



TARANTELLA  
CUCINA ITALIANA



## ANTIPASTI

### TARTARA DI TONNO (180 gr) \$289

Atún fresco, aguacate, lechuga baby, echalote, limón con aceite de olivo y aderezo de mostaza antigua.

*Lime and olive oil marinated fresh tuna, avocado, baby lettuce, shallots in an old-fashioned mustard dressing.*

### BRUSCHETTA CAPRESE (160 gr) \$229

Mozzarella, jitomate cherry, aceite extra virgen de oliva, orégano, arúgula y queso parmesano aliñado con una reducción de balsámico.

*Mozzarella, cherry tomato, extra virgin olive oil, oregano, arugula and parmesan cheese lined with a balsamic reduction.*

### BURRATA E PROSCIUTTO (200 gr) \$289

Con durazno al grill, ensalada mixta, jitomate cherry y pesto.

*With grilled peach, mixed salad, cherry tomato and pesto.*

### FRITTURA MISTA (170 gr) \$289

Camarón, pulpo, calamar, vegetales rebosados. Servido con nuestros aderezos de la casa.

*Fried and battered shrimp, octopus, calamari and vegetables. Served with our homemade dressings.*

### POLPO MEDITERRANEO (180 gr) \$289

Pulpo marinado en aceite de olivo, limón real con perejil, papa cambray, aceituna Kalamata. Octopus marinated in olive oil and lemon with parsley, baby potatoes and Kalamata olives.

### PARMIGIANA PUGLIESE (320 gr) \$289

Berenjena capeada y horneada en salsa pomodoro con parmigiano, mozzarella y queso fresco burrata.

*Battered and baked eggplant in our homemade pomodoro sauce, parmigiano, mozzarella and fresh burrata cheese.*

### PEPPATA DI MARE (650 gr) \$279

Camarón, almeja y calamar salteado en licor de anís dulce, jitomate cherry, perejil, cebolla y ajo con un toque de chile peperoncino sobre una cama de espinacas.

*Shrimp, clams and calamari sautéed in a sweet anise liquor, cherry tomato, parsley, onion and garlic with a touch of peperoncino chili on a bed of spinach.*

## FOCACCIA & CARPACCI

### FOCACCIA TRADIZIONALE PUGLIESE (490 gr) \$190

Salsa pomodoro, jitomate cherry, aceite extra virgen de olivo, sal, orégano.

*Pomodoro sauce, cherry tomato, extra virgin olive oil, salt, oregano.*

### FOCACCIA CIPOLLA & PEPERONCINO SERRANO (370 gr) \$190

Aceite extra virgen de olivo, sal, pimienta, orégano, cebolla, chile serrano.

*Extra virgin olive oil, salt, pepper, oregano, onion, serrano chili pepper.*

### CARPACCIO DI MANZO (150 gr) \$249

Filete de res marinado en citronette acompañado de chile serrano, arúgula, láminas de parmigiano y mayonesa de ajo rostizado.

*Cured beef fillet marinated in a citronette dressing accompanied by serrano chili, arugula, parmigiano slices and roasted garlic mayonnaise.*

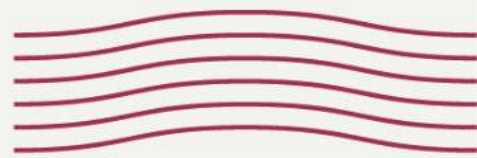
### CARPACCIO DI SALMONE (150 gr) \$269

Salmón marinado con aderezo de mostaza antigua y cítricos, alcaparra, aceituna Kalamata y esencia de trufa blanca.

*Marinated salmon with a whole grain mustard and citrus dressing, capers, Kalamata olives and a white truffle essence.*



TARANTELLA  
CUCINA ITALIANA



## INSALATE

### **CAPRESE NAPOLETANA (200 gr) \$249**

Jitomate, queso mozzarella fresco, piñón y lechugas mixtas aderezado con nuestro pesto hecho en casa.

