

Un menú se crea a base de historias y experiencias. En su visita queremos que conozca los ingredientes y sabores auténticos de Italia, que tenga una experiencia única y que comparta un momento especial.

¡Bienvenidos a Bocelli!

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and lines, positioned over the tower of the Leaning Tower of Pisa.

CHEF ISAAC RODRÍGUEZ

Cocktails

Bellini

Enigmática bebida hecha con licor de durazno, vino espumoso y un twist de naranja

Rob Roy

Todo un clásico de la coctelería: whiskey, Vermouth rosso y cereza

Sidecar

La introducción perfecta a las bebidas con coñac: con Triple Sec y un toque de limón

Garibaldi

Un homenaje a Italia, exquisita combinación dulce y cítrica con un top de soda

Limonata

El aliado ideal para refrescarse: Campari, Vermouth dulce y aroma de naranja

Lavanda aperol spritz

El coctel que alegra los corazones, mezclado con una vibrante infusión de lavanda

Negroni sbagliato

Uno de los aperitivos más populares elaborado con Campari, Vermouth rosso y vino espumoso

Soda italiana mocktail

Fresco y de rico aroma a limón, hojas de menta y un toque de jengibre

Limonada de lavanda mocktail

Ideal para calmar la sed, clásica limonada con infusión de lavanda y hojas de menta

Antipasti

Melanzane alla Napoletana 🍃

Láminas de berenjena + salsa pomodoro + superficie crujiente de queso parmesano y mozzarella

Arancini Siciliani 🍃

Crujientes croquetas de risotto rellenas de mozzarella + salsa pomodoro

Pesto di pane, formaggio e aglio 🍃

Pan rústico tradicional de ajo y pesto, gratinado con mozzarella + salsa pomodoro

Millefoglie di patate 🍷 🍃

Mil hojas de papa + queso ahumado + aceite de perejil

Polipo allo zafferano 🍷

Pulpo cocinado al vacío + espuma de papa al azafrán + eneldo

Cannelloni di carne

Res, cordero y cerdo + salsa de pecorino + salsa rústica de tomate y albahaca

Carpaccio di manzo * 🍷 🍷 🍷

Finas láminas de res + crotones + arúgula fresca + Grana Padano

Il giardino

Insalata Cesare 🌿

Selección de lechugas + aderezo César + Grana Padano + crotones

Puede añadir pechuga de pollo o camarones a la plancha

Insalata Caprese 🌿

Mezcla de tomates orgánicos + mozzarella di bufala + aceite de olivo y pesto + hojas de albahaca

Insalata panzanella 🌿

Tradicional ensalada de la Toscana: mezcla de tomates + pimientos + aceite de olivo y albahaca + crotones

Zuppa

Minestrone 🌿

Tradicional sopa italiana elaborada con verduras de temporada

Crema di pomodoro 🌿

Suave crema de tomate + albahaca fresca + texturas de queso de cabra

Primi Piatti

Lasagne agli spinaci e formaggi 🌿

Lasaña de espinaca + capas de queso azul, ricotta, mascarpone y mozzarella

Lasagne alla crema di parmigiano

Clásica lasaña + carne boloñesa + salsa de queso parmesano

Pappardelle alla carbonara

Tocineta + emulsión de Grana Padano + yema de huevo curada

Fettuccini Alfredo

Cremosa salsa Alfredo + chícharos + su elección de jamón, pollo a la parrilla o camarón

Risotto al tartufo 🌿

Salteado de hongos + mantequilla + aromatizado con trufa

Risotto al nero di seppia 🌿

Consomé de mariscos + tinta de calamar + camarones salteados + ralladura de limón amarillo

Penne arrabbiata 🌿

Pasta + salsa de tomate con un toque picante + pimienta de Cayena + peperoncino

Ravioli di formaggio di capra, pera e noce 🌿

Ravioles rellenos de queso de cabra + pera dulce y nuez + salsa de tomate + tierra de prosciutto

Gnocchi al pesto 🌿

Con salsa cremosa de pesto y parmesano

Pasta alla ruota 🌿

Pasta en salsa cremosa preparada en rueda de parmesano

Pesce

Pesce del giorno 🌿

Pesca del día a la parrilla + cremoso de zanahoria y cacciatore + ensalada del día

Cozze al pomodoro e vino bianco 🌿

Mejillones al vapor en salsa de tomate y vino blanco + toque de cítricos + albahaca

Salmone con spinaci e panna

Filete de salmón a la parrilla + espinacas con queso mascarpone + zanahoria y calabaza a la mantequilla

Aragosta alla puttanesca 🌿

380 MXN

Langosta + vegetales a las finas hierbas y mantequilla + cítricos

Le Carni

Pollo piccata 🌿

Pollo en salsa cremosa de limón y alcaparras + papa cambray confitada al romero

Galletto alla cacciatora 🌿

Pato marinado al romero y vino blanco cocinado a baja temperatura + papa asada al romero

Porchetta di maialino 🌿

Carne suave y crujiente de cerdo marinado en romero y aceite de olivo + vegetales a la parrilla + jugo de cerdo

Cotoletta alla milanese

Milanese de cerdo + ensalada de arúgula y limón amarillo + láminas de Grana Padano

Stinco d'agnello 🌿

Pierna de cordero braseado + cremoso risotto milanés

Piccola bistecca

Filete de sirloin al grill + puré de papa trufado + vegetales baby a la parrilla

Bistecca alla fiorentina 900 g 🌿 🍷 880 MXN

Porterhouse a la parrilla + arúgula + sal gruesa + echalotes caramelizados al vino tinto

🌿 **LIBRE DE GLUTEN** En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🌿 **VEGETARIANO** / **PICANTE** 🌿 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación.