



ANTIPASTI .....	4
HERBA SALATA DI ROMA ANTICA.....	5
MINESTRA ASCIUTA.....	5
PENTOLE A FUOCO LENTO.....	6
PRIMI PIATTI .....	7
SECONDI PIATTI ROMANI.....	8
PIZZAS .....	9
BAMBINI .....	10
PECCATA MINUTA.....	11
COCKTAILS • CÓCTELES.....	12



# TURN UP THE VOLUME

## SELEZIONARE TIAGLI DI CARNE

Sourced from Platte Valley Nebraska, our Black Angus is one of the world's highest quality cuts, sourced from grass-fed cows that freely roam the range all year long. Our Premium cuts are served with truffle butter mashed potato and grilled bone marrow.

*Una de las mejores carnes del mundo proviene de Platte Valley en Nebraska, alimentadas con pasturas de alta calidad al aire libre durante todo el año. Nuestros Cortes Premium van acompañados de puré de papas con mantequilla trufada y tuétano a la parrilla.*

Surf & Turf..... **MXN \$912**

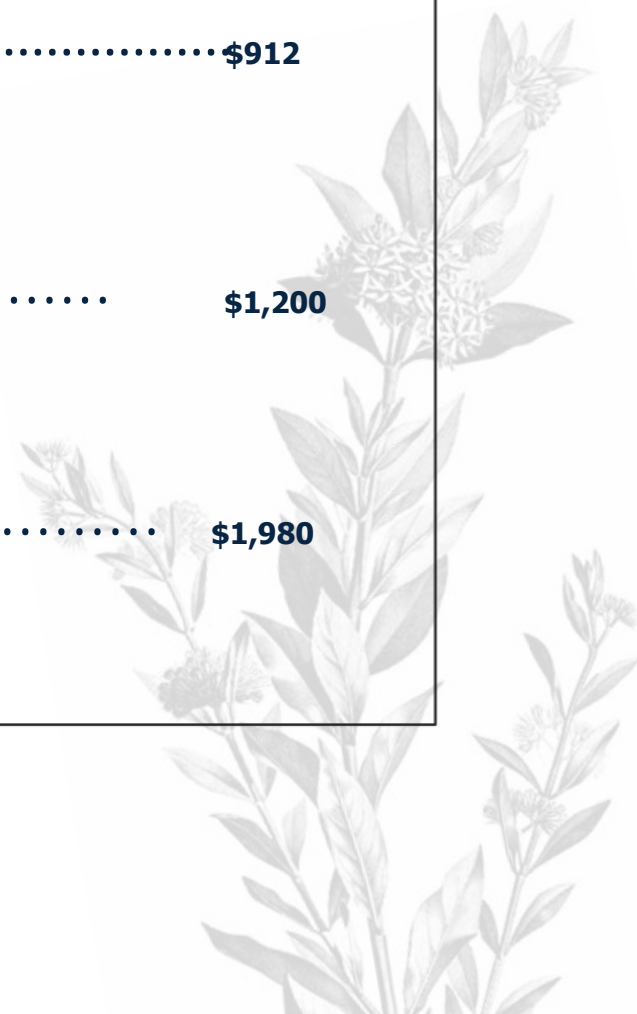
5oz Black Angus and Lobster Tail 4oz  
150 g Black Angus y 120 g Cola de Langosta

Frutti Di Mare..... **\$1,200**

Seafood with 5 oz Lobster  
Frutos del Mar con 150 g Langosta

1,300 g Tomahawk..... **\$1,980**

For 2 people Para 2 personas



Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.

If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

*Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.*



Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

*Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.*



## Welcome to my home!

Here, we'll take a journey through the culinary traditions of Italy, a country that uses its rich cultural roots to both inform the present and guide its future.

