



Antipasti

Bruschetta

Garlic bread with fresh tomato and basil.
Pan de ajo con tomate fresco y albahaca.

Bruschetta di salmone

Garlic bread with cream cheese, smoked salmon (80 g), and capers.
Pan de ajo, con queso crema, salmón ahumado (80 g) y alcaparra.

Insalata Spinaci e Rúcula

Spinach, arugula, goat cheese, and walnuts, with a balsamic reduction.
Espinaca, arugula, queso de cabra, nuez y reducción de balsámico.

Insalata Mista Italiana

Lettuce, tomato, and carrots; with Italian dressing.
Lechuga, tomate y zanahoria con aderezo italiano.

Insalata Venezia

Mixed Lettuce, tomato, mozzarella, heart of palm, and corn.
Lechuga, tomate, mozzarella, palmito y elote.

Insalata Caesar

With its original dijon mustard, anchovies, egg, and parmesan cheese dressing.
Aderezo tradicional a base de mostaza dijon, anchoas, huevo y parmesano.

Insalata Caprese

Fresh mozzarella, tomato, olive oil, and basil.
Mozzarella fresco, tomate, aceite de oliva y albahaca.

Insalata Emanuele

Lettuce, asparagus, raisins, walnuts, and chicken (100 g) with honey mustard dressing.
Lechuga, espárragos, pasas, nueces y pollo (100 g) con aderezo de mostaza y miel.

Funghi Trifolati

Sautéed mushrooms with olive oil, garlic, red pepper, and white wine.
Champiñones salteados con aceite de oliva, ajo, chile y vino blanco.

Calamari Trifolati

Sautéed Calamari rings (240 g) with garlic, capers, red pepper and white wine.
Aros de calamar (240 g) salteados en aceite de oliva, ajo, alcaparras, chile y vino blanco.

Trifolati Misto

Calamari (100 g) and shrimp (100 g) sautéed with garlic, capers, red pepper, and Pomodoro.
Calamar (100 g) y camarón (100 g) salteados con ajo, alcaparras, chile de árbol y pomodoro.

Carpaccio di Manzo

Thin slices of beef tenderloin (100 g) marinated in the Casa Mia secret recipe.
Finas láminas de filete de res (100 g) sazonado al estilo Casa Mia.

Minestrone

Traditional Italian vegetable and pasta soup.
Tradicional sopa italiana de verduras y pasta.

Pasta

Spaghetti o Fettuccine al Modo Mio

Choose one of the following:
Pomodoro, Amatriciana, Putanesca, Alfredo o Aglio e Olio.
A escoger una de las salsas:
Pomodoro, Amatriciana, Putanesca, Alfredo o Aglio e Olio.

Spaghetti Bolognese

Ragu made with Beef and vegetables, served with parmesan cheese.
Ragú hecha a base de carne y verduras, servido con parmesano.

Spaghetti alla Carbonara

Crispy bacon with egg and parmesan cheese sauce.
Tocino dorado con salsa a base de huevo y parmesano.

Spaghetti al Cartoccio

Fresh seafood (180 g) with tomato sauce.

Mariscos frescos (180 g) con salsa de tomate y vino blanco.

Spaghetti Mari e Monti

Shrimp (150 g), bacon, onion, tomato sauce, and cream.

Camarones (150 g), tocino, cebolla, salsa de tomate y crema.

Spaghetti Diavola

Shrimp (150 g), olives, onion, red pepper, and tomato sauce.

Camarones grandes (150 g), aceitunas, cebolla, chile y salsa de tomate.

Linguine al Calamari

Calamari (140 g), garlic, capers, white wine, and red pepper.

Calamares (140 g), ajo, alcaparras, vino blanco y chile de árbol.

Linguine al Pesto

Olive Oil, pinenuts, basil, and parmesan cheese.

Aceite de olivo, ajo, albahaca, piñón y parmesano.

- With Shrimp (150 g) / *Con Camarón (150 g)*
- With Chicken (200 g) / *Con Pollo (200 g)*

Fettuccine Salmone e Gamberi

Smoked salmon (100 g), shrimp (120 g), garlic, white wine, tomato sauce, and a splash of cream.

Salmón ahumado (100 g), camarones (120 g), ajo y vino blanco, en salsa roce.

Fettuccine Gorgonzola e Funghi

Mushrooms, gorgonzola cheese, white wine, parmesan cheese, and cream.

Champiñones, gorgonzola, vino blanco, parmesano y crema.

Fettuccine alla Romana

Chicken (100 g), bacon, and mushrooms in parmesan cream sauce.

Pollo (100 g), tocino y champiñones en salsa de crema y parmesano.

Fettuccine Asparagi e Gamberoni

Shrimp (120 g) with asparagus in a rose sauce.

Camarón (120 g) con espárragos en salsa roce.

Penne Casa Mia

Tomato sauce with mozzarella cheese, basil, red pepper, and fresh tomatoes.

Salsa de tomate con mozzarella, albahaca, chile y tomate fresco.

Pasta Fresca

Lasagna

Bolognese sauce, béchamel sauce, and parmesan cheese.

Salsa boloñesa, bechamel, queso mozzarella y parmesano.

Cannelloni

Freshly baked Pasta filled with spinach and ricotta cheese, with tomato sauce.

Pasta fresca rellena de espinaca y requesón con salsa de tomate.

Ravioli del Bosco

Beef Ravioles, porcini, sun dried tomato, bacon, rosemary, sage and cream.

Ravioles de res, porcini, tomate deshidratado, tocino, champiñones, crema y parmesano.

