

PIAGGIA

RESTAURANTE PIAGGIA

Piaggia, with its Italian-Mediterranean essence, has made Playa del Carmen and Tulum its home, with the mission of bringing people together around the table. Here, food not only nourishes, but also celebrates the joy of sharing.

Embodying the philosophy that food is a source of happiness, Piaggia celebrates the deep togetherness of shared meals, symbolizing the bond and connection between loved ones and new friends.

Operated by Top Table Group, a name synonymous with luxury and high-quality gastronomic experiences, Piaggia is more than just a restaurant. It is the culmination of passion, effort, and meticulous planning, dedicated to creating unforgettable experiences.

Every aspect of your visit is carefully considered, ensuring that your experience at Piaggia is not just a meal, but a memorable event that reflects the ethos of togetherness and happiness.

WELCOME TO YOUR NEW FAVORITE PLACE, WELCOME TO PIAGGIA.

Tuesday to Sunday from: 8:00 a.m. to 10:00 p.m.

*Some menu items may contain traces of one or more allergenic ingredients. Please inform our staff of any food allergies. Since we cannot guarantee that our dishes are 100% free of such allergens, consumption is the responsibility of those who consume such foods.

*Raw or undercooked foods increase the risk of food poisoning and infections in sensitive people.

*To ensure the freshness of our dishes, our ingredients and processes are subject to adjustments due to market availability.

*All our dishes are prepared to order.
Your patience is appreciated.

*Our prices are expressed in Mexican Pesos
and include sales taxes.

*We accept payments in Mexican pesos, dollars, Visa, MasterCard and American Express.

*Payment by card does not generate commissions.

*In order to provide the best possible service, groups of 8 or more people will receive a single bill per table. We appreciate your understanding and cooperation.

*Tips are not included and are not mandatory.



BREAKFAST

SWEET SUNSHINE

LIVELY MIX OF TROPICAL FRUITS. 🌿

A variety of fruits seasoned with ginger agave nectar, topped with amaranth granola, toasted coconut, pumpkin seeds, and caramelized cocoa nibs.

\$ 140.00

CHI-HA 🌿

Chia seeds activated in coconut milk and a medley of mango, date, ginger, and maca, with cocoa nibs, goji berries infused with orange juice, hemp hearts, and a basil.

\$ 140.00

WAFFLES

Served with mascarpone mousse, today's jam, butter and agave nectar. Add banana caramelized with berries \$60.

\$ 140.00

AÇAÍ SLUSH 🌿

Açaí with berries, almond milk and peanut butter, served with seasonal fruit, toasted coconut and amaranth granola.

\$ 180.00

ALMOND CROISSANT

Our signature almond croissant topped with a luscious blend of mezcal-flamed almonds and mascarpone, finished with a daring hint of regional spices.

\$ 120.00

FRENCH TOAST

Bartisan brioche griddled to golden perfection, soaked in an aromatic emulsion of egg and spices. Served with mascarpone mousse, today's jam, butter and agave nectar.

Add banana caramelized with berries \$60.

\$ 150.00

PAN-CAKES

Served with mascarpone mousse, today's jam, butter and agave nectar. Add banana caramelized with berries \$60.

\$ 140.00

CROISSANT \$60.00 | PAIN AU CHOCOLAT \$60.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.

EGGS & SPECIALTIES

BENEDICTINE

Our way, with poached eggs on toasted artisan bread, smoked pork leg ham, hollandaise sauce, caper popcorn and salad of the day.

\$ 220.00

BAGEL LOX

Butter-toasted bagel, with canadian salmon (180gr) and goat cheese mousse, with fresh herbs, caper pop-corn, lime, our nipec and salad of the day.

\$ 290.00

TURKISH EGGS

Poached eggs on yogurt and garlic sauce with extra virgin olive oil, middle eastern spices, and a touch of our delicious macha sauce.

\$ 220.00

PLAIN OMELETTE

Served with salad of the day.
Add cheese + \$40 | Add smoked ham + \$70 | Add sautéed veggies + \$50

\$ 100.00

CROISSANT MONTECRISTO

Our version, with toasted croissant, mustard aioli, smoked leg ham, and cheese sauce, accompanied with berries sauce and salad of the day.