*Tomato, fresh mozzarella cheese, pine nuts, and lettuce dressed in our homemade pesto.*

### **INSALATA DI SPINACI (180 gr) \$229**

Espinaca baby, nuez garapiñada, fresa, pera, queso de cabra y aderezo miel mostaza.

*Baby spinach, praline nuts, strawberry, pear, goat cheese and honey mustard dressing.*

### **INSALATA CESARE (180 gr) \$229**

Corazones de lechuga, aceituna Kalamata, anchoas, queso parmigiano y aderezo Cesar hecho en casa.

*Lettuce hearts, Kalamata olives, anchovies, parmigiano cheese dressed in our homemade Caesar dressing.*

### **INSALATA DI BARBABIETOLE (190 gr) \$249**

Betabel rostizado, lechuguitas, parmesano, queso de cabra, jitomate cherry y pistache aderezado con vinagre balsámico y aceite de oliva.

*Roasted beets, lettuce, parmesan, goat cheese, cherry tomato and pistachio in a balsamic vinegar and olive oil dressing.*

## PASTAS

### **SPAGHETTI ALLA TARANTELLA (260 gr) \$ 289**

¡Nuestra especialidad! Salsa pomodoro con esencia de chile de árbol, queso parmesano y queso burrata fresco.

*Our specialty! Pomodoro sauce with a touch of dried chili pepper, Parmesan cheese and fresh burrata cheese.*

### **SPAGHETTI ALLA CARBONARA (260 gr) \$ 289**

La receta tradicional romana con un toque especial, queso parmesano, huevo, aceite de olivo, pancetta y tartufata de trufa negra.

*The traditional Roman recipe with a special touch, Parmesan cheese, egg, olive oil, pancetta and black truffle tartufata.*

### **FETTUCCINE ALLA PESCATORE (350 gr) \$ 329**

Fettuccine en salsa pomodoro y selección de mariscos frescos de temporada flameadas en vino blanco.

*Fettuccine in pomodoro sauce and a selection of fresh seasonal seafood flambéed in white wine.*

### **PENNE ALLA VODKA (260 gr) \$ 289**

Pancetta y cebolla con aromas de vodka en salsa rosé.

*Pancetta and onion with aromas of vodka in a rosé sauce.*

### **SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA (260 gr) \$269**

Spaghetti con pancetta y jitomate cherry en salsa pomodoro y pesto artesanal.

*Spaghetti with pancetta and cherry tomato in a pomodoro sauce and homemade pesto.*

### **LASAGNA ALLA BOLOGNESE (350 gr) \$289**

Hecha con láminas de pasta artesanal, carne molida, queso parmesano y salsa pomodoro.

*Our homemade pasta layered with ground beef, Parmesan cheese and pomodoro sauce.*

### **GNOCCHI AL PESTO CREMOSO (300 gr) \$269**

Gnocchi con pesto, queso crema y piñones.

*Gnocchi in our homemade pesto with cream cheese and pine nuts.*

### **GNOCCHI BOLOGNESE (300 gr) \$269**

Gnocchi acompañados de salsa boloñesa de la casa.

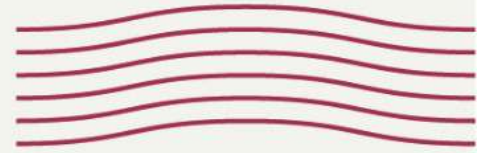
*Gnocchi in our homemade Bolognese sauce.*





# TARANTELLA

CUCINA ITALIANA



## FETTUCCINE ALFREDO (220 gr)

Fettuccine en la salsa clásica de mantequilla, crema y queso parmesano.  
*Fettuccine in the classic butter, cream, and Parmigiano cheese sauce.*

### A ELEGIR / CHOICE OF:

Sencilla/Plain	\$229
Pollo/Chicken 150gr	\$249
Camarón/Shrimp 150gr	\$269
Salmón /Salmon 150 gr	\$289

