  
guanciale / salame ungherese

## POSTRES & CAFE

### SALAME DI CIOCCOLATO \$140

Galleta triturada, nutella, cocoa y mascarpone.

### PANNACOTTA \$140

A base de leche con mermelada de frutos rojos.

### TIRAMISU \$150

Savoiardi, crema de mascarpone y café.

### PIZZA DOLCE \$180

Masa de pizza con nutella, plátano y frutos rojos.

### ESPRESSO / AMERICANO / TE \$40

### CAFFE LATTE / CAPUCCINO \$70

### FRAPUCCINO \$100

extra de leche +\$15



salame di cioccolato

# BERTILLA LAGOON Beach Club

BEACH CLUB • RESTAURANTE • BAR • HOTEL



*Cena Romantica*  
sobre la laguna

berilla.lagoon.beachclub  
+52 983 120 2134  
Av. 1, Costera 64



# PIZZERIA BERTILLA & LUCIANO Italiana

## SELECCION DE VINOS ITALIANOS

### TINTO

MERLOT IGP Abruzzo / Rocca Ventosa	\$160	\$380	\$600
SANGIOVESE IGP Abruzzo / Rocca Ventosa	\$160	\$380	\$600
CABERNET SAUVIGNON Abruzzo / Balleretta	\$160	\$380	\$600
MONTEPULCIANO DOP Abruzzo / Rocca Ventosa	\$160	\$380	\$600
NERO DAVOLA DOC Sicilia / Cantine Maduado	\$160	\$380	\$600
CHIANTI DOCG Toscana / Borgo Cipressi			\$950
NEGROAMARO IGT Salento / Montemajor	\$210		\$1,250

### BLANCO

PINOT GRIGIO IGP Abruzzo / Rocca Ventosa	\$160	\$380	\$600
CHARDONNAY Abruzzo / Balleretta	\$160	\$380	\$600
ROSE SECCO Abruzzo / Barba	\$180		\$850
TREBIANO DOP Abruzzo / Rocca Ventosa (afrutado)			\$850
PROSECCO ESPUMOSO Veneto / Antoniotti (seco)			\$850

## VINOS DE OTROS PAISES

PINOT NOIR			
SAUVIGNON BLANC	\$160	\$380	\$600
ROSE ZINFANDEL			

## BEBIDAS

### JUGOS NATURALES

Naranja / Piña / Fresa  
Mango / Frutos rojos  
Maracuyá \$90

### AGUA DE SABOR

Jamaica / Horchata  
Tamarindo

\$50 \$100 \$150

Limonada / Naranjada  
mineral +\$10

\$60 \$90 \$160

### AGUA NATURAL

Purificada rellenada \$25  
Agua mineral \$40  
Agua San Pelegrino \$50  
Agua quina \$50  
Agua de piedra \$100

### REFRESCOS

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

## CERVEZAS

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

## DESTILADOS

### RON

Flor de Caña 7 años \$150  
Havana Club 7 años \$150

### TEQUILA

Don Julio blanco \$165  
Don Julio reposado \$180  
Don Julio 70 \$200  
1800 Cristalino \$200

### MEZCAL

400 conejos \$170  
Amarás \$180  
Ojo de tigre \$180  
Montelobos \$190

### GIN

Bombay \$190  
Tanqueray \$190  
Hendricks \$210

### VODKA

Absolut \$160  
Stolichnaya \$160  
Belvedere \$180

### WHISKY

Jack Daniels \$160  
Chivas Regal \$170  
Black Label \$200  
Buchannans \$210



## COCTELES

### CLERICOTTE / SANGRIA

\$140 \$280 \$450

### PIÑADA \$120

Sin alcohol

### CUBA LIBRE \$150

Ron y coca

### PALOMA \$165

Tequila, toronja, sal y limón

### TEQUILA SUNRISE \$165

Tequila, naranja, granadina

### PIÑA COLADA \$180

Ron, jugo de piña, crema  
de coco

### CAIPIROSKA \$180

Vodka, azúcar, limón

### MARGARITA \$190

Tequila, limón, sal

### MOJITO \$190

Ron, hierbabuena, azúcar

### 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

### NEGRONI \$220

Ginebra, vermouth,  
Campari

fruta extra +\$15

## 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