\$ 210.00

CROQUE MADAME

Made with house bread toasted in garlic oil, cheese sauce and smoked ham with fried eggs. served with salad of the day.

\$ 210.00 | \$ 250.00

OUR MOTULEÑOS

Fried eggs on com tostada with "charritos beans" and pork rinds in salsa roja, peas, plantain, queso bola, rancho cream, avocado, epazote, our nipec and charred habanero chili oil.

\$ 220.00

EGGS TO YOUR LIKE

Scrambled or fried, served with fried plantain and homemade sundried tomatos
Add cheese + \$40 | Add smoked ham + \$70 | Add sautéed veggies + \$50

\$ 100.00

RED CHILAQUILES WITH CHICHARRON

Corn tortilla chips with tomato sauce stewed with chicharrón, "charritos beans", chorizo, queso bola, rancho cream, our nipec and avocado.

\$ 250.00

CHICKEN GREEN ENCHILADAS

Nixtamalized corn tortilla with chicken pibil (120g) and "charrito" beans, topped with salsa verde, queso bola, rancho cream, our nipec and avocado.

\$ 220.00

EGG "ENMOLADAS"

Nixtamalized corn tortilla filled with scrambled egg and topped with mole poblano, with charrito beans, rancho cream, bola cheese, our nipec and avocado.

\$ 220.00

MOLLETÓN

Butter-toasted artisan bread, "charritos" beans, bola cheese, chorizo, pico de gallo and avocado.

\$ 180.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS

EXTRAS

GRILLED BREAKFAST SAUSAGE (4pz)	\$ 80.00
SALMON (100g)	\$ 180.00
BACON (80g)	\$ 70.00
CHICKEN PIBIL (120g)	\$ 80.00
SMOKED LEG HAM (60g)	\$ 70.00
EXTRA EGG (FRIED, SCRAMBLED, HARD-BOILED)	\$ 40.00
AVOCADO (1/2 pz)	\$ 40.00
SAUTÉED VEGETABLES (100g)	\$ 50.00
BOLA CHEESE OR GOAT CHEESE (30g)	\$ 40.00
SCOOP OF TODAY'S ICE CREAM	\$ 50.00
CARAMELIZED BANANA WITH FRESH BERRIES	\$ 60.00
TOAST	\$ 30.00

BEVERAGES

COLD BEVERAGES

Forest Smoothie mixed berries, cacao, vegetable milk.	\$ 140.00
Smoothie Lassi Mango, papaya, yogurt, oatmeal, orange.	\$ 140.00
Smoothie Maya offee, cacao, spices, banana, vegetable milk.	\$ 140.00
Lemonade or orangeade	\$ 60.00
Orange Juice	\$ 60.00
Green Juice	\$ 70.00
Water of the day	\$ 60.00
Cold chocolate milk	\$ 70.00
Mimosas 2x1	\$ 260.00

SODAS 355 ML \$70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola
Zero, Fanta, Sprite, Fresca, Manzana
Mundet, Ginger Ale

HOT BEVERAGES

American coffee	\$ 60.00
Espresso	\$ 60.00
Double espresso	\$ 70.00
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	\$ 70.00
Variety of teas	\$ 70.00
Hot chocolate	\$ 70.00
Extra plant-based milk	\$ 16.00

WATER

Sparkling

Agua de Piedra, sparkling mineral, 650mL	\$ 120.00
Topo Chico, mineral water 355ml	\$ 70.00

Natural

Agua de Piedra, still mineral, 650mL	\$ 120.00
Panna, natural water 750ml	\$ 120.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS

STARTERS

TUNA TARTARE

\$360.00

Fresh cured tuna (100g), truffle cream, lumpfish roe, capers, potato crisps, lime zest & jalapeño gelée.

OCTOPUS CARPACCIO

\$330.00

Octopus (120g) with feta cheese, arugula, garlic chips, limonetta, capers & charred habanero olive oil.

WOOD-FIRED BRIE CHEESE

\$260.00

With homemade fig and grape jelly flavored with truffle-thyme honey, toasted pistachio & arugula.

EGGPLANT PARMIGIANA

\$190.00

Fresh mozzarella, pomodoro sauce, basil crumble & Parmesan cheese.