## ¡Bienvenido a mi hogar!

*Aquí, haremos un viaje a través de las tradiciones culinarias de "La Bella Italia", un país que utiliza sus ricas raíces culturales para informar el presente y guiar su futuro.*

# Antipasti di Rinascimento

Starters selection served before the meal to whet the appetite

*Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito*



## Calamari Fritti

Fried squid and zucchini, Pecorino cheese and capers dip

*Calamares y calabacines fritos, queso Pecorino y salsa de alcaparras*

## Funghi al Marsala

Sautéed mushrooms with Marsala wine creamy sauce

*Hongos salteados con salsa cremosa al vino Marsala*



# Herba Salata di Roma Antica

---

Starters selection served before the meal to whet the appetite

*Selección de entradas servidas antes de la comida para abrir el apetito*

## La Nostra Caprese 🌿 🥛 🍷

Tomato salad with basil and fresh mozzarella cheese

*Ensalada de tomate con albahaca y queso mozzarella fresco*

## Insalata Pere eGorgonzola 🌿 🥛 🍷

Mixed greens with blue cheese, pear, almond and honey vinaigrette

*Hojas mixtas con queso azul, pera, almendra y vinagreta de miel y mostaza*

# Minestra Asciuta

---

Roughly translated as “dried soup” the thick consistency of this dish lends itself to being eaten with a fork. The pasta must be served al dente so that the grains form a wave called “all’onda”

*Definido como “sopa seca” cremosa pero no caldosa, debe ser consumida con tenedor y debe integrarse, los granos tienen que estar al dente formando una ola llamada “all’onda”*

## Risotto Cacio e Pepe 🌿 🌶️ 🍄 🥛

Roman risotto with Pecorino cheese, black pepper and truffle essence

*Risotto con queso Pecorino, pimienta negra y esencia de trufa*

## Risotto Sorrento 🌶️ 🍄 🥛 🍷

*Risotto con camarón, calamar y limón*

# Pentole a Fuoco Lento

Original recipe from the “cucina povera” rooted in the rural and rustic tradition

*Receta original de la “cocina de los pobres”, basada en platos con raíces rústicas y rurales*

## Minestrone de A sí s, Umbría

Traditional soup made with seasonal vegetables, legumes and grated cheese *Sopa tradicional de verduras de temporada, legumbres y queso espolvoreado*

## Zuppa di Fagioli

Bean soup with bacon, sausage and croutons

*Sopa de frijol con tocino, salchicha italiana y crutones*



# Primi Piatti

Fresh pasta handmade with the love and patience of an Italian Nonna. If you like grated cheese in your pasta, don't forget to ask for our cheese ritual!

*Reminiscencias de pasta fresca amasada a mano con el amor y paciencia de "La Nonna" ¡Si te gusta el queso en tu pasta, no te pierdas nuestro ritual!*

## Pappardelle ai Funghi Porcini

Creamy mushroom ragu with pappardelle  
*Ragú de hongos cremoso*

## Carbonara de Lacio

Spaghetti with egg yolk, pancetta and Pecorino romano cheese  
*Spaghetti en salsa de yema de huevo, panceta y queso*

## Lasagna alla Bolognesa

Minced meat ragout, Béchamel sauce and mozzarella cheese  
*Ragú con carne molda, salsa de Béchamel y queso mozzarella*

## Penne Salmone e Vodka

Fresh semolina penne pasta in vodka and salmone pink sauce  
*Pasta penne en cremosa salsa de vodka y salmón ahumado*



# Secondi Piatti Romani

---

## Cotoletta alla Milanese

*Breaded and fried pork chop with arugula salad and cherry tomato*

*Chuleta de cerdo empanizada y frita con ensalada de arugula y tomate cherry*

## Costilla Corta

*Slow cooker beef short ribs with polenta*

*Costillas de ternera de cocción lenta con polenta*

## Pollo Gorgonzola

*Chicken breast cooked in a rich gorgonzola sauce and topped with blue cheese*

*Pechuga de pollo cocinada en una rica salsa de gorgonzola y cubierta con queso azul*





# Pizzas

## Authentically artisan!

Our pizza dough is slowly fermented for 48 hours before being rolled by hand and baked in wood-fire oven

¡Auténticamente artesanales! Masa de pizza con 48 horas de fermentación lenta, extendida a mano y cocida en horno de leña

