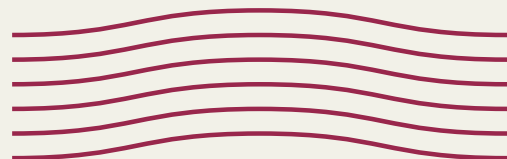




TARANTELLA
CUCINA ITALIANA



ANTIPASTI

TARTARA DI TONNO (180 gr) \$329

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) \$289

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) \$349

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

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

FRITTURA MISTA (170 gr) \$329

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) \$329

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

PARMIGIANA PUGLIESE (320 gr) \$329

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.

FOCACCIA & CARPACCI

FOCACCIA ROSMARINO E SALSE (350 gr) \$249

Focaccia en blanco con romero y sal del himalaya servido con nuestras salsas hechas en casa para dipear! White focaccia bread with rosemary and Himalayan salt served with our homemade dipping sauces!

FOCACCIA TRADIZIONALE PUGLIESE (490 gr) \$289

Salsa pomodoro, jitomate cherry, salami calabrese, albahaca aceite extra virgen de olivo, sal, orégano. Pomodoro sauce, cherry tomato, calabrese salami, basil, extra virgin olive oil, salt, oregano.

FOCACCIA CIPOLLA & PEPERONCINO SERRANO (370 gr) \$289

Aceite extra virgen de olivo, sal, pimienta, orégano, cebolla, chile serrano, prosciutto y miel. Extra virgin olive oil, salt, pepper, oregano, onion, serrano chili pepper, prosciutto and honey.

CARPACCIO DI MANZO (150 gr) \$349

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) \$349

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.

INSALATE

CAPRESE NAPOLETANA (200 gr) \$289

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) \$289

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) \$289

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.

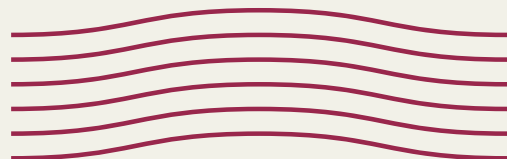
INSALATA DI BARBABIETOLE (190 gr) \$289

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.



TARANTELLA
CUCINA ITALIANA



PASTAS

SPAGHETTI ALLA TARANTELLA (260 gr) \$329

¡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) \$329

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) \$369

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) \$349

Pancetta y cebolla con aromas de vodka en salsa rosé.

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

TARTUFO CREMOSO (200 gr) \$469

Pappardelle hecha en casa, con hongo Portobello, porcini y champiñones, bañado en una cremosa salsa Alfredo con aromas de trufa blanca.

Homemade pappardelle, with porcini, Portobello and button mushrooms, bathed in a creamy Alfredo sauce and aromas of white truffle.

ORECCHIETTE ALLA BOSCAIOLA (280 gr) \$389

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.

ORECCHIETTE LE COZZE (300 gr) \$349

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 ALL'AMATRICIANA (260 gr) \$329

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) \$329

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.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (300 gr) \$349

Spaghetti 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) \$369

Spaghetti 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.

FETTUCCINE AI GAMBERI (240 gr) \$549

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.





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	\$289
Pollo/Chicken 150gr	\$329
Camarón/Shrimp 150gr	\$369
Salmón /Salmon 150 gr	\$369

CANNELLONI ALLO

ZAFFERANO (300 gr)

\$389

Cannelloni rellenos de camarón y ricotta 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) \$369

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

RAVIOLI (200 gr) \$349

Relleno tradicional de ricotta 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.

GNOCCHI AL PESTO CREMOSO (300 gr) \$329

Gnocchi con pesto, queso crema y piñones.
Gnocchi in our homemade pesto with cream cheese and pine nuts.

GNOCCHI BOLOGNESE (300 gr) \$329

Gnocchi acompañados de salsa boloñesa de la casa.
Gnocchi in our homemade Bolognese sauce.

GNOCCHI AL SALMONE ROSA (180 gr) \$389

Gnocchi con salmón fresco en nuestra famosa salsa rosada.
Gnocchi with fresh salmon in our famous rose sauce.

TOUR D'ITALIA (500 gr)

\$489

Gnocchi de papa en una variedad de salsas: Boloñesa, pesto, Alfredo y rosada.

Acompañados de queso burrata fresco típico del sur de Italia.

Potato gnocchi in a variety of sauces: Bolognese, pesto, Alfredo and rosé. Accompanied by fresh burrata cheese, a southern Italy specialty.

RISOTTI

RISOTTO AI FORMAGGI (350 gr)

\$469

Arroz arborio en aromas de vino blanco cremado con nuestra salsa de quesos Italianos tradicionales, coronado con láminas de trufa negra.
Arborio risotto in a creamy white wine and traditional Italian cheese sauce, crowned with slices of black truffle.

RISOTTO FRUTTI DI MARE (350 gr)

\$489

Arroz Arborio con camarón, pulpo, almeja Portuguesa, calamar, mejillones, echalote y vino blanco con un toque de salsa pomodoro.
Arborio risotto with shrimp, octopus, Portuguese clams, calamari, mussels, shallots and white wine with a touch of pomodoro sauce.

