

ENTRADAS

Pan de Ajo y Mantequilla.....\$200

PAN CASERO TOSTADO AL HORNO DE LEÑA CON AJO Y MANTEQUILLA

Ensalada Caprese.....\$320

REBANADAS DE MOZZARELLA, TOMATE FRESCO, ALBAHACA Y PESTO

Calamares fritos.....\$370

SERVIDOS CON SALSA TÁRTARA Y SALSA MARINARA PICOSITA

Carpaccio de Pulpo.....\$420

SERVIDO EN SU ADEREZO CON APIO Y CHILE JALAPEÑO

Mejillones al Vino Blanco.....\$340

SERVIDOS CON PAN CASERO TOSTADO A LA LEÑA

Bruschetta Mediterránea.....\$240

PAN CASERO TOSTADO CON TOMATE CHERRY, AJO, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVO

Ensalada Cesar.....\$290

ADEREZO CON HUEVOS ORGÁNICOS Y CROTONES DE LA CASA

Burrata Especial del Chef.....\$340

DELICIOSO QUESO DE BUFALA CON ACEITE DE TRUFA Y COMBINACIONES DEL CHEF

Carpaccio de Res.....\$420

CON ARUGULA, TOMATE CHERRY, NUECES Y LAMINAS DE PARMESANO

Albóndigas de Res a la Napolitana....\$350

SERVIDAS EN SALSA MARINARA CON TOQUE PICANTE Y MOZZARELLA FRESCA

DESDE EL CAMPO

Pollo Marsala.....\$520

CON HONGOS PORTOBELLO Y RATATUILLE DE VEGETALES

Pollo en Salsa de Limón.....\$460

SERVIDO CON FETTUCCHINE A LA MANTEQUILLA

Mare e Monti.....\$2,000

RIB EYE PRIME Y CAMARONES ACOMPAÑADO DE VEGETALES Y FETTUCCHINE EN SALSA ALFREDO FLAMEADO AL PARMESANO

Pollo Parmesano.....\$490

SERVIDO CON FETTUCCHINE AL POMODORO

Prime beef steak.....\$890

SERVIDO CON VERDURAS Y PURÉ DE PATATAS

Rib Eye Prime.....\$1,490

SERVIDO CON PAPA AL HORNO RELLENA CON TOCINO Y SALSA DE QUESO AZUL

PASTA

Fettuccine al Ajo y Camarones en

Salsa Rosa.....\$440

Linguini Albondigas de Res.....\$390

Spaghuetti Ai Frutti Di Mare en

Salsa al vino blanco.....\$590

Spaghetti alla Carbonara.....\$420

Penne alla Puttanesca.....\$420

EN SALSA DE TOMATE CON ACEITUNAS, ANCHOAS Y ALCAPARRÁS

Fettuccine mare e monti.....\$520

EN SALSA ALFREDO, CON CAMARÓN Y CHAMPIÑÓN

Penne alla Amatriciana.....\$420

EN SALSA DE TOMATE CON GUANCIALE /TOCINO

Mezze Maniche del Chef.....\$590

EN SALSA DE 4 QUESOS, CON AZAFRAN, SALSICCIA ITALIANA, CHAMPIÑÓN Y NUECES

Fettuccine all'Aragosta.....\$750

EN SALSA AL VINO BLANCO Y TOQUE DE AZAFRÁN

Gnocchi alle Cozze e Vongole\$490

EN SALSA DE TOMATE CHERRY MEJILLONES, ALMEJAS Y TOQUE DE TRUFA

Gnocchi Cuatro Quesos,

Camarones y Espárragos..\$490

Fettuccine al Rib eye.....\$490

EN SALSA CREMOSA DE TOMATE CHERRY Y TIRAS DE RIB EYE PRIME

Ravioli de Espinacas a los Cuatro

Quesos.....\$440

Ravioli de Espinacas y Ricotta

al Pesto y Camarón.....\$490

Raviolis de Cordero en Salsa de

Tomate Cherry y Trufa.....\$590

Spaghetti al Ragú de Ternera.....\$390

Lasagna Casera de Carne de

Ternera.....\$440

Fettuccine en Salsa Alfredo Original.\$390

Gnocchi en Salsa de Trufa Negra con

Camarones.....\$540

Risotto ai Funghi Porcini.....\$720

Risotto alla Milanese con

Camarones y Azafrán Italiano.....\$640

PIZZA

New York.....\$320

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA,
TOMATE FRESCO Y ALBAHACA