CLAMS ALLA PESCATORA

\$340.00

Clams (10pz) baked with parsley butter and white wine sauce, tomato soffrito & smoked pancetta.

ROASTED BEET SALAD

\$250.00

An array of organic beets served with goat cheese-caramelized onion brûlée, apple, praliné of spicy seeds, house vinaigrette, balsamic glaze & garden herbs.

WOOD-FIRED MUSSELS

\$350.00

Mussels (12pz) with peppery basil pomodoro sauce & toasted bread.

SHRIMP WITH SALSA ROSA

\$350.00

Shrimp (200g) with tender lettuce, cucumber, avocado, lemonetta, pickles & garden herbs.

CHEESE PLATE

\$280.00

Seasonal selection of local and imported cheeses.

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS

PASTA & RISOTTO

PENNE ALL'ARRABIATA \$180.00

Classic pomodoro sauce and Calabrian Pepper, confit tomatoes, olive oil, parsley & Parmesan cheese.

LASAGNE VEGETARIAN 🌿 \$320.00

With wild mushrooms and organic vegetables, blue cheese bechamel, pesto crumble & pomodoro sauce.

SPAGUETTI QUATRO FORMAGGI \$280.00

Four Italian cheeses, sun-dried tomatoes & parsley.

RISOTTO AL FUNGHI \$340.00

Arborio rice, saffron cream, smoked mushrooms & Grana Padano cheese.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE \$270.00

Our take on this classic meat sauce pasta, served with Parmesan Cheese.

GNOCCHI WITH CREAMY PESTO \$270.00

Sauteed with olive oil, served with prosciutto chips, fresh mozzarella, tomato confit & Grana Padano cheese.

FETUCCINI NERO SCOGLIO \$390.00

Sautéed with parsley butter, tomatoes, clams, mussels & shrimp.

RAVIOLI OF THE DAY \$320.00

Creation inspired by the freshest market ingredients.

FROM OUR WOOD-FIRED OVEN

TALEGGIO CHEESE CHICKEN \$390.00

Leg and thigh (160g) roasted, fresh herbs, creamy charred red bell pepper sauce, Taleggio cheese DOC & pesto.

MOROCCAN STYLE CAULIFLOWER 🌿 \$330.00

With za'atar tomato sauce, vegan labné, basil crumble & sunflower seeds.

RIB EYE AL PEPE VERDE \$790.00

Rib eye (400g) with classic creamy green peppercorn sauce.

Browse our selection of side dishes on the next page, each meticulously crafted to enhance your main course or serve as a delicious vegetarian option.

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.

FROM OUR WOOD-FIRED OVEN

SHRIMP PIL-PIL

\$590.00

Classics shrimp (200g) with olive oil, white wine, and a touch of spice.

PUERTO PROGRESO OCTOPUS

\$480.00

Octopus (220 g) with buttery white wine sauce infused with capers & parsley.

FILLET OF SALMON

\$610.00

Fillet of salmon (200g) with creamy saffron & dill sauce.

SIDES & EXTRAS

GRILLED VEGETABLES FROM LOCAL MARKETS 🌿

\$180.00

CHICKEN (120g)

\$80.00

TENDER GRILLED ASPARAGUS SPEARS

\$180.00

SALMON (100g)

\$180.00

SHRIMP (120g)

\$160.00

PARMESAN CHEESE (20g)

\$40.00

PROSCIUTTO (80g)

\$120.00

PITA BREAD (1pz)

\$40.00

SEAFOOD (12pz)

\$190.00

DESSERTS

OUR VERSION INSPIRED BY TIRAMISÚ

\$180.00

CHEESCAKE BRÛLÉE

\$180.00

SEASONAL DESSERT OF THE DAY

\$180.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS

LIQUORS

	COPA
Amaretto Disaronno	\$220.00
Aperol	\$180.00
Bailey's	\$140.00
Campari	\$140.00
Cointreau	\$220.00
Jagermeister	\$160.00
Fernet Branca	\$180.00
Licor 43	\$160.00
Martini Bianco	\$120.00
Martini Extra Seco	\$120.00
Martini Rosso	\$120.00
Limoncello	\$ 80.00

