



# *Amici*

-ITALIAN CUISINE-

Significa amigos en idioma italiano.  
La amistad es un encuentro de almas. No importa nuestra nacionalidad o nuestra raza, el lenguaje universal de la sonrisa nos acerca y nos invita a conocernos.

Con la misma calidez y simpatía con la que los italianos comparten la mesa, les invitamos a relajarse, disfrutar de nuestra sabrosas recetas, charlas y divertirse al más puro estilo italiano.

Hemos escogido las más emblemáticas recetas tradicionales de Italia para que las comparta usted con sus acompañantes.

¡Sonríale a la mesa a su lado!  
¡Salude a los que van llegando!

En "Amici" disfrutaremos de la más exquisita gastronomía, celebrando la integración y la amistad.

¡Buon appetito!

"Amici" means "Friends" in Italian language.  
Friendship is an encounter of souls. No matter what our nationality or race are, the universal language of smiling gets us closer and invites us to know each other.

With the same warmth and charm Italians share their table, we invite you to relax, enjoy our tasty recipes, chat and have fun the Italian way.

We have chosen the most emblematic and traditional recipes of Italy for you to share with your companions.

Smile to the table next to yours!  
Say hi to those who are arriving!

At "Amici" you will enjoy the most exquisite gastronomy celebrating unity and friendship.

Good appetite!

*Entradas Calientes*  
*Hot Appetizers*  
*Entrees Chaudes*

-Sopa Toscana

*Delicioso caldo de vegetales, alubias y hongos*

Tuscany Soup (or Soup a la Toscana)

*Flavorful vegetables broth with white beans and mushrooms*

Soupe Toscane (ou soupe à la Toscana)

*Bouillon de légumes aux haricots blancs et champignons*

-Crema de Zucchini

*Disfruta de la consistencia del calabacín mezclado con el rico sabor del tomate y la Albahaca*

Zucchini Cream

*Creamy combination of zucchini, tomato and fresh basil*

Crème de courgettes

*Crémeux combinaison de courgettes, tomate et basilic frais*

-Ensalada Caprese

*Fresco queso mozzarella en cama de tomate con tope de hojas de albahacas*

Caprese Salad

*Fresh mozzarella cheese on a bed of tomato and topped with basil leaves*

Salade Caprese

*Fraîche mozzarella sur un lit de tomates avec feuilles de basilic*

-Ensalada Cesar Especial

*Corazón de Lechuga Romana servida con aderezo César*

Cesar Salad

*Hearts of Roman lettuce serves with Cesar dressing*

Salade Cesar

*Cœurs de laitue romaine servis avec sauce César*

*Entradas Frias*  
*Cold Appetizers*  
*Entrees Froides*

## *Carpaccios*

Res con aceite de oliva extra virgen y Queso Parmesano

Beef with extra virgin olive oil and Parmesan cheese

Bœuf avec de l'huile d'olive extra vierge et fromage Parmesan

---

Pulpo marinado con limón y aceite de oliva

Octopus marinated with lemon juice and olive oil

Pieuvre marinée à l'huile d'olive et jus de citron

---

## *Platos Fuertes - Main Courses - Plats principaux*

Lasagna di Mare

*Láminas de pasta rellenas de la sabrosa combinación de la langosta y Frutas del mar*

Seafood Lasagna

*Layers of pasta filled with a rich combination of lobster and seafood*

Lasagne aux fruits de mer

*Couches de pâtes remplies d'une riche combinaison de homard et fruits de mer*

---

Pescado Mediterráneo

*Degusta un fantástico pescado que se complementa perfecto con la salsa de tomate y las deliciosas aceitunas negras.*

Mediterranean Fish

*Flavorful fish with tomato sauce and black olives*

Poisson de Méditerranée

*Savoureux poisson a la sauce de tomate et olives noires*

---

Pollo al estilo Ancona

*Crujiente Pechuga de Pollo rostizada con lascas de ajo y toque de Romero.*

Chicken Ancona Style

*Crunchy chicken breast roasted with garlic and a touch of rosemary*

Poulet a la mode d`Ancona

*Poitrine de poulet croustillant rôti avec de l'ail et un brin de romarin*

---

Medallones de Res en salsa de Hongos Porcini

Beef Medallions in Porcini Mushroom Sauce

Médailles de boeuf sauce aux champignons Porcini

*Risottos*

Hongos Porto bello y Camarones  
Portobello Mushrooms and Shrimps  
Crevettes et champignons Portobello

*Risottos*

Cuatro Quesos

*Risottos*

Four Cheeses  
Aux Quatre Fromages

Espaguetis, Pennes, Farfalles, Fettuccinis

*Salsas: Bolognesa, Cuatro Quesos, Pesto, Pomodoro, Alfredo y Carbonara*

*Seleccion de Pastas*  
*Selection of Pastas*

Spaghetti, Penne, Farfalle, Fettuccine

*Bolognesa, Four Cheeses, Pesto, Tomato, Alfredo and Carbonara*

*Selection de Pates*

Spaghetti, Penne, Farfalle, Fettuccine

*Bolognesa, Quatre Fromages, Pesto, Tomates, Alfredo et Carbonara*

*Postres - Desserts - Desserts*

Tiramisú con crema de Kalua y Menta  
Tiramisu with Kalua cream and Mint  
Tiramisu à la crème de Kalua et Menthe

Pastel de Queso al limón siciliano  
Sicilian lemon cheesecake  
Gâteau au fromage au citron de Sicile

Biné al chocolate caliente y aromas de naranja  
Beignets with hot chocolate and orange scent  
Beignets avec de chocolat chaud et parfumes a l`orange

Copa de helado con Frutas Tropical  
Ice cream with Tropical Fruits  
Crème glacée avec Fruits Tropicaux