Ravioli alla Fiorentina

Spinach and ricotta cheese raviolis, with pesto, cream, and parmesan.

Rellenos de espinaca y requesón con salsa pesto, crema y parmesano.

Ravioli al Modo Mio

Fresh pasta filled with beef or spinach & ricotta
with your choice of sauce:

- Pomodoro • Bolognese • Dolce • Quattro Formaggi.

Pasta fresca rellena de carne o espinaca y requesón, con salsa al gusto:

- Pomodoro • Bolognese • Dolce • Quattro Formaggi.

★ Ask your waiter for the chef's special

Pregunte a su mesero por los especiales del chef.

Carne e pollo

Rib eye

14 oz steak marinated and grilled with the garnish of the day.

380 g. marinado y asado a la parrilla al gusto.

Filetto al Gorgonzola

Beef tenderloin (240 g), served with a gorgonzola red wine and mushroom sauce.

Corazón de filete (240 g), vino tinto, gorgonzola, champiñones y crema.

Pollo al Modo Mio

Grilled chicken breast (200 g) served
with your choice of sauce:

• Del Bosco • Gorgonzola e Funghi • Cacciatora.

*Pechuga de pollo (200 g) a la parrilla
con su salsa al gusto:*

• Del Bosco • Gorgonzola e Funghi • Cacciatora.

* A 40% discount applies to fine cuts and lobster for guests on the
all Inclusive package.

*En cortes finos y langosta aplica descuento del 40% en paquete
Todo incluido.*

Pesce e gamberoni

Filetto di pesce al Modo Mio

Cabrilla fish fillet (200 g), choice of sauce:
Livornese o white wine.

*Filete de pescado cabrilla (200 g) con salsa al gusto:
Lovornese o Vino Blanco.*

Gamberoni al vino Bianco

Jumbo shrimp (150 g) with garlic, capers,
and white wine.

*Camarón grande (150 g) con ajo, alcaparras
y vino blanco.*

Pesce e Gamberoni Combo

A combination of fish (200 g) and shrimp (90 g)
with a white wine sauce.

*Combinación de pescado (200 g) y camarón (90 g)
en salsa de vino blanco.*

* All our main dishes come with sauteed vegetables.
Todos los platos fuertes vienen con verduras salteadas.

Add a side pasta for \$75 MXN more.

Guarnición extra de pasta por \$75 MXN más.

Pizza

Pizzas al Modo Mio

Choose one of the following:

Pepperoni, prosciutto cotto e funghi, or vegetarian.

Elija uno de los siguientes:

*Pepperoni, jamón serrano y champiñones
o vegetariana.*

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese and basil.

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

Quattro Formaggi

Mozzarella cheese, gorgonzola, provolone, and parmesan.
Mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano.

Gregorio

Grilled chicken (100 g), mushrooms, nuts,
arugula, and parmesan cheese.

Pollo (100 g), champiñón, arugula, nueces y parmesano.

Capricciosa

Cooked ham, mushroom and black olives.

Jamón cocido, champiñón y aceitunas.

Diavola

Red sausage, mushroom, onion, and serrano pepper.

Chorizo, champiñón, cebolla y chile serrano.

Calzone

Filled with cooked ham, mushrooms, and black olives.

Rellena de jamón cocido, champiñón y aceituna.

Fantasia

Choose any three ingredients.

Tres ingredientes a escoger.

San Danielle

Italian prosciutto.

Jamón serrano italiano.

Chef's work of art

Pepperoni, mushroom, ham, red sausage, onion,
and black olives.

*Pepperoni, champiñón, jamón, pimienta morrón,
chorizo, cebolla y aceituna.*

Ed Koller

Shrimp (90 g), fresh tomato, garlic and basil.

Camarones (90 g), tomate fresco, ajo, albahaca.

Jean Pierre (Chef Q.E.P.D.)

A D.O.C. pizza plus spicy red pepper, pesto and arugula.

Pizza D.O.C. mas pesto, chile de árbol y arugula.

* All pizzas are made with tomato sauce
and mozzarella cheese.

*Todas las pizzas incluyen salsa de tomate
y queso mozzarella.*

Extra Ingredient

Ingrediente Extra

*Pepperoni, mushroom, ham, bell pepper, olives, bacon,
walnut, parmesan, or sliced tomato.

**Pepperoni, champiñón, jamón, pimienta,
aceituna, tocino, nuez, parmesano o tomate rebanado.*

Dolce

Gelato

Vanilla or chocolate ice cream.

(Ask your waiter for the flavor of the month).

Helado artesanal de vainilla o chocolate.

(Pregunte a su mesero por el sabor del mes).

Flan Napoletano

Italian caramel custard with mascarpone cheese.

Típico flan con queso mascarpone hecho

a la italiana.

Coppa Italiana

Peaches with vanilla ice cream, with orange liquor.

Duraznos con helado de vainilla y jarabe de chocolate flame.

Tiramisu

Lady fingers, mascarpone cheese, amaretto, and coffee.

Queso mascarpone, amaretto, galleta y café.

Dolce di mele

Apple pie with vanilla ice cream.

Pay de manzana con helado de vainilla.

Paradiso di Cioccolato

Soft Chocolate cake filled with Nutella or peanut butter.

Served with ice cream.

Suave pastelito relleno de nutella o crema de cacahuete servido con helado.



*Prices in Mexican pesos with taxes included.

Consumption of raw food is at your own risk.

**Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos.
El consumo de alimentos crudos es bajo su propio riesgo.*

*07/2025