NON-ALCOHOLIC DRINKS

WATER

Sparkling

Agua de Piedra, sparkling mineral, 650mL	\$120.00
Topo Chico, mineral water 355ml	\$ 70.00

Natural

Agua de Piedra, still mineral, 650mL	\$120.00
Panna, natural water 750ml.....	\$120.00
Lemonade or Orangeade 400ml	\$ 60.00

HOT BEVERAGES

American coffee	\$60.00
Espresso	\$60.00
Double espresso	\$70.00
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	\$70.00
Variety of teas	\$70.00
Extra plant-based milk	\$16.00

SODAS 355 ML \$70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light,
Coca-Cola Zero, Fanta,
Sprite, Fresca, Manzana
Mundet, Ginger Ale

COCKTAILS

007	\$180.00	PIÑA COLADA	\$160.00
"Martini with vodka, stirred, not shaken".		Rum, pineapple, coconut & condensed milk.	
PAPER PLANE	\$200.00	APEROL SPRITZ	\$240.00
Bourbon, Aperol, Angostura & lime juice.		Aperol, sparkling wine & mineral water.	
MARGARITA	\$200.00	GARDEN SPRITZ	\$260.00
Just because we are in Mexico!		Chandon Garden, otange & mineral water.	
DAIQUIRÍ	\$160.00	COSMOPOLITAN	\$180.00
Ron, lime juice & sugar.		Vodka, orange liquor & cranberry juice.	
BOULEVARDIER	\$200.00	TEQUILA PECCATO	\$180.00
Vermouth rosso, Campari & Bourbon.		Tequila, grapefruit juice & lime juice.	
WHISKEY SOUR	\$180.00	CUBA LIBRE	\$140.00
Bourbon, lime, natural syrup, Angostura.		Rum, Coke, lime juice.	
NEGRONI	\$200.00	MOJITO	\$160.00
Tanqueray, Campari & vermouth rosso.		Rum, lime juice, mint, sugar & mineral water.	
GIN TONIC	\$180.00	CARAJILLO AHUMADO	\$180.00
Gin & tonic water.		Espresso, mezcal & Licor 43.	
OLD FASHION	\$160.00	CARAJILLO LICOR 43	\$160.00
Bourbon, Angostura & brown sugar.		The classic.	
MEZCALITA	\$200.00	CARAJILLO BAILEY'S	\$160.00
Mezcal, orange & lime juice.		Perfect to pair with our sweet treats.	
MIMOSA	\$260.00	ESPRESSO MARTINI	\$160.00
With bubbles.		Vodka, Kahlúa & espresso.	
LIMONCELLO SPRITZ	\$260.00		
2x1 All day.			

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.
EACH COCKTAIL IS MADE WITH AN EXCLUSIVE RECIPE. IF YOU WANT TO KNOW THE INGREDIENTS OR DETAILS, FEEL FREE TO CONSULT WITH YOUR WAITER.

TEQUILA

	BOTTLE	GLASS
Volcán XA 750ml	\$8,200.00	\$420.00
Herradura Ultra 700ml	\$3,400.00	\$260.00
Herradura Plata 700ml	\$2,200.00	\$190.00
Herradura Reposado 700ml	\$3,400.00	\$260.00
Volcan de mi tierra, Añejo Cristalino		\$350.00
Don Julio 70 750ml	\$3,800.00	\$280.00
Don Julio Blanco 700ml	\$2,900.00	\$240.00
Don Julio, Reposado 700ml	\$2,900.00	\$240.00
Maestro Dobel Diamante		\$260.00
Jimador, Blanco		\$130.00

MEZCAL

	BOTTLE	GLASS
Montelobos, Joven Espadín		\$250.00
The lost Explorer, Espadín 750ml	\$6,000.00	\$360.00
The lost Explorer, Tobalá		\$500.00
The lost Explorer, Salmiana		\$650.00
Ojo de Tigre, Espadín/Tobalá 750mL	\$2,800.00	\$220.00
Verde Momento		\$200.00

WHISKY

	BOTTLE	GLASS
Buchanan's, 12 años 750mL	\$3,400.00	\$260.00
Buchanan's, 18 años		\$450.00
Glenfiddich 12 750mL.....	\$4,500.00	\$300.00
Johnnie Walker, Black Label 750mL	\$3,800.00	\$280.00
Johnnie Walker, Red Label 750mL	\$2,200.00	\$190.00
Jack Daniel's		\$210.00
Jim Beam, White		\$160.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.
ALL SPIRITS ARE SERVED IN A MEASURE OF 1.5 OZ PER GLASS.
IN THE PURCHASE OF A BOTTLE, INCLUDE 5 SOFT DRINKS.