## CANNELLONI ALLO ZAFFERANO (300 gr)

\$329

Cannelloni rellenos de camarón y ricota servido con una salsa cremosa de azafrán acompañados de espinaca y champiñón salteada en vino blanco.  
*Cannelloni stuffed with shrimp and ricotta in a creamy saffron sauce accompanied by spinach and mushrooms sautéed in white wine.*

## CANNELLONI AI FORMAGGI (300 gr)

\$309

Hechos en casa y rellenos de ricota y espinaca en salsa de cuatro quesos.  
*Homemade and stuffed with ricotta and spinach bathed in a four-cheese cream sauce.*

## ORECCHIETTE ALLA BOSCAIOLA (280 gr) \$289

Aglio e olio con salchicha picante, pancetta, hongos, espinaca y queso burrata fresco. También lo puede ordenar en una salsa rosada.  
*Aglio e olio with spicy sausage, pancetta, mushrooms, spinach and fresh burrata cheese. Let your waiter know if you prefer it in a rosé sauce.*

## RAVIOLI (200 gr)

\$289

Relleno tradicional de ricota y espinacas en salsa rosé acompañados de espinaca y champiñón salteada en vino blanco.  
*Stuffed with ricotta and spinach in a rosé sauce accompanied by spinach and mushrooms sautéed in white wine.*

## ORECCHIETTE LE COZZE (300 gr)

\$289

Pasta tradicional del sur de Italia, con mejillones flameados en vino blanco, salsa pomodoro y toques de chile peperoncino.  
*Traditional pasta from southern Italy, with mussels sautéed in white wine, our homemade pomodoro sauce and a spicy touch of peperoncino chili pepper.*

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE (300 gr)

\$289

Espagueti con almejas, flameada con vino blanco, jitomate cherry, ajo, perejil y chile peperoncino. También lo puede ordenar en salsa de tomate.

*Spaghetti with clams, sautéed with white wine, cherry tomato, garlic, parsley and peperoncino chili pepper. Let your waiter know if you prefer it in a pomodoro sauce.*

## SPAGHETTI BELLINA (180 gr)

\$329

Espagueti con pulpo, jitomate cherry y aceitunas Kalamata, flameado al vino blanco, con salsa pomodoro, alcaparras y un toque de chile peperoncino.

*Spaghetti with octopus, cherry tomato and Kalamata olives, sautéed with white wine, our homemade pomodoro sauce, capers and a touch of peperoncino chili.*

## ORECCHIETTE ALLA BARESE (260 gr)

\$329

Pasta tradicional de Bari, Italia, en nuestra tradicional salsa ragú de salchicha calabrese y braciola de ternera.

*Traditional pasta from Bari, Italy, in our traditional Calabrese sausage ragout sauce and veal braciola.*

## GNOCCHI AL SALMONE ROSA (180 gr)

\$329

Gnocchi con salmón fresco en nuestra famosa salsa rosada.

*Gnocchi with fresh salmon in our famous rose sauce.*

## FETTUCCINE AI GAMBERI (240 gr)

\$499

Fettuccine con camarón jumbo U8 y almejas salteado con vino blanco y ajo en una salsa rosada con un toque de azafrán.

*Fettuccine with U8 jumbo shrimp and clams sautéed with white wine and garlic in a rose sauce with a touch of saffron.*

## GNOCCHI ALLO SCOGLIO (450 gr)

\$449

Gnocchi con mejillones, almejas, camarón jumbo U8, calamar y jitomate cherry, salteados en vino blanco y perejil con un toque de chile peperoncino.

También lo puede ordenar en salsa rosada.

*Gnocchi with mussels, clams, U8 jumbo shrimp, calamari and cherry tomato, sautéed in white wine and parsley with a touch of peperoncino chili pepper.*

*Let your waiter know if you prefer it in a rose sauce.*



TARANTELLA  
CUCINA ITALIANA



## PIATTO FORTE



### **POLLO ALLA PIZZAIOLA (340 gr) \$ 309**

Pechuga de pollo rellena de mozzarella y espinaca servida con un duo de salsas pomodoro y cuatro quesos, acompañado de spaghetti aglio e olio y un toque de chile peperoncino.

