

# Mama Melrose's Ristorante Italiano

## Menú para el Almuerzo

Disney's Hollywood Studios, Grand Avenue

Comida Informal

Horarios de Comida\_\_

\_\_\_Almuerzo\_\_\_

### Aperitivos

#### Mejillones cocidos en roble

Cocido en un caldo de cioppino con cebollas asadas y crostini a las hierbas

**\$13.00**

#### Calamari crujientes

Mezclados con pimientos rojos y servidos con alioli picante y limón amarillo braseado

**\$13.00**

#### Flatbread con rúcula y prosciutto

Crema para untar de cebolla Vidalia, manzana verde y queso asiago con alioli de limón amarillo

**\$16.00**

#### Pizza sin levadura de carne d'Italia

Con pepperoni, salchichas caseras, pancetta y salsa marinara condimentada

**\$17.00**

#### Mama's Caesar Salad

Lechuga romana fresca, aderezo César casero, crutones con hierbas y queso parmesano

**\$10.00**

#### Flatbread de hongos

Hongos cremini y champiñones asados untados con crema de cebollas Vidalia asadas, cubierto con quesos asiago y fontina, y con reducción balsámica y hierbas frescas

**\$15.00**

#### Albóndiga italiana casera

con salsa marinara, queso ricota fresco y albahaca

**\$12.00**

#### Minestrone vegetariana

Con pasta Ditalini

**\$8.00**

#### Mozzarella fresca y tomates madurados en vides

Rociado con balsámico, aceite de oliva y hojas de albahaca dulce

**\$10.00**

#### Ensalada italiana de temporada

Lechuga romana, espinaca, pan focaccia tibio, calabaza, espárragos, tomate, cebolla, pepino, queso feta, y vinagreta de limón y estragón

**\$11.00**

#### Chapata margarita

Tomates frescos madurados en la vid, queso mozzarella, salsa marinara casera, albahaca fresca, rociado con aceite de oliva extra virgen

\$15.00

## Platos Principales

### Mariscos Cioppino

Camarones, mejillones, calamares, pescado y espagueti preparados con salsa de cioppino picante

\$25.00

### Lomo de ternera al carbón

Macarrones con cuatro quesos y panceta, mantequilla de chalote y balsámico añejado, y reducción de vino Chianti

\$33.00

### Pastel de polenta, hongos y con coliflor con hierbas

Polenta con capas de hongos salteados, espinaca y pimienta roja en una salsa de queso y castañas

\$19.00

### Pollo asado a la leña y pasta penne

con salsa cuatro quesos casera, decorado con queso Pecorino Romano y perejil

\$21.00

### Pollo al horno alla Parmigiana

Pechuga de pollo en milanesa con salsa marinara cubierta con mozzarella derretida sobre spaghetti

\$23.00

### Saltimbocca

Lomo de cerdo con jamón crudo, salvia, queso Fontina, puré de papas toscanas, brócoli y salsa de alcaparras y limón

\$28.00

### Camarones Campanelle

Camarones asados y pasta Campanelle preparada con salsa de cuatro quesos con coliflor, tomates deshidratados al sol, espinaca fresca y cebollas dulces

\$25.00

### Pollo Campanelle

Pollo asado a la leña y pasta Campanelle preparada con salsa de cuatro quesos con coliflor, tomates deshidratados al sol, espinaca fresca y cebollas dulces

\$22.00

### Pasta italiana al estilo de mamá

Espagueti preparado con ajo asado, tomate, albahaca fresca, y crostini de hierbas con queso asiago

\$18.00

### Selección del chef inspirada en la temporada (precio del mercado)

Con auténticos ingredientes italianos

### Espagueti y albóndigas

con salsa marinara casera, con queso Pecorino Romano y perejil

\$21.00

### Pescado sostenible (precio del mercado)

con pasta pappardelle cubierta con salsa a la puttanesca y espárragos asados

## Postres

### Tiramisú

Capas de bizcochos de soletilla sumergidos en queso mascarpone y café espresso, cubiertas con cacao en polvo y crema batida

\$8.00

### Cannoli tradicional

Relleno cremoso de cannoli casero con un toque de cítrico, salpicado con cacao en polvo

\$7.00

### Helado

Opción de chocolate o vainilla

\$6.00

### Tarta de queso

Cheesecake sin azúcar añadida con salsa de fresa, cubierto con crema batida

\$7.00

### Muestrario de postres

Versiones en miniatura de los postres favoritos de mamá, pastel de naranja, cheesecake de limón con cubierta de perlas de parcha, y tiramisú.

