

# Spaghetino

## APPETIZERS - ANTIPASTI

**FONDUE** \$195  
ROQUEFORT, FONTINA, MOZZARELLA

**BRUSCHETTA (4)** \$120  
PAN CON UN TOQUE DE AJO, TOMATE Y ALBAHACA

**CARPACCIO DI CARNE** \$170  
REBANADAS FINAS DE FILETE MIGNON, PREPARADAS CON LIMÓN, ACEITE DE OLIVO Y PARMESANO

**CARPACCIO DI PESCE** \$170  
REBANADAS FINAS DE MERO, PREPARADAS CON LIMÓN, ACEITE DE OLIVO Y CAVIAR

**PLATO A LA ITALIANA** \$165  
PROSCIUTTO, SALAMI, BRUSCHETTA, MOZZARELLA Y ACEITUNAS NEGRAS

**PROSCIUTTO & MELONE** \$140  
PROSCIUTTO AND MELON (DEC - MAR)

**ROLLOS ARUGULA, PARMESANO Y PROSCIUTTO** \$160

## SALAD - INSALATA

**CAPRESE** \$120  
QUESO MUZARELLA, TOMATE Y ALBAHACA

**GAMBERI A LA CATALANA** **\$165**

SHRIMP SALAD WITH FRESH TOMATO, BASIL AND BALSAMIC VINAGER

**ITALIANA** **\$110**

LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA

**SPAGHETTINO** **\$120**

ESPINACA, CHAMPIGNONES Y PARMESANO

**LA DE PROSCIUTTO** **\$130**

ESPINACA, TOMATE CHERRIE, QUESO MOZARELLA FRESCO, NUECES, CON ADEREZO DE VINAGRE BALSAMICO CON MIEL

**PASTAS****SPAGHETTI ITALIANO** **\$160**

SALSA DE TOMATE CON ALBONDIGAS

**SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** **\$145**

SEAFOOD WITH TOMATO SAUCE

**SPAGHETTI AL PEPERONCCINO** **\$125**

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC AND CRUSHED RED PEPPER

**PENNE TONNO** **\$150**

TUNA FISH WITH TOMATO SAUCE AND BLACK OLIVES

**PENNE SPAGHETTINO** **\$160**

SALSA POMODORO CON ALBAHACA

**PENNE GENOVESE** **\$160**

PESTO CON PECHUGA DE POLLO

**PENNE FUNGHI CON PESTO** **\$160**

CHAMPIGNONES SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVO Y PESTO

**PASTA SIN GLUTEN** **\$160**

ELIGE TU SALSA

## HOME MADE PASTA

**RAVIOLI VERDI E ROSSO** **\$170**  
RELLENO DE ESPINACA Y PARMESANO CON SALSA DE TOMATE, PESTO Y CREMA

**RAVIOLI AL PESCE** **\$180**  
RELLENO DE BOQUINETE, CON SALSA CREMOSA DE CAMARONES

**RAVIOLI BOLOGNESA** **\$160**  
STUFFED WITH SPINACH AND PARMESAN CHEESE IN MEAT SAUCE

**SOMBREROS FUNGHI** **\$180**  
HAT SHAPED SPINACH PASTA FILLED WITH RICCOTA IN A BLUE CHEESE MUSHROOM SAUCE

**SOMBREROS POMODORO** **\$160**  
HAT SHAPED SPINACH PASTA FILLED WITH RICCOTA IN TOMATO SAUCE

**SOMBREROS BOLOGNESA** **\$170**  
HAT SHAPED SPINACH PASTA FILLED WITH RICCOTA IN MEAT SAUCE

**FETTUCCINI CON PESTO** **\$170**  
FETTUCCINI HECHO EN CASA CON PESTO

**FETTUCCINI VERDE AL FORMAGGIO** **\$170**  
FETTUCCINI CON MASA DE ESPINACA Y SALSA CREMOSA DE TOCINO, QUESO ROQUEFORT Y PARMESANO

**FETTUCCINI GAMBERI** **\$180**  
SALSA CREMOSA DE CAMARÓN, LIMÓN Y VINO BLANCO

**FETTUCCINI FRUTTI DI MARE** **\$230**  
FETTUCCINI NEGRO HECHO EN CASA, CON NUESTRA SELECCIÓN DE MARISCOS, SALSA DE TOMATE Y VINO BLANCO