*Chicken breast stuffed with mozzarella and spinach served with a duo of pomodoro and four cheese sauces, accompanied by spaghetti aglio e olio with a touch of peperoncino.*

### **SALSICCIA PICCANTE CON POLENTA (200 gr) \$269**

Salchicha italiana picante artesanal acompañada de polenta con un toque de pomodoro y ensalada.

*Artisanal spicy Italian sausage accompanied by polenta in our traditional recipe topped with pomodoro sauce and salad.*

### **OSSOBUCCO ALLA MILANESA (400 gr) \$489**

Tradicional receta de ossobuco de ternera, acompañado de risotto a la milanese.

*Traditional veal ossobuco, accompanied by Milanese-style risotto.*

### **RIB EYE (400 gr) \$789**

Calidad USDA Choice, acompañado de puré de papa rústico con parmesano y ensalada mixta.

*USDA Choice rib eye, accompanied by parmigiano rustic mashed potatoes and mixed salad.*

### **TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI (200 gr) \$349**

Atún fresco en costra de pistache cocinado en horno de piedra, bañado en salsa de quesos con esencia de nuez moscada, coronado con espinacas a la sambuca. Acompañado de papa provenzal y vegetales.

*Pistachio encrusted fresh tuna cooked in our stone oven, bathed in a cheese sauce with a nutmeg essence. Accompanied by Provençal potato, veggies and sambuca sautéed spinach.*

### **MARE E TERRA (320 gr) \$529**

Filete de res a la parrilla bañado en salsa de pimienta envinada y camarones a la diavola, acompañados de papa provenzal y vegetales.

*Grilled beef fillet bathed in a red wine pepper sauce and shrimp a la diavola, accompanied by Provençal potato and vegetables.*

### **SALMONE AL LIMONE (220 gr) \$ 389**

Salmón a la parrilla bañado en salsa de vino blanco, limón, eneldo y alcaparras, acompañado de vegetales y puré rústico de papa y parmesano.

*Grilled salmon bathed in a white wine and lemon sauce with dill and capers, accompanied by vegetables and parmigiano rustic mashed potatoes.*

### **POLLO ALLA PARMIGIANA (220 gr) \$ 289**

Medallones de pollo empanizados con queso parmesano, bañados en salsa pomodoro y queso mozzarella gratinado. Acompañado de vegetales baby y spaghetti pomodoro.

*Breaded chicken medallions, bathed in pomodoro sauce and gratin mozzarella cheese. Accompanied by baby vegetables.*

### **GAMBERI ALLA SAMBUCA (220 gr) \$ 489**

Camarón U8 con chile peperoncino, jitomate cherry y perejil, salteados con sambuca en una salsa rose. Acompañado de spaghetti alio e olio con un toque de chile peperoncino.

*U12 shrimp with peperoncino, cherry tomato and parsley, sautéed with sambuca in a rose sauce. Accompanied by spaghetti alio e olio with a touch of chili peperoncino.*

### **GAMBERONI JUMBO (240 gr) \$ 549**

Camarones jumbo U8 cocinados al grill y flameados con brandy acompañados con risotto milanese y vegetales baby.

*Grilled U8 jumbo shrimp sautéed with brandy accompanied with milanese risotto and baby vegetables.*

### **BRASATO DI COSTOLA CORTA (380 gr) \$ 499**

Short rib de res horneado por 14 horas en un gravy de vino tinto acompañado de gnocchi artesanal.

