



STARTERS AND SOUPS

Italian Cold Cuts to Share

Genoa salami, prosciutto ham, coppa salami, homemade pâté, marinated olives

Rocket and Watercress Salad

Prosciutto chips, parmesan cheese, orange wedges, truffled vinaigrette

Bruschetta Trio to Share

Grilled zucchini, sautéed mushrooms, plum tomato-basil, rocket salad with balsamic dressing

Beef Carpaccio

Parmesan cheese, mustard dressing, capers, Maldon salt

Lola's Caprese Salad

Mozzarella cheese, plum tomato, parmesan cheese, pesto

Minestrone Soup

Hearty broth with white beans, pesto and vegetables

All Umbra Wheat Creamy Soup

Wheat, chickpeas, Italian tomato, vegetables, pesto, lentils, vegetable broth, grilled Roman bread

PIZZA

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese, basil

Frank & Lola's

Shrimp, calamari, mussels, pesto, sundried tomato, chili flakes

Mediterranean

Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, mushrooms, rocket salad, pesto

Quattro Formaggi

Mozzarella, blue, aged cheddar, ricotta cheese, tomato confit, basil served with local honey

Guanciale Pizza

Cured pork, heavy cream, leeks, capers, mozzarella

PASTA & RISOTTO

Chef's Daily Special Risotto

Mushroom Risotto

Spaghetti Cacio e Pepe

Pecorino Romano cheese, fresh cracked black pepper

Papardelle Pomodoro

Potato Gnocchi

Duck ragout & Genovese pesto

Fettuccine Amatriciana

Panceta, pomodoro sauce, onion and Pecorino Romano cheese

Lobster Lasagna

Lobster & tomato ragout, creamy cheese sauce, rosemary

Rigatoni Vesuvius

Spinach and local ricotta, Neapolitan - style ragout

Lamb Ravioli

Noisette butter, polenta, pistachios and sage

MAIN COURSE

Scampi & Polenta

Pomodoro sauce, tomato confit, garlic parmesan crouton

Seafood Stew

Langoustine, mussels, clams, scallop, grilled Roman bread

Grilled Catch of the Day

Italian lemon, sautéed spinach, Tuscan roasted new potatoes

Porchetta with Salsa Verde

Grilled vegetables, pistachio syrup, onion juice

New York Steak or Chicken Breast Tagliata

Rocket salad, parmesan cheese shavings, balsamic reduction

Short Rib Ragu with Gnocco alla Romana

Baked polenta, Barolo wine reduction, rocket salad

EXCLUSIVE FOR MEMBERS

For more information please consult your Island Ambassador or check our digital menu by scanning the QR code.

*Lobster Carpaccio **

Citrus, basil oil, thyme, capers, Maldon salt

*Porcini and Foie Risotto**

Black truffles, porcini mushroom, sautéed foie gras, Grana Padano

*Pizzaiola Steak (12 oz)**

Marinara sauce, mushrooms, grilled peppers, rosemary potatoes

* Additional charges for non-members

DESSERTS

Vanilla Caramel Cake

Silk Chocolate Truffle

Crème Brûlée Cheesecake

Signature - Tiramisu

Mascarpone cheese, lady fingers, espresso

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition, the consumption of these products is under your own responsibility. All our dishes are free of MSG.

 *Simply Wellness*

Tag us in your photos and GET SOCIAL!
#MargaritavilleIslandReserve



07/2020



ENTRADAS Y SOPAS

Carnes Frías Italianas para Compartir

Salami Genoa, prosciutto, salami coppa, paté de casa, aceitunas marinadas

Arúgula y Prosciutto

Ensalada de arúgula, berros, chips de prosciutto, queso parmesano, gajos de naranja, vinagreta trufada

Trío de Bruschetta para Compartir

Calabacita a la parrilla, champiñones salteados, tomate-albahaca, ensalada de arúgula y balsámico

Carpaccio de Res

Queso parmesano, aderezo de mostaza, alcaparras y flor de sal

Ensalada Caprese Lola's

Mozzarella, tomate, queso parmesano, pesto

Sopa Minestrone

Alubias, verduras, pesto, caldo de verduras

 **Crema de Trigo All Umbra**

Trigo, garbanzos, tomate italiano, verduras, pesto, lentejas, caldo de verduras, pan romano a la parrilla

PIZZA

Margarita

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, albahaca

Frank & Lola's

Camarones, calamar, mejillones, pesto, tomate deshidratado, chile quebrado

Mediterránea

Salsa de tomate, queso mozzarella, berenjena, champiñones, arúgula, pesto

Quattro Formaggi

Queso mozzarella, azul, cheddar, ricotta, tomates confitados, albahaca servida con miel local

Pizza de Guanciale

Cerdo curado, crema, poro, alcaparras, mozzarella

PASTA & RISOTTO

Risotto del Chef**Risotto de Setas****Espagueti Cacio e Pepe**

Queso pecorino romano y pimienta negra recién molida

Papardelle en Salsa Pomodoro**Gnocchi de Papa**

Ragú de pato y pesto genovés

Fettuccine Amatriciana

Panceta, salsa pomodoro, cebolla, queso pecorino romano

Lasagna de Langosta

Ragú de langosta & tomate, salsa cremosa de queso, romero

Rigatoni Vesubio

Espinaca y queso ricotta artesanal, ragú napolitano de carne

Ravioli de Cordero

Mantequilla avellanada, polenta, pistaches, salvia

PLATOS FUERTES

Gambas & Polenta

Salsa Pomodoro, tomate confitado, croton de ajo y parmesano

Cazuela de Mariscos

Langostinos, mejillones, almejas, callo de hacha, pan romano a la parrilla

 **Pesca del Día a la Parrilla**

Limón italiano, espinaca salteada, papa toscana rostizada

Porchetta y Salsa Verde

Verduras parrilladas, jarabe de pistaches, jugo de cebollas

Tagliata de New York o Pechuga de Pollo

Arúgula, hojuelas de parmesano, reducción de balsámico

Ragú de Costilla de Res con Gnocco a la Romana

Polenta al horno, reducción de Barolo, arúgula

EXCLUSIVO PARA SOCIOS

Para más información consulte a su Island Ambassador o consulte nuestro menú digital escaneando nuestro código QR.

Carpaccio de Langosta*

Cítricos, aceite de albahaca, tomillo, alcaparras, flor de sal

Risotto de Porcini y Foie*

Trufa negra, hongo porcini, foie gras salteado, Grana Padano

Pizzaiola Steak (12 oz)*

Salsa marinara, champiñones, pimientos dulces a la parrilla, papas al romero

* Cargo adicional para no socios

POSTRES

Pastel de Caramelo y Vainilla**Trufa de Seda de Chocolate****Pastel de Queso Brulée****Signature - Tiramisú**

Queso mascarpone, soletas, espresso

El consumo de carnes, aves, pescado o mariscos crudos o pocos cocidos pueden incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted padece de una condición médica, el consumo de estos productos será bajo su responsabilidad. Todos nuestros platillos son libres de Glutamato Monosódico

 Simply WellnessTag us in your photos
and GET SOCIAL!
#MargaritavilleIslandReserve