\$6.50

### Tarta de chocolate y cerezas

Elaborada con cremoso chocolate Ghirardelli ® y cerezas Morello, servida con coulis de cereza y cubierta con crema batida

\$7.50

### Sorbete de limón amarillo sin azúcar añadido

\$6.00

## Aperitivos para niños (a la carta)

### Ensalada de vegetales

\$3.00

### Sopa minestrone vegetariana

\$3.00

### Palitos de zanahoria y apio

\$3.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## Platos principales personalizados para niños (elige uno)

### Pescado del día

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$12.00

### Espagueti de harina integral con salsa de carne

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$11.00**

### **Pechuga de pollo asada**

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$10.00**

### **Pizza de queso**

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$10.00**

### **Pollo a la parmesana sobre espagueti**

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$11.00**

### **Espagueti o penne**

Servido con albóndigas y salsa marinara, dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

**\$11.00**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## **Selecciones personalizadas para niños (elige dos)**

**Judías verdes y zanahorias**

**Coliflor**

**Calabacín salteado**

**Arroz pilaf integral**

**Manzanas en rodajas**

**Copa de helado**

**Cupcake de spaghetti con albóndigas**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## **Bebida especial para niños**

**Bebida especial de Personaje**

Limonada light Minute Maid® servida en un vaso de recuerdo con una luz en forma de un Personaje

**\$8.00**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## **Ofertas para personas con alergias**

**Hay menús para personas alérgicas a petición**

## Bebidas sin Alcohol

### Bebida especial de Personaje

Limonada light Minute Maid® servida en un vaso de recuerdo con una luz en forma de un Personaje

**\$8.00**

### Espresso

### Cappuccino

### Latte

### Café Mocha

Con Joffrey's Coffee®

**\$4.99**

### Cappuccino helado

### Joffrey's Coffee® recién molido

### Bebidas variadas de la fuente de sodas

Coca-Cola®, Diet Coke®, Sprite®, Coca-Cola® Zero Sugar, cerveza de raíz Barq's® o limonada light Minute Maid®

### Café Alto Mayo Protected Forest tostado por Joffrey's Coffee® en cafetera francesa (para dos personas)

Disney apoya el proyecto "Conservation International's Alto Mayo Protected Forest" en Perú, que promueve el cultivo sostenible del café y el crecimiento económico.

**\$9.00**

## Cócteles Especiales y de Postres

### Magical Star Cocktail

Licor X-Fusion de pacha y mango orgánico, ron de coco Parrot Bay, jugo de piña y un cubo multicolor brillante de recuerdo

Porción

**\$13.75**

### Mama's Margarita

Tequila tradicional Jose Cuervo, Triple Sec, jugo de lima, Sweet-and-Sour y jugo de naranja

Porción

**\$12.50**

### Cóctel Bellini

Una refrescante combinación de vino espumante, durazno blanco y frambuesa

Porción

**\$9.25**

### Italian Surfer

Disaronno Originale, ron de coco Parrot Bay, y jugo de piña y arándanos

Porción

**\$11.50**

## Sangría roja

Sangría roja Beso Del Sol hecha de una combinación 100% natural de jugos de uvas españolas Tempranillo, naranja, naranja sanguina y limón, con un toque de canela natural

Vaso  
**\$10.00**  
Garrafa  
**\$30.00**

## Martini de tiramisú

Vodka Stoli Vanil, licor de café Kamora y crema de vainilla en un vaso bañado con chocolate

