

Antipastos

Hongos con espárragos Al horno con hierbas aromáticas	\$160	Carpaccio de res (120 grs.) Echalote, parmesano, mix de lechugas orgánicas	\$185
Prosciutto de parma (120 grs.) Con melón, kalamanta, mix de lechugas orgánicas	\$210	Carpaccio de salmón (120 grs.) Con alcaparras, laminas de parmesano y echalote	\$215
Calamares fritos (120 grs) Aros de calamar en salsa de tomate picante	\$205	Carpaccio de atún (120 grs.) Sellado con hiervas con aderezo de cítricos	\$225
Plato de queso Queso mozzarella, queso parmesano, queso de cabra, blue cheese y queso crema	\$315	Plato de quesos y carnes frías Queso Mozzarella, queso parmesano, queso de cabra, queso philadelphia, jamón y roast beef	\$415

Sopas y Ensaladas

Sopa del día Pregunte por la sugerencia	\$105	Sopa Minestone Pasta, vegetales y pollo ahumado	\$115
Ensalada mezzosole Queso mozzarella, mix de lechugas, tomate deshidratado y prosciutto	\$170	Ensalada César Receta tradicional	\$150
Ensalada Villanella Queso gorgonzola, mix de lechugas en vinagre de frambuesa Pastas frescas y secas	\$150	Ensalada Capresse Queso Mozzarella fresco tomate y pesto	\$150
		Ensalada mixta Lechugas mixtas, pinón, queso de cabra y tomate cherry y aderezo de la casa	\$150

Pastas frescas y secas

Linguini con mariscos Almeja, camarón, calamar en salsa de vino blanco al ajíl	\$315	Fetuccine de espinacas Pollo ahumado, berenjenas, zucchini, morrón rojo, hongos y crema	\$280
Lasagna vegetariana Deliciosos vegetales a la parrilla, queso ricota, parmesano en la salsa de nuez	\$280	Fetuccine con camarón Al vino blanco, con tomate, esparrago y cebolla	\$290
Lasagna Bolognesa Carne molida, salsa pomodoro y vegetales	\$260	Rivoli de pollo ahumado A la crema, zucchini, hongos y pimientos de colores	\$265
Rivoli Bolognesa Salsa de tomate, carne de res y vino tinto	\$260	Rivoli en salsa pomodoro Salsa de tomate, espinacas y vegetales asados	\$255
Capello D Angelo Salmón, camarón y pulpo a la parrilla con salsa alfredo	\$325	Rivoli Pescatore Calamar, camarón y pulpo en salsa de eneldo cremoso	\$295
Tortellinial al pesto Pimiento, morrón, vino blanco, portobello y pesto a la crema	\$255	Fetuccine Integral Alcahofa, kalamta y champiñones en salsa pómodoro	\$265



MEZZOSOLE
RESTAURANTE ITALIANO

Precios en pesos incluye el 8% de IVA

Pescados y mariscos

Combinacion D' Mare Atún fresco en salsa de mango y camarones con tomate deshidratado	\$380	Atún Elba (200 grs) Risotto, pimientos, mantequilla y vino blanco	\$420
Salmon a la parrilla (200 grs.) Risotto, salsa al romero con limón y espárragos	\$395	Pescado Livornesa (200 grs.) Aceituna kalamanta, risotto, alcaparras y salsa Rossini	\$325
Camarones Mezzosole (u-12 4 pzas.) Con salsa de queso gorgonzola, risotto y vegetales parrilla	\$395		

Aves

Scaloppine de porllo con Tortellini Pechuga, linguini, mantequilla y vegetales a la parrilla	\$375	Pollo a las fina hierbas (200 grs.) Espinacas, queso de cabra, ejotes y la salsa de romero	\$330
Suprema de pollo Gorgonzola (200 grs.) Berenjena asada y pappardelle a la mantequilla	\$295	Suprema de pato "Luigi" (200 grs.) Salsa de pimientos cremosa, linguini al burro y espárragos	\$615

Carnes

Osso Buco de Ternera (220 grs.) Linguini, mantequilla, albahaca en salsa de milanese	\$465	Filete de res a la parrilla (200 grs.) Con echalote, al vino tinto, brandy, pimienta negra sobre puré de papa	\$420
Medallones Mezzosole (220 grs.) Salsa de queso gorgonzola, champiñones y pimienta verde	\$470	Rib Eye Steak (450 grs.) Jugoso corte sterling y tortellines gorgonzola	\$820
Combinación toscana Salsa de res con salsa de romero y camarones con salsa gorgonzola y linguini al burro	\$420		