*Beef short rib baked for 14 hours in a red wine gravy sauce, accompanied by artisanal gnocchi.*



# TARANTELLA

CUCINA ITALIANA

## PIZZA (30 cm)

### MARGHERITA DELUXE \$ 289

Jitomate, mozzarella, burrata, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, burrata, basil.*

### MARINARA \$ 229

Jitomate, mozzarella, orégano, ajo, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, oregano, garlic, basil*

### BELLA NAPOLI \$ 329

Jitomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas, burrata, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, burrata, basil.*

### VEGETARIANA \$ 249

Jitomate, mozzarella, verdura de temporada.  
*Tomato, mozzarella, seasonal veggies.*

### CRUDAIOLA \$ 269

Jitomate, mozzarella, tomate cherry, mozzarella fresca, arúgula, aceite de oliva, orégano, prosciutto.  
*Tomato, mozzarella, cherry tomato, fresh mozzarella, arugula, olive oil, oregano, prosciutto.*

### CAPRICCIOSA \$ 289

Jitomate, mozzarella, alcachofa, champiñones, prosciutto, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, prosciutto, basil.*

### HAWAIANA \$ 249

Jitomate, mozzarella, jamón, piña, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, ham, pineapple, basil.*

### PEPPERONI \$ 249

Jitomate, mozzarella, pepperoni, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, pepperoni, basil.*

### PIZZA TARANTELLA \$ 329

Jitomate, mozzarella, queso de cabra, queso crema, parmesano, queso azul, salami calabrese.  
*Tomato, mozzarella, goat cheese, cream cheese, parmigiano, blue cheese, calabrese salami.*

### SAN DANIELE \$ 329

Jitomate, mozzarella, prosciutto, burrata, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, prosciutto, burrata, basil.*

### PESCATORE \$ 329

Jitomate, mozzarella, camarón, pulpo, calamar, mejillón, perejil, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, shrimp, octopus, calamari, mussels, parsley, basil.*

### MAMÁ CARMELA \$ 329

Jitomate, mozzarella, champiñón, salchicha, cebolla, parmesano.  
*Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, parmigiano.*

### MEAT LOVER \$ 299

Jitomate, mozzarella, pepperoni, tocino, jamón, salami, albahaca.  
*Tomato, mozzarella, pepperoni, bacon, ham, salami, basil.*

### PANCETTA \$ 329

Sin salsa, mozzarella, tomate cherry, pancetta, aceite de trufa, burrata, albahaca  
*White pizza, mozzarella, cherry tomato, pancetta, truffle oil, burrata, basil*

### CINQUE FORMAGGI \$ 329

Jitomate, mozzarella, queso de cabra, queso crema, queso azul, queso parmesano.  
*Tomato, mozzarella, goat cheese, cream cheese, blue cheese, parmigiano.*

### BOSCO \$ 329

Jitomate, mozzarella, salchicha calabrese, tocino, champiñones, cebolla.  
*Tomato, mozzarella, calabrese sausage, bacon, mushrooms, onion.*

### CALZONE \$ 329

Alcachofa, champiñones, aceitunas, prosciutto, mozzarella.  
*Artichoke, mushrooms, olives, prosciutto, mozzarella.*

### MINO BAMBINO \$ 329

Con un toque de salsa macha, salsa pomodoro, queso burrata, mozzarella, salami Calabrese, aceituna Kalamata y arúgula.  
*With a touch of spicy salsa macha, pomodoro sauce, mozzarella, Calabrese salami, Kalamata olives and arugula.*

### TARTUFO CREMOSO \$ 329

Salsa Alfredo, mozzarella, queso crema, parmesano, paté de trufa negra y albahaca.  
*Alfredo sauce, mozzarella, cream cheese, parmigiano, black truffle pâté and basil.*

### DELLA NONNA \$ 329

Con un toque de salsa macha, salsa pomodoro, mozzarella, salchicha picante, papas al romero y queso burrata fresco.  
*With a touch of spicy salsa macha, pomodoro sauce, mozzarella, spicy sausage, rosemary potatoes and fresh burrata cheese.*

### BIANCO E ROSA \$ 329

Salsa Alfredo, mozzarella, salmón fresco, aceituna Kalamata, chile serrano, cebolla morada, arúgula, hojuelas de parmesano, queso crema y aromas de aceite de trufa negra.  
*Alfredo sauce, mozzarella, fresh salmon, Kalamata olive, serrano chili, red onion, arugula, parmigiano flakes, cream cheese and aromas of black truffle oil.*