Porción  
**\$10.25**

## Martini doble expreso

Vodka Van Gogh Double Espresso, licor de café Kamora, crema irlandesa Baileys y mezcla de leche y crema

Porción  
**\$10.25**

## Cappuccino Bella

Con crema irlandesa Baileys y Frangelico

Porción  
**\$12.00**

## Vinos

### Amore di Amanti Prosecco, Véneto

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

### Banfi Rosa Regale, Brachetto d'Acqui DOCG, Piedmont

Vino tinto espumante ligeramente dulce con aromas a pétalos de rosas y fresas, frambuesas y arándanos en el paladar

Botella  
**\$55.00**  
Vaso  
**\$13.00**

### Coppo Moncalvina Moscato d'Asti Bosc, Piedmont

Botella  
**\$39.00**  
Vaso  
**\$9.00**

### Placido Pinot Grigio, Veneto

Botella  
**\$39.00**  
Vaso  
**\$9.00**

### Tenuta Marchesa Gavi, Piamonte

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**Infamous Goose Sauvignon Blanc, Marlborough**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**Insama Soave Classico, Véneto**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**William Hill Chardonnay, Central Coast**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**Antinori Bramito del Cervo Chardonnay, Umbria**

Botella  
**\$59.00**  
Vaso  
**\$14.00**

**Damilano Barbera d'Asti, Piamonte**

Botella  
**\$49.00**  
Vaso  
**\$11.00**

**MacMurray Estate Pinot Noir, Russian River Valley**

Botella  
**\$59.00**  
Vaso  
**\$14.00**

**Allegrini Valpolicella Classico, Véneto**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**Luigi Einaudi Dolcetto di Dogliani, Piamonte**

Botella  
**\$49.00**  
Vaso  
**\$11.00**

**Banfi Chianti Superiore, Toscana**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**Frescobaldi Nipozzano, Chianti Reserva, Toscana**

Botella

	<b>\$59.00</b>
	Vaso
	<b>\$14.00</b>
<b>Villa Antinori Toscana Rosso, Toscana</b>	
	Botella
	<b>\$49.00</b>
	Vaso
	<b>\$11.00</b>
<b>Luce Della Vite Lucente, Toscana</b>	
	Botella
	<b>\$59.00</b>
	Vaso
	<b>\$14.00</b>
<b>Azienda Vitivinicola Rizzi Nebbiolo Langhe, Piamonte</b>	
	Botella
	<b>\$59.00</b>
	Vaso
	<b>\$14.00</b>
<b>Francis Coppola Diamond Collection Merlot, California</b>	
	Botella
	<b>\$45.00</b>
	Vaso
	<b>\$10.00</b>
<b>Seghesio Zinfandel, Condado de Sonoma</b>	
	Botella
	<b>\$49.00</b>
	Vaso
	<b>\$11.00</b>
<b>Estancia Cabernet Sauvignon, Paso Robles</b>	
	Botella
	<b>\$49.00</b>
	Vaso
	<b>\$11.00</b>
<b>Oberon Cabernet Sauvignon, Napa Valley</b>	
	Botella
	<b>\$55.00</b>
	Vaso
	<b>\$13.00</b>
<b>Cervezas de barril destacadas</b>	
<b>Italian-brewed Moretti</b>	
	<b>\$9.25</b>
<b>Yuengling Traditional Lager</b>	
	<b>\$7.25</b>
<b>Blue Moon Belgian</b>	
	<b>\$7.25</b>



## Licores (trago de 2 onzas)

**Limoncello (trago de 2 onzas)**

**\$10.00**

**Sambuca Romano (trago de 2 onzas)**

**\$12.00**

**Disaronno Originale**

**\$17.00**

**Frangelico (trago de 2 onzas)**

**\$12.00**

## Menú para la Cena

Disney's Hollywood Studios, Grand Avenue

Comida Informal

Horarios de Comida\_\_

\_\_\_ Cena\_\_

## Aperitivos

### Mejillones cocidos en roble

Cocido en un caldo de cioppino con cebollas asadas y crostini a las hierbas

**\$13.00**

### Calamari crujientes

Mezclados con pimientos rojos y servidos con alioli picante y limón amarillo braseado