Pizza 12"

Margarita Queso mozzarella, tomate roma y albahaca	\$270	Tomate deshidratado Tomate deshidratado, salsa de pomodoro, queso parmesano	\$280
Camarón Queso mozzarella, pesto, aceitunas kalamanta y cebolla morada	\$285	Pizza peperoni / Peperoni pizza Pomodoro, queso mozzarella y peperoni	\$265
Pollo ahumado Pollo ahumado, pimientos y kalamanta	\$260		
Pizza Arrachera Arrachera, cebolla morada, champignon salsa, pomodoro	\$310		



Precios en pesos incluye el 8% de IVA

Antipastos

Funghi with asparagus Cooked with fresh herbs	\$160	Beef Carpaccio (120grs) With capers, parmesan cheese and shallots	\$185
Proscuitto d'parma (120grs.) With cantaloupe, kalamanta olives, organic mixed lettuces	\$210	Salmon carpaccio (120 grs.) With capers, parmesan cheese and shallots	\$215
Fried Calamari (120 grs.) Squid ring in spicy tomato sauce	\$205	Tuna Carpaccio (120 grs.) Seared with herbs and citrus dressing	\$225
Cheese platter Mozzarella cheese, parmesan cheese and goat cheese blue cheese	\$315	Cheese board and cold meats Mozzarella cheese, parmesan cheese, goat cheese, ham and roast beef	\$415

Soups & Salads

Soup of the day Ask for it	\$105	Minestone Sopa Pasta, vegetables and smoked chicken	\$115
Mezzosole salad Mixed lettuces, mozzarella cheese, sun dried tomatoes and proscuitto	\$170	Cesar Salad The tradicional	\$150
Villanella Salad Mixed lettuces with raspberry vinaigrette and gorgonzola cheese	\$150	Capresse Salad Fresh mozzarella cheese, tomato and basil	\$150
Mixta Salad Mixed lettuces, mozzarella cheese, pine nut, onion	\$150		

Fresh and dry pasta

Seafood Linguini Clam, shrimp and calamari in white wine sauce with garlic.	\$315	Spinach fettuccini Chicken, cream sauce, eggplant, zucchini, red bell pepper and funghi	\$280
Vegetarian lasagna Grilled vegetables, ricotta cheese and parmesan cheese, with walnut sauce	\$280	Shrimp fetuccine Parmesan cheese, tomato and onion in white wine	\$290
Bolognese Lasagna Ground beef, pomodoro sauce and vegetables	\$260	Smoked chicken ravioli With cream, zucchini, funghi and vegetables	\$265
Solognesa ravioli Tomate sauce, ground beef and red wine	\$325	Pomodoro Ravioli Tomato sauce, spinach and roasted vegetables.	\$255
Capelli D'Angelo Salmon, shrimp and grilled octopus in Alfredo sauce	\$355	Pescatore Rivoli Calamari shrimp, octopus with dill sauce	\$295
Pesto tortellini Bell pepper, Portobello and white wine in creamy pesto sauce	\$255	Integral fettuccini Kalamata olives, artichoke, mushroom with pomodoro sauce	\$265



MEZZOSOLE
RESTAURANTE ITALIANO

Precios en pesos incluye el 8% de IVA

Pizza 12"

Margherita Mozzarella cheese, roma tomato and basil.	\$270	Sun dried tomato Tomatoe sauce and fughi porcini	\$280
Camarón / Shrimp Mozzarella cheese, pesto, kalamata olives and onion	\$285	Peperoni Pomodoro sauce, mozzarella cheese and pepperoni	\$265
Smoked chicken Peppers, kalamanta and smoked chicken	\$260		
Arrachera Pomodoro sauce ,mushroom, onion and arrachera	\$310		

Seafood

Seafood combination Fresh tuna with mango sauce and shrimp with sun dried tomato	\$380	Tuna elba (200 grs.) Grilled fresh tuna, risotto, bell pepper in white wine	\$420
Grill salmon (200 grs.) Risotto, lemon rosemary sauce and asparagus	\$395	Livonesa fish (200 grs.) Risotto, kalamata olives, capers, tomato and Rossini sauce	\$325
Mezzpspñe shrimp (u- 12 pzs.) Gorgonzola cheese sauce, risotto and grilled vegetables	\$395		

Poultry

Chicken scaloppine and tortellini (200 grs.) Chicken breast, linguini, butter and grilled vegetables	\$375	Chicken with fine herbs (200 grs.) Spinach, goat cheese, green beans and rosemary sauce	\$330
Gorgonzola Chicken supreme (200 grs.) Roasted eggplant and pappardelle with butter	\$295	Duck breast "Luigi" (200 grs.) With pepper sauce, olive oil, butter, linguine and green beans	\$615