VODKA

	BOTTLE	GLASS
Belvedere 700mL	\$3,400.00	\$260.00
Grey Goose 700mL	\$3,400.00	\$260.00
Stolichnaya 750mL	\$1,900.00	\$150.00
Absolut 750mL.....	\$2,200.00	\$190.00

BRANDY & COGNAC

		GLASS
Torres 10 700mL		\$220.00
Torres 20 700mL		\$400.00
Hennessy V.S. 700mL		\$320.00
Hennessy V.S.0.P. 700mL.....		\$380.00

GINEBRAS

	BOTTLE	GLASS
Beefeater		\$260.00
Bombay Sapphire 750mL	\$2,400.00	\$200.00
Hendrick's 750mL.....	\$3,800.00	\$280.00
London 1		\$240.00
Tanqueray 10 años 750mL	\$3,800.00	\$280.00

RON

	BOTTLE	GLASS
Eminente		\$290.00
Flor de Caña, 4 años 750mL	\$1,800.00	\$160.00
Flor de Caña, 7 años		\$190.00
Flor de Caña, Gran Reserva		\$250.00
Flor de Caña, Centenario		\$290.00
Bacardí, Blanco 980mL	\$1,700.00	\$140.00

ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.
ALL SPIRITS ARE SERVED IN A MEASURE OF 1.5 OZ PER GLASS.
IN THE PURCHASE OF A BOTTLE, INCLUDE 5 SOFT DRINKS.

WHITE WINE

	BOTTLE	GLASS
Piaggia, Chenin Blanc	\$ 900.00	\$220.00
Viña Maipo, Sauvignon Blanc	\$ 600.00	\$150.00
Raimat, Albariño	\$1,300.00	
Brigantello, Pinot Grigio Delle Venezie	\$1,050.00	
Casas Patronales, Chardonnay	\$1,600.00	
Twin Oaks, Chardonnay	\$1,000.00	
PKNT, Reserva, Chardonnay	\$ 900.00	\$220.00
PKNT, Sauvignon Blanc	\$ 850.00	
Céfiro, Reserva, Sauvignon Blanc	\$1,200.00	
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	\$1,200.00	

RED WINE

	BOTTLE	GLASS
Piaggia, Cabernet-Merlot	\$ 900.00	\$220.00
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon	\$ 650.00	\$160.00
Viña Maipo, Merlot	\$ 600.00	\$150.00
Viña Maipo, Carmenere	\$ 600.00	
Brigantello, Cabernet Sauvignon	\$1,050.00	
Céfiro, Reserva, Merlot	\$1,200.00	
Brigantello, Sangiovese Rubicone	\$1,050.00	
Matarromera, Crianza, Tempranillo	\$2,800.00	
Matarromera, Reserva, Tempranillo	\$4,400.00	
Arzuaga, Crianza, Tempranillo, Cabernet, Merlot	\$3,000.00	
Páramo de Legaris, Ribera del Duero, Varietal/Cupaje	\$1,900.00	
PKNT, Carmenere	\$ 850.00	
PKNT, Malbec	\$ 900.00	\$220.00
Twin Oaks, Cabernet Sauvignon	\$1,000.00	
PKNT, Reserva, Merlot	\$ 950.00	\$240.00

ALL WINES ARE 750ML PER BOTTLE/ 150ML GLASS.
ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.