**\$13.00**

### Flatbread con rúcula y prosciutto

Crema para untar de cebolla Vidalia, manzana verde y queso asiago con alioli de limón amarillo

**\$16.00**

### Pizza sin levadura de carne d'Italia

Con pepperoni, salchichas caseras, pancetta y salsa marinara condimentada

**\$17.00**

### Mama's Caesar Salad

Lechuga romana fresca, aderezo César casero, crutones con hierbas y queso parmesano

**\$10.00**

### Flatbread de hongos

Hongos cremini y champiñones asados untados con crema de cebollas Vidalia asadas, cubierto con quesos asiago y fontina, y con reducción balsámica y hierbas frescas

**\$15.00**

### Albóndiga italiana casera

con salsa marinara, queso ricota fresco y albahaca

**\$12.00**

### Minestrone vegetariana

Con pasta Ditalini

	<b>\$8.00</b>
<b>Mozzarella fresca y tomates madurados en vides</b> Rociado con balsámico, aceite de oliva y hojas de albahaca dulce	
	<b>\$10.00</b>
<b>Ensalada italiana de temporada</b> Lechuga romana, espinaca, pan focaccia tibio, calabaza, espárragos, tomate, cebolla, pepino, queso feta, y vinagreta de limón y estragón	
	<b>\$11.00</b>
<b>Chapata margarita</b> Tomates frescos madurados en la vid, queso mozzarella, salsa marinara casera, albahaca fresca, rociado con aceite de oliva extra virgen	
	<b>\$15.00</b>
<b>Platos Principales</b>	
<b>Mariscos Cioppino</b> Camarones, mejillones, calamares, pescado y espagueti preparados con salsa de cioppino picante	
	<b>\$25.00</b>
<b>Lomo de ternera al carbón</b> Macarrones con cuatro quesos y panceta, mantequilla de chalote y balsámico añejado, y reducción de vino Chianti	
	<b>\$33.00</b>
<b>Pastel de polenta, hongos y con coliflor con hierbas</b> Polenta con capas de hongos salteados, espinaca y pimienta roja en una salsa de queso y castañas	
	<b>\$19.00</b>
<b>Pollo asado a la leña y pasta penne</b> con salsa cuatro quesos casera, decorado con queso Pecorino Romano y perejil	
	<b>\$21.00</b>
<b>Pollo al horno alla Parmigiana</b> Pechuga de pollo en milanesa con salsa marinara cubierta con mozzarella derretida sobre spaghetti	
	<b>\$23.00</b>
<b>Saltimbocca</b> Lomo de cerdo con jamón crudo, salvia, queso Fontina, puré de papas toscanas, brócoli y salsa de alcaparras y limón	
	<b>\$28.00</b>
<b>Camarones Campanelle</b> Camarones asados y pasta Campanelle preparada con salsa de cuatro quesos con coliflor, tomates deshidratados al sol, espinaca fresca y cebollas dulces	
	<b>\$25.00</b>
<b>Pollo Campanelle</b> Pollo asado a la leña y pasta Campanelle preparada con salsa de cuatro quesos con coliflor, tomates deshidratados al sol, espinaca fresca y cebollas dulces	
	<b>\$22.00</b>

### **Pasta italiana al estilo de mamá**

Espagueti preparado con ajo asado, tomate, albahaca fresca, y crostini de hierbas con queso asiago

**\$18.00**

### **Selección del chef inspirada en la temporada (precio del mercado)**

Con auténticos ingredientes italianos

### **Espagueti y albóndigas**

con salsa marinara casera, con queso Pecorino Romano y perejil

**\$21.00**

### **Pescado sostenible (precio del mercado)**

con pasta pappardelle cubierta con salsa a la puttanesca y espárragos asados

## **Postres**

### **Tiramisú**

Capas de bizcochos de soletilla sumergidos en queso mascarpone y café espresso, cubiertas con cacao en polvo y crema batida

**\$8.00**

### **Cannoli tradicional**

Relleno cremoso de cannoli casero con un toque de cítrico, salpicado con cacao en polvo

**\$7.00**

### **Helado**

Opción de chocolate o vainilla

**\$6.00**

### **Tarta de queso**

Cheesecake sin azúcar añadida con salsa de fresa, cubierto con crema batida

**\$7.00**

### **Muestrario de postres**

Versiones en miniatura de los postres favoritos de mamá, pastel de naranja, cheesecake de limón con cubierta de perlas de parcha, y tiramisú.