## Regina Margherita

Tomato, basil, fresh mozzarella di bufala and olive oil

*Tomate, albahaca, aceite de oliva y mozzarella fresca de búfala*

## Salsiccia Bianca

White creamy pizza sauce with Italian sausage, spinach and mozzarella cheese

*Cremosa salsa blanca con salchicha italiana, espinaca y queso mozzarella*

## Pugliese

Classic Italian pizza with tomato sauce, basil, arugula, fresh mozzarella cheese and parmesan cheese

*Pizza italiana clásica con salsa de tomate, albahaca, rúcula, queso mozzarella fresco y queso parmesano*



# Bambini

## Baby Food

For our smallest Rockers we have Heinz baby food of various flavors available

*Para nuestros Rockers más pequeños tenemos disponibles papillas Heinz de varios sabores*

## Jr. Rockers Homemade Soups - Sopas Caseras



Broccoli and asparagus cream • *Crema de brócoli y espárragos*

## Carbs - Carbohidratos



Spaghetti with tomato sauce or butter • *Espagueti con mantequilla o tomate*

Mac & cheese • *Macarrones con queso*

## Proteins - Proteínas



Chicken nuggets and french fries • *Nuggets de pollo con papas fritas Fish fingers and grilled*

Sweet corn • *Palitos de pescado con elote asado*

Corn or wheat quesadillas • *Quesadillas con tortilla de maíz o trigo*

McRock burger and onion rings • *Hamburguesa McRock con aros de cebolla*

## Specialty Cuisine - Especialidad de la Cocina

*¡Todos los restaurantes tienen una especialidad para niños, pregúntale al Chef y él te sorprenderá!*

## Sweet Endings! -¡ Dulce Final!

*No te olvides de tu helado favorito lleno de toppings*

# Peccata Minuta

---

It is hard to say no to all the delicious temptations italian gastronomy can offer, have a look by yourself... and say no if you can!

*Es difícil resistirse a todas las tentaciones dulces que la gastronomía italiana ofrece, échale un vistazo tú mismo y di que no... ¡Sí puedes!*

## Cannolo Siciliano 🍃🥛🍪

Classic cannolo stuffed with ricotta, orange and chocolate chips  
*Cannolo clásico relleno de ricotta, naranja y chispas de chocolate*

## T&T Tiramisú deTreviso 🥛🍷🍪

Mascarpone cheese mousse served with a coffee syrup-soaked

Mousse de queso mascarpone, bizcocho esponjoso con jarabe de café y cacao en polvo

## Caprese al Cioccolato 🍷🍃🍷🍪🍷

Classic chocolate cake from Capri served with vanilla ice cream  
sponge cake sprinkled with cocoa

*Postre clásico de Capri servido con helado de vainilla*



# Cocktails - Cócteles

---

## *Aperol Spritz*

Aperol, sparkling wine and sparkling water

*Aperol, vino espumoso y agua mineral*

## *Basilico Di More*

Vodka, basil, blackberry, lemon and sugar

*Vodka, albahaca, zarzamora, limón amarillo y azúcar*

## *Amore Notturmo*

Vodka, espresso, coffee liqueur, vanilla syrup and hazelnut foam

*Vodka, espresso, licor de café, jarabe de vainilla y espuma de avellana*

## *Negroni al Cioccolato*

Gin, sweet vermouth, Campari and chocolate bitter

*Ginebra, vermut dulce, Campari y amargo de chocolate*

## *Benvenuti*

Aperol, pineapple juice, sugar syrup and bitter Angostura

*Aperol, jugo de piña, jarabe de azúcar y amargo de Angostura*

## *La Ragazza (Mocktail)*

Lemon, roses syrup and sparkling water

*Limón amarillo, jarabe de rosas y agua mineral*

Our staff will not serve alcohol to minors, or to anyone who appears to be intoxicated. If you choose to drink alcohol, please do so in moderation. Our policy is to serve you in a responsible, friendly, and professional manner. If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance please inform your server.

*Nuestro personal no servirá alcohol a menores de edad o cualquier persona que parezca estar intoxicada, si decide beber alcohol hágalo con moderación. Nuestra política es servirle de una manera responsable, amable y profesional. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informe a su mesero.*