

INSALATE

INSALATA DI FRAGOLE • 130

Lechugas mixtas aderezadas con vinagreta de fresa, acompañadas de queso de cabra, higo pochado en balsámico, betabel, fresas frescas y reducción de balsámico

• • •

INSALATA CAESAR ALLA FELLINI • 140

Lechuga romana con nuestro clásico aderezo César hecho en casa, crutones de pan brioche marinados en hierbas de provenzal, ajo, queso parmigiano reggiano y trozos de anchoa

• • •

BETABEL Y QUESO DE CABRA • 140

Deliciosa combinación de caña dulce y betabel dulce baby con queso de cabra, aderezo de naranja, miel y mostaza con almendras, flores de temporada y texturas de naranja

• • •

RICOTTA AL HORNO Y SANDÍA A LA PARRILLA • 155

Ricotta hecho en casa horneado con láminas a la parrilla de sandía, lechuga baby con aderezo de naranja, miel y mostaza

ANTIPASTI

CARPACCIO DE PULPO, MANZO U HONGOS • 170

POLIPO

Láminas delgadas de pulpo aderezado al estilo griego con arúgula, parmigiano reggiano y mostaza morada

• • •

MANZO

Filete de res aderezado con salsa Veneciana (alioli casero de ajo, limón y mostaza) servido con arúgula, láminas de parmigiano reggiano, espárragos y alcaparras

• • •

FUNGI

Láminas delgadas de hongo portobello acompañado de aceite de oliva, jugo de limón, aceite de trufa de alba, arúgula y flor de sal

• • •

MEJILLONES AL PINOT GRIGIO • 150

Mejillones negros de Ensenada guisados en Pinot Grigio y perejil

• • •

MELANZANNE ALLA PARMIGIANNA • 125

Rodajas de berenjena empanizadas estilo Napoleón, montadas en queso mozzarella, anchoas, tomate concassé y albahaca, servido sobre un espejo de salsa pomodoro al tomillo

Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.
Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



ZUPPE

ANOLI DE COSTILLA • 130

Ravioles rellenos de costilla y queso parmesano servidos en un consomé ligero de animales de caza mayor al jerez, cebollitas cambray caramelizadas, hongos crimini y con crutones de perejil

• • •

MINISTRONE TRADICIONAL O ESTILO GENOVESE CON PESTO • 125

• • •

CREMA DE TOMATE • 125

Crema de tomate rostizado con albahaca, ajo, cebolla, poro y apio, servido con crotones de pan focaccia

• • •

CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS • 120

Con viruta de pan de campiña y quenefas de queso crema con hojuelas de almendras tostadas y puré de zanahorias

RISOTTI

RISOTTO ALLA PESCATORA

Risotto aromatizado con azafrán y acompañado de frutos del mar
Entrada 140 ♦ Plato Fuerte 280

• • •

RISOTTO AGLI FUNGHI

Risotto de hongos silvestres, aromatizado con aceite de trufa de Alba y cocido en caldo de hongos crimini
Entrada 140 ♦ Plato Fuerte 280

PASTE

LASAÑA ALLO SEAGLIO • 280

Deliciosa lasaña hecha a base de crustáceos, moluscos y bivalvos en una salsa Alfredo al pesto, acompañada de puré de tinta de calamar y calamata

• • •

AGNOLOTTI • 285

Agnolotti servidos en un consomé ligero de caldo de caza mayor, rellenos de almendras, nueces, piñones, espinacas y queso de cabra con corazones de alcachofa a la parrilla, calabacita y rebanadas de pechuga de pato

Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.
Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



CAPELLINI CARBONARA • 190

Deliciosos capellini al alioli con pimienta negra fresca y tocino Canadiense, servido con huevo pochado sobre una cama de parmigiano reggiano

• • •

CANNELONI DI ARAGOSTA • 260

Canelones rellenos de langosta y queso mascarpone en salsa de vainilla Alfredo servido con caviar

• • •

LASAÑA ALLA BOLOGNESE • 280

Con nuestra original salsa Boloñesa estilo Fellini's hecha a base de costillas braseadas en sus jugos, pasta fresca hecha en casa, salsa blanca y queso parmesano

• • •

FETTUCCINI PUTANESCA • 235

Fettuccini al aglio con chile seco, ajo, perejil, anchoa y alcaparras, servido con puré de tinta de calamar, acompañado de charales

• • •

LINGUINE AL FRUTTI DI MARE • 240

Combinación de mariscos servido en salsa de ajo rostizado, estragón y prosecco

IL CACCIATORE

SALTIMBOCA DE TERNERA • 235

Rollo de ternera término medio rojo (51c) relleno de Prosciutto San Danielle y salvia, montado sobre salsa Barolo, papa russet rostizada y vegetales baby de temporada al vapor y espinaca a la mantequilla

• • •

OSSOBUCO • 280

Ossobuco de cordero braseado servido con tomates heirloom confitados, papas allumette, hongos blancos, zanahoria baby y montado en una cama de polenta cremosa bañada con jugo de carne braseada

• • •

COSTILLA DE RES • 350

Tierna costilla de res horneada lentamente cocida en naranja y vinagre balsámico acompañada de puntas de espárragos, cebollitas de verano y pimientos confitados en orégano

• • •

PATO CONFITADO • 350

Pierna de pato confitada sobre puré de camote y acompañada de betabeles rostizados y ensalada fría de lentejas

• • •

FILETO DI MANZO • 360

Jugoso y suave filete miñón de 180 gr, término medio (54.7c) servido sobre puré terso de zanahoria, vegetales salteados y tomate uva baby reventado

Todos los platillos en Los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.
Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



IL PESCATORE

BISTECCA DI TONO • 365

Filete de atún (198 grs) sellado acompañado de ragú de tomate concassé, aceituna, anchoa y berenjena al horno

• • •

CAMARONES MARINADOS A LA PARRILLA • 360

Camarones U15 marinados con hierbas. Hechos a la parrilla y terminados estilo scampi, con espárragos, tomates, alcaparras y prosecco. Acompañados de pasta conchigliette y espinaca

• • •

CALLO GARRA DE LEÓN • 210

Mezcla de callo garra de león y filetes de huachinango sobre una salsa cremosa de Frangelico, servidos con costra de avellana, chícharos salteados y parmigiano reggiano.

• • •

PESCE AMALFI • 270

Pesca del día risolada al sartén servida con quinotto de almejas y panceta acompañada de salsa romesco y espárragos a la parrilla

CLÁSICOS FELLINI'S

INSALATA CAPRESE • 145

Tomate bola con arúgula salvaje, pesto casero, piñones, cebolla morada en juliana, cubos de mozzarella fresco y perlas de balsámico

• • •

VITELLO TONNATO • 210

Tiras de lomo de ternera pochado servido con lomo de atún sellado, salsa de atún y mostaza, alcaparras, lechugas mixtas, paprika y cebolla morada

• • •

SPAGUETTI ALLA FELLINI • 190

Clásico espagueti Fellini's servido con salsa pomodoro artesanal, tomate cherry, ajo y albahaca

• • •

PROSCIUTTO E MELONE • 235

Láminas de prosciutto San Danielle con cuadros cristalizados de melón amarillo y melón verde. Hojas frescas de albahaca y aceite de oliva del primer prensado

Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.
Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.