Meat

Veal Osso Buco (220 grs.) Linguine, butter and basil with Milanese sauce	\$465	Grilled steak (200 grs.) With shallots, brandy, black pepper and red wine	\$420
Mezzosole medallions (220 grs.) Gorgonzola cheese sauce, mushrooms and bell pepper	\$470	Sterling rib eye stek (450 grs.) Juicy steak and gorgonzola tortellinis.	\$820
Tuscan combination Steak and shrimp with rosemary sauce and linguine	\$420		



Precios en pesos incluye el 8% de IVA

Postres / Desserts

Crème brûlée	\$110.00
Exquisita crema quemada con azúcar morena / Exquisite burnt cream with brown sugar, flamed in your table	
Tiramisu	\$95.00
La tradicional combinación de mascarpone con licor de café, soletas de vainilla y salsa de blueberry en licor de fresa / The traditional combination of mascarpone with coffee liqueur, vanilla ladyfingers and blueberry sauce in strawberry liqueur	
Pastiera	\$95.00
Delicada tarta de ricotta cheese, frutas secas y licor de naranja / Ricotta cheese with dried fruits and triple sec liqueur	
Tarta de manzana y pera Apple and pear tart	\$115.00
Exquisita combinación de manzana, pera, arándanos deshidratados y coñac, con nieve Häagen-Dazs / Exquisite combination of apple, pear, dried cranberries and cognac, with Häagen-Dazs ice cream	
Helados Häagen-Dazs (2 bolas) / Ice cream	\$115.00
Vainilla, chocolate y fresa / Strawberry	

Café / Coffee

Carajillo	\$158.00
Licor 43 (1 ¼ oz. Y café expresso) (With expresso)	
Expresso	\$55.00
Expresso doble / Double expresso	\$60.00
Capuccino / Cappuccino	\$48.00
Descafeinado / Decaffeinated	\$48.00





Selección de vinos

Wine list

“EN LA VICTORIA LO MERECE
Y EN LA DERROTA LO NECESITAS”

“IN THE VICTORY YOU DESERVE IT
AND IN DEFEAT YOU NEED IT”

(NAPOLEÓN BONAPARTE)

*Vinos blancos / White wine**Tintos / red*

	Glass	Bottle
	Copa 4oz.	Botella 750 ml.
México		
Blanc de Zanafandale L.A. Cetto	\$99.00	\$368.00
Chenin Blanc L.A.Cetto	\$97.00	\$378.00
Chenin Colombrad MX		\$681.00
Chardonnay L.A. Cetto	\$103.00	\$450.00
Raíces Merlot		\$1,380.00
Cabernet Sauvignon Domecq		\$395.00
Cabernet Sauvignon Sto. Tomás		\$770.00
Reserva Real Domecq		\$670.00
Tempranillo Sto. Tomás		\$775.00
Tempranillo Cabernet Sto. Tomás		\$585.00
Mezcla de tintos Barón Balché		\$770.00
Barón Balche MT		\$770.00
Cabernet Sauvignon Monte Xanic		\$1170.00
Merlot Monte Xanic		\$1165.00
Cabernet y Merlot Monte Xanic		\$1,245.00
Duetto		\$2,250.00
Único sto. Tomás		\$2,000.00
Kerubiel		\$1,680.00
Merlot Gran Reserva Liceaga		\$1,570.00
Alemania		
Liebfraulmich	\$97.00	\$370.00
Oppenheirmmer	\$100.00	\$385.00
Rosado/ Rose		
Grenache Santo Tomás		\$417.00
Italia		
Riunite Lambrusco		\$515.00
Champagnes y vinos espumosos / Sparkling wines		
Moët and Chandon		\$2,580.00
Dom Perignon		\$6,500.00
Veuve Clicquot		\$3,150.00
Chile		
Casillero del Diablo Pinot Noir		\$683.00
Casillero del diablo cabernet		\$670.00
Casillero del diablo merlot		\$605.00
Reserva concha y toro cabernet		\$373.00
Trió Concha y toro		\$560.00



MEZZOSOLE
RESTAURANTE ITALIANO

Our prices are in pesos, 8% tax included.

Precios en pesos incluye el 8% de IVA

Liquor sale is prohibited to minors under 18 years old.

