





ANTIPASTI · PARA COMPARTIR

Carpaccio de res, ideal para compartir  \$380
Láminas finas de res (80 g) con arúgula fresca, parmesano, tomate cherry, hongos confitados y toque de balsámico y trufa.


Carpaccio mixto  \$365
Res (40 g), salmón (40 g) y pulpo fresco (40 g) con queso gorgonzola, supremas de naranja y vinagreta cítrica.


Bruschetta de pan pizza (3 pzas)  \$290
Pan al horno con mozzarella fresca, tomate cherry, pesto y aceite de oliva con limón.


Aros de calamar (180 g) \$325
Calamar crujiente frito al momento, servido con ensalada fresca, aderezo chipotle y reducción de balsámico.


Mejillones Arrabiata (180 g)  \$320
Mejillones al vino blanco con salchicha italiana, morrones y salsa de tomate picante estilo arrabiata.

ENSALADAS LIGERAS


Ensalada César  \$325
Lechuga romana fresca con aderezo César hecho en casa, parmesano y crotones crujientes.
Con pollo a la parrilla (200 g) \$370
Con camarones salteados (180 g) \$380

Ensalada Caprese  \$265
Tomate maduro con mozzarella fresca, albahaca, pesto y reducción balsámica.

Ensalada de arúgula  \$325
Arúgula fresca con pera a la parrilla, parmesano y vinagreta de moras.


Ensalada de espinaca  \$295
Espinaca fresca con vinagreta italiana y semillas tostadas.


SOPAS


Sopa Minestrone  \$215
Sopa tradicional italiana de vegetales con alubias, prosciutto y parmesano.

Crema de hongos  \$235
Suave crema de hongos acompañada de pasta de pizza.

PASTA & RISOTTO

Cannelloni Ratatouille  \$295
Pasta rellena de vegetales asados con salsa blanca y tomate.

Lasagna Presto  \$345
Pasta al momento con ragú tradicional de carne y parmesano.

Penne Arrabiata  \$295
Pasta corta en salsa de tomate picante, ajo y vino blanco.
Con camarones salteados (180 g) \$390


Linguini a la Puttanesca \$355
Pasta al dente con aceitunas kalamata, alcaparras, ajo, perejil y vino blanco.

Risotto Poblano \$470
Risotto cremoso con camarones (180 g) y calabaza parrillada en salsa de chile poblano suave.


Spaghetti Bolognese \$305
Pasta al momento con ragú tradicional de carne y parmesano.

Fettuccine Alfredo \$305
Fettuccine cremoso en salsa Alfredo preparada al momento con mantequilla y parmesano.
Con pollo a la parrilla (200 g) \$395
Con camarones salteados (180 g) \$430

Rigatoni de mariscos, el favorito de la marina \$445
Mejillones (60 g), calamar (40 g), callo de almeja (40 g) y camarones (40 g) salteados con ajo, vino blanco y tomate sobre pasta al dente.

Risotto de hongos, la recomendación del chef  \$390
Arroz arborio cremoso con hongos salteados, mantequilla y parmesano.

Ravioles de espinaca y ricotta  \$325
Ravioles rellenos bañados en salsa rosa y parmesano.

Gnocchis tres quesos  \$370
Gnocchis suaves en salsa cremosa de parmesano, mozzarella y provolone.

ESPECIALIDADES ITALIANAS

Pollo a la Parmesana, especialidad de la casa \$495
Pechuga (200 g) empanizada gratinada con mozzarella, servida con espagueti al pesto y espárragos.


Filete de res a las hierbas finas (220 g) \$810
Filete a la parrilla con salsa de champiñones, espárragos y puré de papa.


Camarones Scampi (180 g) \$510
Camarones salteados en vino blanco y ajo, con puré de papa y vegetales.


PIZZAS · HORNO DE LEÑA


Margherita, la tradicional  \$365
Tomate italiano, mozzarella fresca, pesto de albahaca.

Di Manzo \$390
Res (40 g), mozzarella y arúgula fresca.

Salchicha italiana  \$435
Salchicha italiana (80 g), cebolla morada, pimientos y champiñones.

Peperoni  \$340
Mozzarella y peperoni (90 g) al horno de leña.

Salami  \$340
Salami italiano (110 grs) y mozzarella.

Hawaiana  \$310
Jamón (90 g), piña caramelizada y mozzarella.

POSTRES

Tiramisú, clásico italiano \$225
Con café espresso, cacao y crema de mascarpone.

Volcán de chocolate \$225
Bizcocho tibio de chocolate con centro fundente.


Crème Brûlée de plátano \$225
Crema de vainilla con plátano caramelizado y costra crujiente de azúcar.


Helados \$195
Selección de helados artesanales.


 Crudo  Picante  Vegetariano  Cerdo

Precios en pesos mexicanos (MXN), IVA incluido.
El consumo de alimentos crudos o semicrudos es responsabilidad del comensal.
Favor de informar a su mesero sobre cualquier alergia o restricción alimentaria.
Todos los platillos están incluidos en Plan All Inclusive y All Inclusive Premium.


