



BACOLI

TRATTORIA

TODO INCLUIDO





Bruschette alla napolitana (2 piezas)

Pan rústico con jitomate cherry, aceitunas, anchoas, albahaca y aceite de olivo extra virgen.

Carpaccio di polipo al limone e sale nera (90 g)

Carpaccio de pulpo con vinagreta de limón y sal negra.

Carpaccio di manzo marinato alla senape e parmigiano (80 g)

Carpaccio de res con aderezo de mostaza, jitomate cherry, arúgula y láminas de parmigiano.

Sformatino di melanzane gratinate alla parmigiana (110 g)

Berenjena horneada con quesos parmigiano y mozzarella, bañada con salsa pomodoro, albahaca fresca y aceite de oliva extra virgen.

Menú exclusivo para plan Todo Incluido.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Pepata di cozze di Amalfi (140 g)

Mejillones salteados con aceite de olivo, peperoncino, ajo y perejil al vino blanco y salsa pomodoro.

Calamari e zucchine fritti allo stile di Roma (110 g)

Calamares y calabaza baby fritos en harina de trigo, servidos con salsa pomodoro.



Crema di pomodoro profumata al basilico fresco (250 ml)

Crema de jitomate perfumada a la albahaca.

Classico Minestrone di verdure fresche (220 ml)

Sopa de verduras frescas al estilo piamontés.

Menú exclusivo para plan Todo Incluido.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Di rucola, pomodorini e parmigiano (80 g)

Ensalada de arúgula, tomates cherry, láminas de parmigiano y aderezo de vinagre balsámico.

Tradizionale Caprese con pesto di basilico (110 g)

Queso italiano mozzarella, tomate fresco, albahaca y pesto ligure.



Lasagna della città di Bologna (180 g)

Pasta típica italiana acompañada de salsa boloñesa, gratinada con queso parmigiano.

Menú exclusivo para plan Todo Incluido.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Penne all'Arrabbiata (180 g)

Pasta penne en salsa pomodoro, ajo, perejil y peperoncino.

Espagueti allo scoglio del pier (180 g)

Espagueti con frutos frescos del mar, salsa pomodoro, vino blanco y peperoncino.

Tagliatelle al pesto di basilico fresco (180 g)

Pasta tagliatelle en salsa pesto de albahaca fresca.

Espagueti stile Alfredo (180g)

Espagueti en salsa cremosa de mantequilla y parmesano, con un toque de crema fresca.

Cannelloni di spinaci e ricotta italiana (3 piezas)

Pasta fresca hecha en casa rellena de espinacas y queso italiano ricotta en un espejo de salsa pomodoro.

Pasta al pomodoro e basilico (180 g)

Pasta penne o espagueti a elección, con salsa pomodoro y albahaca fresca.

Menú exclusivo para plan Todo Incluido.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Pollo alla Boscaiola (180 g)

Pollo horneado en salsa Boscaiola a base de champiñón, berenjena, aceituna negra, aceituna verde, orégano y salsa pomodoro.

Filetto di pesce robalo all'acqua pazza (220 g)

Robalo horneado con vino blanco, aceitunas, tomate cherry y verduras.

Filetto di maiale alla senape antica (200 g)

Filete de cerdo en medallones con salsa de mostaza antigua, acompañados de papas cambray.

Menú exclusivo para plan Todo Incluido.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Pizza mediana (8 rebanadas) para 2 personas.

Calabrese (200 g)

Salsa de tomate, queso mozzarella, orégano y salami.

Prosciutto e funghi (200 g)

Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones y jamón dulce.

La classica Margherita (200 g)

Salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

Capricciosa (200 g)

Salsa pomodoro, jamón dulce, alcachofas, aceitunas negras, hongos frescos y queso mozzarella.

Frutti di mare (200 g)

Salsa de tomate, calamares, camarones, mejillones, pulpo, ajo y perejil.

Menú exclusivo para plan Todo Incluido.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Vegetariana (200 g)

Salsa de tomate, queso mozzarella, pimiento, berenjena, calabacita, jitomate y aceituna negra.



Tiramisú Piemontese (140 g)

El clásico tiramisú, receta del norte de Italia.

Duo di Cannoli siciliani (90 g)

Cannolis rellenos de crema de chocolate blanco.

La nostra pannacotta di vaniglia con frutti rossi (110 g)

Pannacotta de vainilla con salsa de frutos del bosque.

Menú exclusivo para plan Todo Incluido.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



Tagliata di manzo su letto di rucola e parmigiano (180 g) \$210

Filete de res escalopado a la parrilla, acompañado de arúgula, tomate cherry y láminas de parmigiano.

Salmone al burro di aneto e limone (180 g) \$205

Salmón en aterciopelada salsa de mantequilla al eneldo y limón.

Tagliatelle de aragostai e vino bianco (180 g) \$475

Tagliatelle con langosta a la mantequilla y vino blanco.

Torta helada de la Nonna (180 g) \$280

Helado de Nutella y Cantucci.

Menú exclusivo para plan Todo Incluido.

El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.