ROSE WINE

	BOTTLE	GLASS
Piaggia, Cabernet-Merlot	\$ 950.00	\$220.00
Viña Maipo, Rosé	\$ 600.00	\$150.00
Whispering Angel	\$1,950.00	
Minuty	\$1,700.00	
Viña Poma1, Garnacha, Viura	\$1,600.00	
Avaniel D0 Rueda verdejo	\$1,400.00	

BUBBLES

	BOTTLE	GLASS
Moët & Chandon	\$3,500.00	
Möet & Chandon, Rosé	\$3,800.00	
Comte de Chamberí, Mousseux Brut	\$ 600.00	\$150.00
Bottega Rosé Gold	\$1,800.00	
Chandon, Garden	\$1,600.00	
Chandon, Garden, mini 187mL	\$ 350.00	
Chandon, Rosé, mini 187mL	\$ 350.00	

BEER 355ML

Amstel	\$70.00
Heineken	\$75.00
Tecate/Tecate Light	\$70.00
Indio	\$70.00
Bohemia Oscura	\$70.00
Bohemia Clara	\$70.00
XX Lager	\$70.00
XX Ambar	\$70.00

ALL WINES ARE 750ML PER BOTTLE/ 150ML GLASS.
ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS.

PIZZERIA DI MARCO



Pizzeria di Marco, inspired by the tradition of Neapolitan cuisine, has found its home in Tulum with the mission of bringing people together. This concept is born from the legacy of Chef Marco, a renowned pizza master in Italy, whose passion and skills in the perfect pizza have transcended generations.

Every pizza served is a tribute to his tradition, from the selection of ingredients to the cooking in a wood-fired oven designed under his specifications.

Operated by Top Table Group, synonymous with luxury and exceptional dining experiences, Pizzeria di Marco is much more than a pizzeria. It is a space where passion, effort and excellence combine to create unforgettable moments, always inspired by the spirit of Chef Marco. Every detail is carefully thought out to offer a unique experience, celebrating the joy of sharing a meal.

WELCOME TO PIZZERIA DI MARCO.



Tuesday to Sunday from: 12:30 p.m. to 10:00 p.m.

*Some menu items may contain traces of one or more allergenic ingredients. Please inform our staff of any food allergies. Since we cannot guarantee that our dishes are 100% free of such allergens, consumption is the responsibility of those who consume such foods.

*Raw or undercooked foods increase the risk
food poisoning and infections in sensitive people.

*To ensure the freshness of our dishes, our ingredients and processes are subject to adjustments
due to market availability.

*All our dishes are prepared to order.
Your patience is appreciated.

*Our prices are expressed in Mexican Pesos
and include sales taxes.

*We accept payments in mexican pesos, dollars, Visa, MasterCard and American Express.

*Payment by card does not generate commissions.

*In order to provide the best possible service, groups of 8 or more people will receive a single bill
per table. We appreciate your understanding and cooperation.

*Tips are not included and are not mandatory.



STARTERS & PANINIS	Individual	To share
Meatballs Pomodoro Meatballs (210g 420g) served with parmesan cheese.	\$180.00	\$280.00
Calamari alla Romana Calamari (180g 300g) with tartar and sauce.	\$220.00	\$320.00
Caesar Salad Lettuce, tradicional dressing, anchovy's and croutons.	\$160.00	\$260.00
With chicken (150g) \$210.00 \$310.00		
Polpette Meatballs (210g 420g), pomodoro sauce, mozzarella, parmesan, pesto.	\$180.00	\$260.00
Prosciutto Prosciutto (80g 160g), parmesano, tomato, basil, pesto.	\$260.00	\$340.00

PIZZA	Medium	Large
Margarita Pomodoro sauce, mozzarella, pesto.	\$170.00	\$270.00
Pepperoni Pomodoro sauce, mozzarella, pepperoni.	\$220.00	\$320.00
Funghi Pomodoro sauce, mozzarella, assorted mushrooms.	\$220.00	\$320.00
Quattro Formaggi Italian cheese mix.	\$180.00	\$280.00
Del Huerto Pomodoro sauce, mozzarella, market veggies.	\$260.00	\$360.00
Messicana Spicy pomodoro sauce, mozzarella, pork “al pastor” style.	\$290.00	\$390.00
Diavola Spicy pomodoro, pepperoni, mozzarella, bell peppers, pesto.	\$260.00	\$360.00
Il Padrino Pomodoro, mozzarella, olives, capers, anchovy aioli.	\$220.00	\$320.00
Il Capo White sauce, Taleggio cheese, truffle oil, arugula, pesto.	\$250.00	\$350.00
Bismark Pomodoro, mozzarella, prosciutto, egg, arugula, truffle oil.	\$280.00	\$380.00
La Mafia Pomodoro, white sauce, mozzarella, sausage, spinach, onion, olives.	\$280.00	\$380.00
Polpette Napoletane Pomodoro, mozzarella, meatballs, Parmesan.	\$220.00	\$320.00
Calamari Pomodoro, mozzarella, calamari alla Romana, Parmesan, anchovy aioli.	\$280.00	\$380.00