**\$6.50**

### **Tarta de chocolate y cerezas**

Elaborada con cremoso chocolate Ghirardelli ® y cerezas Morello, servida con coulis de cereza y cubierta con crema batida

**\$7.50**

### **Sorbete de limón amarillo sin azúcar añadido**

**\$6.00**

## **Aperitivos para niños (a la carta)**

### **Ensalada de vegetales**

**\$3.00**

### **Sopa minestrone vegetariana**

**\$3.00**

## Palitos de zanahoria y apio

\$3.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Platos principales personalizados para niños (elige uno)

#### Pescado del día

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$12.00

#### Espagueti de harina integral con salsa de carne

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$11.00

#### Pechuga de pollo asada

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$10.00

#### Pizza de queso

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$10.00

#### Pollo a la parmesana sobre espagueti

Servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$11.00

#### Espagueti o penne

Servido con albóndigas y salsa marinara, dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$11.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Selecciones personalizadas para niños (elige dos)

Judías verdes y zanahorias

Coliflor

Calabacín salteado

Arroz pilaf integral

Manzanas en rodajas

Copa de helado

Cupcake de spaghetti con albóndigas

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Bebida especial para niños

#### Bebida especial de Personaje

Limonada light Minute Maid® servida en un vaso de recuerdo con una luz en forma de un Personaje

**\$8.00**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Ofertas para personas con alergias

Hay menús para personas alérgicas a petición

### Bebidas sin Alcohol

#### Bebida especial de Personaje

Limonada light Minute Maid® servida en un vaso de recuerdo con una luz en forma de un Personaje

**\$8.00**

**Espresso**

**Cappuccino**

**Latte**

**Café Mocha**

Con Joffrey's Coffee®

**\$4.99**

**Cappuccino helado**

**Joffrey's Coffee® recién molido**

#### Bebidas variadas de la fuente de sodas

Coca-Cola®, Diet Coke®, Sprite®, Coca-Cola® Zero Sugar, cerveza de raíz Barq's® o limonada light Minute Maid®

#### Café Alto Mayo Protected Forest tostado por Joffrey's Coffee® en cafetera francesa (para dos personas)

Disney apoya el proyecto "Conservation International's Alto Mayo Protected Forest" en Perú, que promueve el cultivo sostenible del café y el crecimiento económico.

**\$9.00**

### Cócteles Especiales y de Postres

#### Magical Star Cocktail

Licor X-Fusion de parcha y mango orgánico, ron de coco Parrot Bay, jugo de piña y un cubo multicolor brillante de recuerdo

Porción  
**\$13.75**

#### Mama's Margarita

Tequila tradicional Jose Cuervo, Triple Sec, jugo de lima, Sweet-and-Sour y jugo de naranja

Porción

**\$12.50**

### **Cóctel Bellini**

Una refrescante combinación de vino espumante, durazno blanco y frambuesa

Porción

**\$9.25**

### **Italian Surfer**

Disaronno Originale, ron de coco Parrot Bay, y jugo de piña y arándanos

Porción

**\$11.50**

### **Sangría roja**

Sangría roja Beso Del Sol hecha de una combinación 100% natural de jugos de uvas españolas Tempranillo, naranja, naranja sanguina y limón, con un toque de canela natural

Vaso

**\$10.00**

Garrafa

**\$30.00**

### **Martini de tiramisú**

Vodka Stoli Vanil, licor de café Kamora y crema de vainilla en un vaso bañado con chocolate