**RAVIOLI RICOTTA Y NUEZ**

RELLENO DE RICOTTA, ALBAHACA Y NUEZ CON PESTO **\$190**

## SPECIALS OF THE HOUSE

**LASAGNA BOLOGNESA** **\$220**  
SALSA DE CARNE

**LASAGNA GENOVESE** **\$220**  
LASAGNA DE PESTO CON POLLO Y CHAMPIGNONES (DIC - MAR)

## PIZZA

**NAPOLITANA** **\$155**  
TOMATE, MOZARELLA, PEPPERONI, CHAMPIGNONES, CEBOLLA MORADA,  
ACEITUNAS NEGRAS Y PIMIENTO VERDE

**QUATTRO FORMAGGI** **\$155**  
SALSA DE TOMATE, FONTINA, MOZARELLA, ROQUEFORT, PARMESANO Y  
ESPECIAS ITALIANAS

**PROSCIUTTO** **\$150**  
SALSA DE TOMATE, MOZARELLA Y PROSCIUTTO

**MARGHERITA** **\$140**  
SALSA DE TOMATE, MOZARELLA Y ALBAHACA

**FUNGHI** **\$150**  
SALSA DE TOMATE, MOZARELLA, CHAMPIGNONES, ACEITUNAS NEGRAS Y  
ORÉGANO

**GAMBERI** **\$160**  
SALSA DE TOMATE, MOZARELLA, CAMARÓN Y CALABACITA

**PEPPERONI** **\$145**  
SALSA DE TOMATE, MOZARELLA Y PEPPERONNI

**TONNO** **\$145**  
TOMATO, MOZZARELLA, TUNA FISH, ONION, BLACK OLIVES AND OREGANO

**ITALIANA** **\$155**  
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, ROQUEFORT Y ESPINACA

**CAPRESE** **\$155**  
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA FRESCA, REBANADAS DE TOMATE Y ALBAHACA

**SALSICCIA** **\$145**  
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, SALCHICHA ITALIANA Y PIMIENTO ROJO

## ¡ BUON APPETITO !

\*\* TIPS NOT INCLUDED

## DESSERTS - DOLCE

**CHOCOLATE CAKE** **\$110**

**CREME CARAMEL** **\$90**

**CAPPUCCINO WITH KAHLUA** **\$95**

**CAPPUCCINO** **\$65**

**CAFFE ESPRESSO** **\$45**

**CAFFE LUNGO** **\$55**

**CAFFE AMERICANO** **\$40**

**CARAJILLO** **\$130**

<b>ICE CREAM</b>	<b>\$80</b>
<b>BROWNNIE</b> HECHO EN CASA, CON CHOCOLATE SEMI AMARGO Y NUECES, SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA	<b>\$120</b>
<b>FLAN</b>	<b>\$90</b>
<b>TIRAMISU</b>	<b>\$110</b>
<b>HELADO</b>	<b>\$90</b>

## DRINKS - BIBITE

<b>COCKTAILS</b> MARGARITHAS, PIÑA COLADA, VODKA TONIC, GIN TONIC, RUM, TEQUILA	<b>\$110</b>
<b>BEER</b> XX AMBAR, BOHEMIA CLARA, BOHEMIA OSCURA	<b>\$35</b>
<b>BEER</b> TECATE LIGHT, SOL, XX LAGER, INDIO	<b>\$40</b>
<b>GLASS OF WINE</b>	<b>\$95</b>
<b>BOTTLE OF HOUSE WINE</b>	<b>\$360</b>
<b>IMPORTED WINES</b> ITALIAN, CHILEAN, ARGENTINE	
<b>SOFT DRINKS</b> COCA COLA, COCA LIGHT, FANTA, SPRITE	<b>\$25</b>
<b>BOTTLED WATER</b>	<b>\$30</b>

**MINERAL WATER** **\$30**

**LEMONADE** **\$35**

**LIQUEURS**

SAMBUCA, AMARETTO, FERNET, CREAM TEQUILA, KAHLUA, BAILEYS, LICOR 43,  
FRAGELICO

**TIRAMISU** **\$110**


## Nuestra Ubicación


Puerto Morelos:

Javier Rojo Gomez 5a, 77580 Puerto Morelos, Q.R.

(<https://www.google.com/maps/place/Spaghetino/@20.8460604,-86.8779267,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x2faa2921a216fd53!8m2!3d20.8460604!4d-86.8779267>)

Llamanos: (998) 403-2583

 ([https://www.tripadvisor.com.mx/Restaurant\\_Review-g240327-d13475331-Reviews-Restaurante\\_Spaghetino-Puerto\\_Morelos\\_Yucatan\\_Peninsula.html](https://www.tripadvisor.com.mx/Restaurant_Review-g240327-d13475331-Reviews-Restaurante_Spaghetino-Puerto_Morelos_Yucatan_Peninsula.html))

 (<https://www.facebook.com/spaghetino.mx/>)

iGeek Cancun (<https://www.igeekcancun.com/>)

Desarrollado por.