RISOTTO AI FUNGHI (300 gr)

\$549

Cremoso arroz Arborio cocinado con echalote, vino blanco y un mix de hongos coronado con láminas de queso parmesano.
Creamy Arborio risotto cooked with shallots, white wine and a mix of button and porcini mushrooms topped with parmesan cheese.

RISOTTO AL GRANCHIO (350 gr)

\$689

Cremoso arroz arborio cocinado con echalote, vino blanco y carne de cangrejo, coronado con tenaza de cangrejo.
Creamo arborio risotto with shallot, white wine and crab meat, topped with an crab leg.



TARANTELLA
CUCINA ITALIANA

PIATTO FORTE

POLLO ALLA PIZZAIOLA (340 gr)

\$389

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)

\$389

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.*

OSSOBUCO ALLA MILANESA (400 gr)

\$559

Tradicional receta de ossobuco de ternera, acompañado de risotto a la milanesa. *Traditional veal ossobuco, accompanied by Milanese-style risotto.*

RIB EYE (400 gr)

\$849

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)

\$469

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)

\$589

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)

\$489

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)

\$389

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)

\$549

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. *U8 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)

\$549

Short rib de res horneado por 14 horas en un gravy de vino tinto acompañado de gnocchi artesanal y vegetales. *Beef short rib baked for 14 hours in a red wine gravy sauce, accompanied by artisanal gnocchi and baby vegetables.*

Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados. El gramaje aplica al peso promedio de la proteína antes de cocción.

Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido.

All our food is of the highest quality and carefully prepared. Weight applies to the average weight of the protein before cooking.

Prices are in Mexican pesos; tax included.



TARANTELLA

CUCINA ITALIANA

PIZZA (30 cm)

MARGHERITA DELUXE

\$329

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

MARINARA

\$329

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

BELLA NAPOLI

\$349

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

VEGETARIANA

\$269

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

CRUDAIOLA

\$329

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

CAPRICCIOSA

\$329

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

HAWAIANA

\$269

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

PEPPERONI

\$269

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

PIZZA TARANTELLA

\$369

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

\$369

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

PESCATORE

\$369

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

MAMÁ CARMELA

\$349

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

MEAT LOVER

\$329

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

PANCETTA

\$389

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

CINQUE FORMAGGI

\$349

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

BOSCO

\$349

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

CALZONE

\$389

Champiñones, prosciutto, salami, tocino, mozzarella, bañado en salsa pomodoro.
Mushrooms, prosciutto, salami, bacon, mozzarella, bathed in pomodoro sauce.

MINO BAMBINO

\$389

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, burrata, mozzarella, Calabrese salami, Kalamata olives and arugula.

TARTUFO CREMOSO

\$389

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

\$369

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

\$369

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.





TARANTELLA

CUCINA ITALIANA

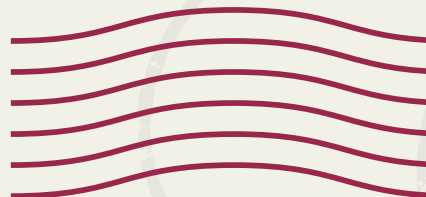


PLATILLO

REGIÓN

CIUDAD

BRUSCHETTA CAPRESE	1	CAMPANIA	NAPOLI
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI	2	TOSCANA	FIRENZE
POLPO MEDITERRANEO	3	PUGLIA	MOLA DI BARI
PARMIGIANA PUGLIESE	4	PUGLIA	BARI
FOCACCIA TRADIZIONALE PUGLIESE	5	PUGLIA	MOLA DI BARI
FOCACCIA CIPOLLA & PEPERONCINO SERRANO	6	LIGURIA	GENOVA
FOCACCIA ZUCCHINE	7	SICILIA	PALERMO
CAPRESE NAPOLETANA	8	CAMPANIA	NAPOLI
SPAGHETTI ALLA TARANTELLA	9	PUGLIA	BARI
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	10	LAZIO	ROMA
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	11	LAZIO	ROMA
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	12	EMILIA ROMAGNA	BOLOGNA
GNOCCHI AL PESTO CREMOSO	13	LIGURIA	GENOVA
GNOCCHI BOLOGNESE	14	EMILIA ROMAGNA	BOLOGNA
CANNELLONI ALLO ZAFFERANO	15	LOMBARDIA	MILANO
RAVIOLI	16	EMILIA ROMAGNA	BOLOGNA
SALSICCIA PICANTE CON POLENTA	17	CALABRIA	REGGIO CALABRIA
OSSOBUCCO ALLA MILANESA	18	LOMBARDIA	MILANO
LE TARANTELLE	19	PUGLIA	LECCE
PIZZA	20	CAMPANIA-PUGLIA	NAPOLI-BARI



UNIONE EUROPEA
REPUBBLICA ITALIANA



T A R A N T E L L A
C U C I N A I T A L I A N A

PASSAPORTO