ANTIPASTI , TO SHARE

Beef Carpaccio – Perfect for Sharing –  \$380
Thinly sliced beef tenderloin (2.8 oz), fresh arugula, shaved Parmesan, cherry tomatoes, confit mushrooms, finished with truffle essence and aged balsamic vinegar.


Mixed Carpaccio  \$365
Beef (1.4 oz), salmon (1.4 oz), and fresh octopus (1.4 oz), Gorgonzola cheese, orange supremes, and citrus vinaigrette.

Pizza Bread Bruschetta (3 pcs)  \$290
Oven-baked flatbread topped with fresh mozzarella, cherry tomatoes, pesto, and lemon-infused olive oil.


Crispy Calamari (6.3 oz) \$325
Golden fried calamari served with fresh greens, chipotle aioli, and balsamic reduction.

Arrabbiata Mussels (6.3 oz)  \$320
Mussels simmered in white wine with Italian sausage, roasted bell peppers, and spicy arrabbiata tomato sauce.


LIGHT SALADS

Caesar Salad  \$325
Crisp romaine lettuce with house-made Caesar dressing, Parmesan cheese, and garlic croutons.


Add grilled chicken (7 oz) \$370
Add sautéed shrimp (6.3 oz) \$380

Caprese Salad  \$265
Vine-ripened tomatoes, fresh mozzarella, basil pesto, and balsamic reduction.

Arugula & Grilled Pear Salad  \$325
Fresh arugula, grilled pear, shaved Parmesan, and berry vinaigrette.


Spinach Salad  \$295
Fresh spinach, Italian vinaigrette, and toasted seeds.


SOUPS


Minestrone Soup  \$215
Traditional Italian vegetable soup with beans, prosciutto, and Parmesan cheese.

Cream of Mushroom Soup  \$235
Velvety mushroom soup served with warm pizza bread.

PASTA & RISOTTO

Ratatouille Cannelloni  \$295
Pasta filled with roasted vegetables, topped with white sauce and tomato sauce.

Presto Lasagna  \$345
Traditional baked beef lasagna with tomato sauce and gratinated béchamel.

Penne Arrabbiata  \$295
Short pasta in spicy tomato sauce with garlic and white wine.
Add sautéed shrimp (6.3 oz) \$390

Linguine Puttanesca \$355
Al dente linguine with Kalamata olives, capers, garlic, parsley, and white wine.


Poblano Shrimp Risotto \$470
Creamy risotto with shrimp (6.3 oz) and grilled zucchini in a mild poblano chile sauce.


Spaghetti Bolognese \$305
PAI dente pasta with traditional slow-simmered meat ragu and Parmesan.

Fettuccine Alfredo \$305
Fresh fettuccine in a classic Alfredo sauce prepared to order with butter and Parmesan.
Add grilled chicken (7 oz) \$395
Add sautéed shrimp (6.3 oz) \$430

Marina Favorite Seafood Rigatoni \$445
Mussels (2.1 oz), calamari (1.4 oz), clam meat (1.4 oz), and shrimp (1.4 oz) sautéed with garlic, white wine, and tomato, served over al dente rigatoni.

Chef's Recommendation: Wild Mushroom Risotto  \$390
Creamy Arborio rice with sautéed mushrooms, butter, and Parmesan.

Spinach & Ricotta Ravioli  \$325
Hand-filled ravioli in a delicate pink cream sauce, finished with Parmesan.

Three-Cheese Gnocchi  \$370
Soft potato gnocchi in a creamy Parmesan, mozzarella, and provolone sauce.

ITALIAN SPECIALTIES

Chicken Parmigiana – House Specialty \$495
Breaded chicken breast (7 oz) topped with melted mozzarella, served with pesto spaghetti and asparagus.


Grilled Herb Filet Mignon (7.7 oz) \$810
Grilled beef filet with mushroom sauce, asparagus, and mashed potatoes.


Shrimp Scampi (6.3 oz) \$510
Sautéed shrimp in white wine and garlic, served with mashed potatoes and seasonal vegetables.


WOOD-FIRED PIZZAS


Margherita – The Classic  \$365
Italian tomato sauce, fresh mozzarella, and basil pesto.

Di Manzo \$390
Beef (1.4 oz), mozzarella, and fresh arugula.

Italian Sausage  \$435
Italian sausage (2.8 oz), red onion, bell peppers, and mushrooms.

Peperoni  \$340
Mozzarella and pepperoni (3.1 oz), baked in our wood-fired oven.

Italian Salami  \$340
Italian salami (3.8 oz) and mozzarella.

Hawaiian  \$310
Ham (3.1 oz), caramelized pineapple, and mozzarella.

DESSERTS

Classic Tiramisu \$225
Espresso-soaked ladyfingers, mascarpone cream, and cocoa.

Molten Chocolate Cake \$225
Warm chocolate cake with a rich molten center.

Banana Crème Brûlée \$225
Vanilla custard with caramelized banana and a crisp sugar crust.

Ice Cream \$195
Artisanal ice cream selection.

 Raw  Spicy  Vegetarian  Pork

Prices in Mexican pesos (MXN), tax included.
Consumption of raw or undercooked foods is at the guest's discretion.
Please inform your server of any allergies or dietary restrictions.
All dishes are included in the All-Inclusive and All-Inclusive Premium plans.