Porción

**\$10.25**

### **Martini doble expreso**

Vodka Van Gogh Double Espresso, licor de café Kamora, crema irlandesa Baileys y mezcla de leche y crema

Porción

**\$10.25**

### **Cappuccino Bella**

Con crema irlandesa Baileys y Frangelico

Porción

**\$12.00**

## **Cervezas de barril destacadas**

### **Italian-brewed Moretti**

**\$9.25**

### **Yuengling Traditional Lager**

**\$7.25**

### **Blue Moon Belgian**

**\$7.25**

## **Vinos**

### **Amore di Amanti Prosecco, Véneto**

Botella

**\$45.00**

Vaso

**\$10.00**

### **Banfi Rosa Regale, Brachetto d'Acqui DOCG, Piedmont**

Vino tinto espumante ligeramente dulce con aromas a pétalos de rosas y fresas, frambuesas y arándanos en el paladar

Botella  
**\$55.00**  
Vaso  
**\$13.00**

**Coppo Moncalvina Moscato d'Asti Bosc, Piedmont**

Botella  
**\$39.00**  
Vaso  
**\$9.00**

**Placido Pinot Grigio, Veneto**

Botella  
**\$39.00**  
Vaso  
**\$9.00**

**Tenuta Marchesa Gavi, Piamonte**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**Infamous Goose Sauvignon Blanc, Marlborough**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**Insama Soave Classico, Véneto**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**William Hill Chardonnay, Central Coast**

Botella  
**\$45.00**  
Vaso  
**\$10.00**

**Antinori Bramito del Cervo Chardonnay, Umbria**

Botella  
**\$59.00**  
Vaso  
**\$14.00**

**Damilano Barbera d'Asti, Piamonte**

Botella  
**\$49.00**  
Vaso  
**\$11.00**

**MacMurray Estate Pinot Noir, Russian River Valley**

Botella  
**\$59.00**  
Vaso

	<b>\$14.00</b>
<b>Allegrini Valpolicella Classico, Véneto</b>	
	Botella
	<b>\$45.00</b>
	Vaso
	<b>\$10.00</b>
<b>Luigi Einaudi Dolcetto di Dogliani, Piamonte</b>	
	Botella
	<b>\$49.00</b>
	Vaso
	<b>\$11.00</b>
<b>Banfi Chianti Superiore, Toscana</b>	
	Botella
	<b>\$45.00</b>
	Vaso
	<b>\$10.00</b>
<b>Frescobaldi Nipozzano, Chianti Reserva, Toscana</b>	
	Botella
	<b>\$59.00</b>
	Vaso
	<b>\$14.00</b>
<b>Villa Antinori Toscana Rosso, Toscana</b>	
	Botella
	<b>\$49.00</b>
	Vaso
	<b>\$11.00</b>
<b>Luce Della Vite Lucente, Toscana</b>	
	Botella
	<b>\$59.00</b>
	Vaso
	<b>\$14.00</b>
<b>Azienda Vitivinicola Rizzi Nebbiolo Langhe, Piamonte</b>	
	Botella
	<b>\$59.00</b>
	Vaso
	<b>\$14.00</b>
<b>Francis Coppola Diamond Collection Merlot, California</b>	
	Botella
	<b>\$45.00</b>
	Vaso
	<b>\$10.00</b>
<b>Seghesio Zinfandel, Condado de Sonoma</b>	
	Botella
	<b>\$49.00</b>
	Vaso
	<b>\$11.00</b>
<b>Estancia Cabernet Sauvignon, Paso Robles</b>	



Botella

**\$49.00**

Vaso

**\$11.00**

**Oberon Cabernet Sauvignon, Napa Valley**

Botella

**\$55.00**

Vaso

**\$13.00**

**Licores (trago de 2 onzas)**

**Limoncello (trago de 2 onzas)**

**\$10.00**

**Sambuca Romano (trago de 2 onzas)**

**\$12.00**

**Disaronno Originale**

**\$17.00**

**Frangelico (trago de 2 onzas)**

**\$12.00**