



COMIDA Y CENA



Platillos bajos
en calorías



Platillos
ligeramente
picantes



Platillos Vidanta
Wellness



CON SU FIRMA SU PAGO
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Acapulco su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

ANTIPASTI E INSALATE

ANTIPASTI DEL FORNO \$280

Combinación de verduras mixtas asadas, prosciutto di Parma con melón, queso Mozzarella y bruschettas al tomate con albahaca.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA \$210

Berenjenas capeadas y sazonadas con salsa de tomate, albahaca y queso Mozzarella, cocinadas al horno de leña.

PROVOLETTA AL FORNO \$230

Medallón de queso ahumado en salsa de tomate, servido sobre berenjena asada y finas hierbas.

CARPACCIO DI MANZO (120 G) \$260

Delgadas láminas de res en costra de pimienta negra y mostaza, marinadas con una vinagreta antigua de limón, acompañadas de champiñones al vino blanco y láminas de queso Parmesano.



CARPACCIO DI SALMONE (120 G) \$240

Láminas de salmón fresco marinadas en una vinagreta de limón, servidas con una lluvia de almendra, aceitunas negras, alcaparras, aceite de oliva y pimienta molida al gusto.



CARPACCIO DI TONNO FRESCO (120 G) \$250

Finas láminas de atún marinadas con salsa de albahaca, servidas con tomates cherry, alcaparra, cebolla cambray y arúgula.

POLIPO AFFOGATO ALLA LUCIANA (180 G) \$290

Pulpo baby bañado en salsa de tomate, servido con alcaparras y aceitunas negras, acompañado de pan tostado con ajo cocido en horno de leña.



INSALATA DELLA CASA \$170

Variedad de lechugas, tomates cherry, pimientos, champiñones salteados al ajo y vino blanco, servida con aderezo de durazno y decorada con crutones de prosciutto.



INSALATA DI SPINACI E GORGONZOLA \$190

Espinacas con nueces garapiñadas, cebolla cambray caramelizada, queso Gorgonzola y pera, bañada con vinagreta de durazno, orégano y crutón en salsa al pesto.

INSALATA CESARE **\$190**
Lechuga larga con su clásico aderezo cremoso de anchoas y queso Parmesano, servida con crutones gratinados.

INSALATA CAPRESE **\$240**
Rebanadas de jitomate y queso Mozzarella sazonadas con sal y pimienta bañadas con salsa pesto.

INSALATA DI RUCOLA E GAMBERONI (140 G) **\$260**
Arúgula con tomates cherry y camarones, aderezados con una vinagreta de aceite balsámico.

ZUPPE DEL FORNO

VELLUTA DI POMODORO E BASILICO **\$140**
Crema de tomate con salsa al pesto y queso Parmesano, acompañados con crutones de pan.



MINISTRONE ALL'ITALIANA **\$140**
Sopa de verduras mixtas con pasta a la italiana.

ZUPPA DI LENTICCHIE **\$140**
Deliciosa mezcla de lentejas y trozos de chorizo italiano.

PASTA

PASTA TRADIZIONALLI (PENNE, SPAGUETTI, CAPPELLI, FETTUCCINE, FUSILLI) **\$290**
El tipo de pasta que usted desee con salsa arrabbiata, carbonara, pesto, boloñesa, cuatro quesos, con salmón, putanesca o cacio e pepe.

FETTUCCINE ALLA RUSTICHELLA **\$280**
Corazón de alcachofa, aceitunas negras, tomate y espinacas frescas, flameados en vino blanco y mantequilla.

SPAGHETTI ALLA NETTUNO (250 G) **\$320**
Variedad de mariscos salteados con vino blanco, servidos en salsa de tomate y bisque de langosta.

PENNE ALLA “DONATELLO” (200 G) \$280

Pollo y camarones preparados en una salsa cremosa de queso Parmesano y pimientos a las finas hierbas.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE (120 G) \$290

La clásica hecha con carne molida y salsa bechamel.

RAVIOLI AL PROSCIUTTO E PISTACHI (33 G) (6 PZAS) \$290

Rellenos de queso ricotta y espinacas, servidos en salsa blanca con láminas de jamón serrano y espolvoreados con pistache.

RISOTTO AL TALEGGIO CON NOCI E PERA \$290

Arroz con queso Taleggio en salsa blanca, servido con pera, nuez y queso Parmesano.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI PROFUMATO AL TARTUFO NERO \$295

Arroz arborio con hongos porcini y portobello, espumado al vino blanco con aceite de trufa negra y gratinado con queso Provolone.

GNOCCHI AL RAGÚ NAPOLETANO (100 G) \$240

Ñoquis con salsa de tomate, cocidos a fuego lento, acompañados con carne deshebrada y queso Mozzarella a la leña.