Bella Italia.....\$420

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, SALAME
ITALIANO, ARUGULA, TOMATE CHERRY Y
LÁMINAS DE PARMESANO

Biancaneve.....\$420

MOZZARELLA, QUESO GORGONZOLA,
PERAS, CHORIZO ITALIANA, ARUGULA,
PARMESANO Y PISTACHES

De Gigi.....\$420

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA,
CEBOLLA, TOCINO, PIMIENTON, QUESO
DE CABRA Y CHAMPIÑONES

Partenopea.....\$440

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA
FIORDILATTE, JAMÓN SERRAN ARUGULA
Y QUESO PARMESANO

Rustica.....\$390

TOMATE FRESCO, MOZZARELLA, QUESO
GORGONZOLA, CHORIZO ITALIANO CASERO,
ACEITUNAS Y ALCACHOFAS

Vegetarian.....\$390

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA,
PIMIENTON, CHAMPIÑÓN, TOMATE
FRESCO, CEBOLLA Y ARUGULA

Why Not.....\$420

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, TOCINO,
ARUGULA, CHORIZO ITALIANO, JALAPEÑO Y
MIEL DE ABEJA

Carnívora.....\$390

TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI, JAMÓN
COCIDO Y CHORIZO ITALIANO CASERO

Mexican.....\$390

SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, CEBOLLA,
JALAPEÑO, CHORIZO ITALIANO CASERO Y
CHAMPIÑONES

Tutti Gusti.....\$440

SALSA DE TOMATE, CUATRO QUESOS, JAMÓN
COCIDO, PEPPERONI, CHORIZO ITALIANO
CASERO Y TOCINO

Camarones.....\$440

MOZZARELLA, TOMATE CHERRY, CAMARONES
MARINADOS, AJO, PARMESANO, PEREJIL Y
ARUGULA

Il Forno.....\$420

SALSA ALFREDO, MOZZARELLA, POLLO SPICY,
ACEITUNAS, PIMIENTOS ASADOS Y
CHAMPIÑONES

Calzone Rellena.....\$340

SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA,
QUESO PARMESANO, JAMÓN COCIDO,
CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO Y
ALBAHACA

PESCA DEL DÍA

Filete a la mediterránea.....\$560

EN SALSA DE TOMATE CHERRY AL VINO
BLANCO CON ACEITUNAS, ALCAPARRAS, Y
ANCHOAS. SERVIDO CON VEGETALES

Pulpo a la parrilla.....\$560

SERVIDO CON TOMATE CHERRY
CONFITADO, ZANAHORIA, PAPAS AL
ACEITE DE PEREJIL, CALABACITA Y APIO

Filete de salmón.....\$560

SERVIDO SOBRE RISOTTO CON PESTO DE
ALBAHACA Y LLUVIA DE PIÑONES
TOSTADOS

El restaurante italiano más original de
Cabo San Lucas.

El chef Luigi Cavanna construyó un fuerte
seguimiento local y turístico en Los Cabos.
Su éxito se ha marcado por ofrecer la más
original gastronomía italiana.

El sazón de sus recetas los llevara por una
noche hasta la bella Italia, la amplia
selección del menú satisface todos los
paladares. Los insumos para realizar sus
recetas son de la mejor calidad y en la
mayoría de ellos son importados desde
Italia tierra natal del Chef.

Todos nuestros vegetales provienen de
nuestra huerta orgánica en Pescadero, así
como nuestras harinas para la producción
de pastas, pan y pizzas son también
importadas desde Italia.

Todo el equipo completo de Il Forno les
brindará el mejor servicio.

Los esperamos en nuestras sucursales de
Cabo San Lucas en la colonia Médano
y en el centro histórico de
San José del Cabo.

Grazie Mille

Atte:

Chef Luigi Cavanna
(Piacenza Italia)