

Exclusive

Tomahawk Bourbon

900g

\$ 1750 MXN



Un espectáculo gastronómico para los amantes de la carne. Este majestuoso **corte Tomahawk** es marinado con **whisky bourbon añejado**, aportando notas ahumadas y dulces. Sellado a la perfección sobre brasas de leña y terminado en horno para alcanzar una textura tierna y jugosa. Servido con una **papa rústica** horneada con crema de hierbas y una guarnición de **vegetales salteados en mantequilla de avellanas**.

Langosta a la Parrilla

600g

\$ 1450 MXN



Para los paladares más exigentes, nuestra **langosta fresca** es sellada a la parrilla para potenciar su sabor natural y finalizada con un delicado baño de **mantequilla inficionada con ajo rostizado y limón amarillo**. Acompañada de una fina selección de **espárragos al vapor con sal de mar** y **vegetales asados con un toque de aceite de trufa**.

Mar & Tierra Especial

langosta de 200g, filete mignon 200g

\$ 950 MXN



Una combinación sublime de los sabores del océano y la tierra. Langosta caribeña fresca, marinada en mantequilla de ajo y finas hierbas, perfectamente sellada para conservar su jugosidad. Acompañada de un filete de res de primera calidad, bañado en una exquisita salsa de ciruela al vino tinto, que aporta un equilibrio entre dulzura y profundidad. Servido con un sedoso puré de camote especiado y una selección de vegetales asados al romero.

Camarón tigre salteado al sartén a la mantequilla en mantequilla dorada, ajo confitado, vino blanco y perejil fresco.

Camarón Tigre

400g

\$ 700 MXN



Exclusive



Langosta Imperial

sobre Tagliatelle en crema sedosa de crustáceos y brandy

Exquisita langosta fresca, delicadamente flambeada Oal brandy, reposando sobre una cama de tagliatelle bañado en una cremosa salsa de crustáceos.

\$ 1450 MXN



10% DE DESCUENTO
EN VINOS SELECCIONADOS

AL ADQUIRIR UN PLATILO PREMIUM

SOCIOS 20% DE DESCUENTO
EN CARTA DE VINOS



TONINO

EL ITALIANO



(Pizzas)

LA ICÓNICA

Reina margarita
Tomate, mozzarella, tomate albahaca fresca.



Prosciutto verdi
Tomate, mozzarella, jamón cocido, nueces y perejil.



Marinara sbagliata
Tomate al ajo, tomates cherry, jamón de parma horneados, alcaparra, aceitunas y anchoa.



Diavola
Tomate, mozzarella, salami, picante, cebolla, aceitunas. orégano



La tierra tua
Mozzarella, calabacín, espinacas y rúcula al pesto de cerca.



Cheese lovers
Crema de gorgonzola, Emmental, Parmigiano Reggiano, mozzarella, queso de cabra, nueces y un toque de miel.



La dama blanca
Mozzarella, parmesano, tocino, champiñón.



(Entradas)

L'ACCOGLIENZA

Cucchiaio di tonino
Crema de tomate y albahaca a la italiana servido con pan de ajo.



Burrata tropical
Ensalada fresca de papaya, burrata y prosciutto.



Bruschetta caprese
Pan tostado con tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva.



Carpaccio di calabacín italiano
Finas láminas de calabacín con rúcula, parmesano y aderezo de limón.



T LOS CLÁSICOS TRADICIONALES

Pasta
Spaguetti, farfale o maccheroni.



Salsas
Bolognesa



Carbonara



Pesto



Marinera



Aglio olio.



LAS NUEVAS ESTRELLAS

•

Penne cacio e pepe

Parmesano y pimienta negra.



Chitarra alla teramana

Spaghetti, albóndigas de cerdo en tomate y albahaca.



Spaghetti al ricotta pesto

Spaghetti con albahaca, pesto, ricotta & burrata.



(Platos principales)

LOS INVITADOS DE TONINO

•

La veggie

Lasaña vegetariana a base de berenjena, calabacín y champiñones..



La auténtica

Lasaña de carne de res a la boloñesa.



Risotto ai funghi

Arroz cremoso con parmesano y setas



Salmón a la Toscana

Un succulento filete de salmón perfectamente cocinado con aceite de oliva, vino blanco, albahaca fresca y tomates maduros, que capturan la esencia vibrante de la cocina toscana.



Escalopines Piamonte

Escalopines con salsa al funghi acompañado de spaguetti aglio olio bañado con aceite de trufa.



Pollo a la Cacciatore

Tierno pollo dorado al horno, bañado en una deliciosa salsa de tomate casera con cebollas, pimientos y aceitunas verdes.

Acompañado de puré de patatas



FRESCO Y SENCILLO

COMO NUESTROS SOCIOS

Ravioli ricotta e pomodoro

Raviolis rellenos de ricotta y espinacas, bañados en una suave salsa de mantequilla y salvia.



Ravioli vegani

Ravioles veganos de zanahoria, espinaca y cebolla.



Gnocchi

Servidos con una delicada salsa de mantequilla y salvia, una combinación perfecta de dulzura y aroma.



(POSTRES)

DOLCE VITA

El tradicional

Tiramisú original.



Tarta de limón

Tarta de crema de limón con merengue italiano.



Passion cotta

Pannacotta original bañada con sirope de fruta de la pasión.



Pera siciliana

Pera asada con vino siciliano, crema de queso mascarpone y caramelo.



Brisa de la toscana

Ensalada de cítricos y melón con menta.



MENU INFANTIL

Bruschetta caprese

Pan tostado con tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva..



Pasta

Spaguetti, farfale o maccheroni.



Pizza Margarita

Tomate, mozzarella, tomate albahaca fresca.



Escalope a la Milanese

Milanese al limón.



Tarta de limón

Tarta de crema de limón con merengue italiano.



Ensalada de frutas

ALÉRGENOS

 LÁCTEOS

 NUECES

 GLUTEN

 APIO

 SÉSAMO

 SULFITO

 HUEVO

 CRUSTÁCEOS

 ALTRAMUCES

 MOLUSCOS

 PESCADO

 SOJA

 CACAHUETES

 MOSTAZA