PACCHERI CON ZUCCHINE E GAMBERI (120 G) \$260

Pasta paccheri con salsa blanca, camarones, calabaza y tomates cherry flameados al brandy.

PAPPADELLE AI FUNGHI DEL BOSCO \$260

Salsa de champiñones y hongos portobello con mantequilla y ajo, flameada con vino blanco, perejil y queso Parmesano.

CARNE, POLLO E BRACE

 **FILETTO DI MANZO IN SPECCHIO DI SALSA AL PEPE VERDE (220 G) \$430**

Filete de res glaseado, servido en un espejo de salsa a la pimienta verde, acompañado de papas al romero y espárragos a la mantequilla.

TAGLIATA ALLA FIORENTINA (340 G) \$540

Delicioso rib eye hecho a las brasas, servido sobre una cama de espinacas frescas y queso Parmesano acompañado de papas a la mantequilla y romero.

BRASATO AL CHIANTI (300 G) \$470

Costilla de res braseada con vino tinto, servida con un risotto de hongos y queso Parmesano.

RACK DI AGNELLO (400 G) \$680

Rack de cordero marinado al romero, horneado a las brasas, servido con risotto de hongos y queso Parmesano.

POLLO ALLA MOLISANA (300 G) \$340

Pechuga de pollo horneada, rellena de queso Mozzarella y tomates deshidratados, cubierta con una cremosa salsa al vino blanco, servida con puré de papas, champiñones y espárragos al Parmesano.



SCALOPPINE DI TACCHINO ALL'AGRO (200 G) \$320

Pechuga de pavo en salsa de limón amarillo, servida con puré de papa y espárragos a la mantequilla.

STINCO DI MAIALE ALL'ACETO \$450

BALSÁMICO (580 G)

Chamorro de cerdo marinado con mejorana y romero en vinagreta balsámica, cocido al horno, servido con espárragos y mousselin de papa.

PESCE E FRUTTI DI MARE

PESCE AL GUAZZETTO (450 G) \$510

Filete de róbalo cocido al vapor, salteado con mariscos y paccheri.

SALMONE IN COSTRA DI PARMIGIANO (200 G) \$460

Salmón al horno en costra de queso Parmesano, acompañado con variedad de vegetales frescos, servido sobre espagueti a la mantequilla.



TONNO ALLA CARDINALE (200 G) \$430

Atún sellado con guarnición de portobellos sobre cama de espinacas y cebolla morada, espolvoreado con nuez y reducción de vinagre balsámico, acompañado de tomate al horno con queso Parmesano y pesto.

POLIPO ALLA BRACE (330 G) \$420
Pulpo a la parrilla con salsa verde, acompañado con papa a la mantequilla, aceite de oliva y paprika.

GAMBERI ALLA BRACE (200 G) \$530
Camarones marinados a las finas hierbas y cocidos a las brasas, servidos sobre risotto cremoso con espárragos.

PIZZA

MARGHERITA (8 REBANADAS) \$220
Salsa de tomate, queso Mozzarella y albahaca.

PROSCIUTTO (55 G) (8 REBANADAS) \$290
Salsa de tomate, queso Mozzarella y jamón serrano.

AI FUNGHI (8 REBANADAS) \$220
Salsa de tomate, queso Mozzarella y champiñones.

PEPPERONI (100 G) (8 REBANADAS) \$280
Salsa de tomate, queso Mozzarella y pepperoni.

HAWAIANA (80 G) (8 REBANADAS) \$280
Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón de pierna, piña y pimienta verde.

 **MESSICANA (80 G) (8 REBANADAS)** \$260
Salsa de tomate, chile de árbol, queso Mozzarella, chorizo, rajas de poblano, cilantro, cebolla y aderezo de chipotle.

VEGETARIANA (8 REBANADAS) \$240
Salsa de tomate, queso Mozzarella, pimienta, berenjena, calabacitas, tomate, aceitunas negras y cebolla.

PIZZA GOURMET

MEDITERRÁNEA (8 REBANADAS) (55 G) **\$340**

Pesto, queso Mozzarella, champiñones, aceitunas negras, jamón serrano y queso de cabra.

PAZZESCA (8 REBANADAS) (55 G) **\$320**

Crema, queso Parmesano, Mozzarella, Gorgonzola, pera, jamón serrano y arúgula.

BUFALINA (8 REBANADAS) **\$300**

Láminas de queso Mozzarella, salsa de tomate, arúgula y queso Parmesano.

FORNO SPECIALE (8 REBANADAS) (240 G) **\$340**

Tomate, queso Mozzarella, champiñones, pepperoni, alcachofas, camarones, albahaca y jamón de pierna.



TACCO (8 REBANADAS) (140 G) **\$340**

Arrachera (140 g), queso Mozzarella, jitomate, cilantro, aguacate y chile jalapeño.