Prohibida la venta de licores a menores de 18 años

WHISKY / WHISKEY

Johnnie Walker Etiqueta Azul	\$350.00
Buchanan's 18	\$293.00
Macallan 12	\$218.00
Johnnie Walker Black Label	\$135.00
Chivas Regal	\$136.00
Buchanan's 12	\$136.00
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$115.00
Jack Daniel's Tennessee	\$131.00
Jim Beam	\$130.00

TEQUILAS

Patrón Añejo	\$230.00
Don Julio 70	\$176.00
3 Generaciones Añejo / Reposado	\$136.00
Cuervo Tradicional	\$131.00
Herradura Reposado	\$131.00
Herradura Añejo	\$120.00
Don Julio Reposado o Blanco	\$115.00
Cazadores	\$115.00
1800 Añejo / Reposado	\$104.00
Sauza Hornitos	\$95.00
Jimador	\$89.00

VODKA

Grey Goose	\$136.00
Wiborowa	\$120.00
Stolichnaya	\$115.00
Absolut	\$110.00
Smirnoff	\$94.00

GINEBRA / GIN

Hendricks	\$136.00
Bombay	\$136.00
Tanqueray	\$115.00
Beefeater	\$115.00

COÑAC / COGNAC

Hennessy XO	\$335.00
Martell VSOP Medaillon	\$167.00
Hennessy VSOP	\$167.00
Courvoisier VSOP	\$167.00

RON / RUM

Appleton Estate	\$115.00
Appleton Special	\$105.00
Capitan Morgan	\$104.00
Bacardi Añejo	\$99.00
Matusalem	\$99.00
Bacardi Solera	\$95.00
Bacardi Blanco	\$84.00

COCTELERIA / COCKTAILS

Martini Grey Goose	4oz	\$235.00
Martini Cosmopolitan	4oz	\$158.00
Clamato Lucerna	200ml	\$110.00

1 1/4 oz

Mojito	10 oz	\$125.00
Margaritas	10 oz	\$110.00
Tom Collins	10 oz	\$110.00
Piña Colada	12 oz	\$105.00
Desarmador	10 oz	\$104.00
Ruso Blanco	6 oz	\$104.00
Mai Tai	10 oz	\$104.00
Sangría Preparada	12 oz	\$89.00
Paloma	10 oz	\$83.00
Cuba Libre Nac.	10 oz	\$83.00
Clamato Sin Licor	300 ml	\$83.00

CERVEZA IMPORTADA / IMPORTED BEER

Stella	330 ml	\$94.00
Bud Light	355 ml	\$78.00
Coors Light	355 ml	\$78.00
Heineken	355 ml	\$78.00
Ultra Amstel	355ml	\$78.00
Ultra Light Michelob	355 ml	\$78.00

CERVEZA NACIONAL / NATIONAL BEER

Corona	355 ml	\$73.00
Sol	355 ml	\$73.00
XX Ambar	325 ml	\$73.00
Bohemia Obscura	355 ml	\$73.00
Negra Modelo	355 ml	\$73.00
Pacífico	355 ml	\$73.00
XX Lager	325 ml	\$73.00
Tecate	325 ml	\$73.00
Tecate Light	325 ml	\$73.00
Indio	325 ml	\$73.00
Cerveza con clamato		\$110.00

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

Lagunitas IPA	355 ml	\$99.00
Lagunitas little Sumpim	355 ml	\$99.00

DIGESTIVOS / DIGESTIFS

Carajillo	\$158.00
Licor 43	\$130.00
Grand Marnier	\$130.00
Chinchon Dulce o Seco	\$130.00
Frangelico	\$120.00
Baileys	\$120.00
Amaretto Disaronno	\$110.00
Vaccari Nero o Bianco	\$104.00
Midori	\$98.00
Kahlua	\$104.00
Jagermeister	\$104.00
Drambuie	\$89.00

SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOL

Agua Bonafont	600 ml	\$47.00
San Pellegrino	250 ml	\$63.00
Perrier	500 ml	\$63.00
Agua de Piedra Mineral	650ml	\$83.00
Agua de Piedra Natural	650ml	\$78.00
Sodas Varios	355 ml	\$51.00
Limonada Natural o Mineral	10 oz	\$51.00
<i>Natural or mineral lemonade</i>		
Naranja Natural o Mineral	10 oz	\$51.00
<i>Natural or mineral "naranja"</i>		



MEZZOSOLE
RESTAURANTE ITALIANO

Our prices are in pesos, 8% tax included.

Precios en pesos incluye el 8% de IVA

Liquor sale is prohibited to minors under 18 years old.

Prohibida la venta de licores a menores de 18 años