TOP TABLE GROUP



PIAGGIA

RESTAURANTE PIAGGIA

Piaggia, con su esencia italo-mediterráneo, ha hecho de Playa del Carmen y Tulum su hogar, con la misión de reunir a las personas alrededor de la mesa. Aquí, la comida no solo nutre, sino que celebra la alegría de compartir.

Encarnando la filosofía de que la comida es una fuente de felicidad, Piaggia celebra la convivencia profunda de las comidas compartidas, simbolizando la unión y la conexión entre seres queridos y nuevos amigos.

Operado por Top Table Group, un nombre sinónimo de lujo y experiencias gastronómicas de alta calidad, Piaggia es más que solo un restaurante. Es la culminación de la pasión, el esfuerzo y la planificación meticulosa, dedicada a crear experiencias inolvidables.

Cada aspecto de su visita se considera detenidamente, asegurando que su experiencia en Piaggia no sea solo una comida, sino un evento memorable que refleje el ethos de la convivencia y la felicidad.

BIENVENIDO A TU NUEVO LUGAR FAVORITO, BIENVENIDO A PIAGGIA.

Martes a Domingo de: 8:00 a.m. a 10:00 p.m.

*Algunos platillos del menú pueden contener trazas de uno o más ingredientes alergénicos. Informe a nuestro personal sobre cualquier alergia alimentaria. Dado que no podemos garantizar que nuestros platos estén 100% libres de dichos alérgenos, el consumo es responsabilidad de quienes consumen dichos alimentos.

*Los alimentos crudos o poco cocidos aumentan el riesgo de intoxicación alimentaria e infecciones en personas sensibles.

*Para asegurar la frescura de nuestros platillos, nuestros ingredientes y procesos están sujetos a ajustes debido a la disponibilidad del mercado.

*Todos nuestros platos se preparan al momento.
Se agradece su paciencia.

*Nuestros precios están expresados en Pesos Mexicanos e incluyen impuestos sobre las ventas.

*Aceptamos pagos en efectivo, dólares, Visa, MasterCard y American Express.

*El pago con tarjeta no genera comisiones.

*Para poder brindar el mejor servicio posible, grupos de 8 o más personas recibirán una única cuenta por mesa. Agradecemos su comprensión y cooperación.

*Las propinas no están incluidas y no son obligatorias.



DESAYUNOS

DULCE AMANECER

VIBRANTE MEZCLA DE FRUTAS TROPICALES 🌿

Variedad de frutas aliñadas con néctar de agave al jengibre, con granola de amaranto, coco tostado, pepitas y nibs de cacao garapiñados. Se acompaña con sorbete de mandarina.

\$ 140.00

CHI-HA 🌿

Semillas de chía activadas con leche de coco y pure de mango con dátíl, jengibre y maca, nibs de cacao, gojis, frutos del bosque, corazones de hemp y albahaca.

\$ 140.00

WAFFLES

Servidos con mousse de mascarpone, mermelada del día, mantequilla y néctar de agave.

Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$60

\$ 140.00

AÇAÍ SLUSH 🌿

Açaí con frutos del bosque, leche de almendra y mantequilla de cacahuete, servido con fruta de temporada, coco tostado y granola de amaranto.

\$ 180.00

CROISSANT DE ALMENDRA

Nuestra versión, cubierto con una deliciosa mezcla de almendras flameadas con mezcal, y mascarpone, finalizado con un atrevido toque de especias regionales.

\$ 120.00

PAN FRANCÉS

Brioche artesanal a la plancha, bañado en una aromática emulsión de huevo con especias. Servido con mousse de mascarpone, mermelada del día, mantequilla y néctar de agave.

Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$60

\$ 150.00

PAN-CAKES

Servidos con mousse de mascarpone, mermelada del día, mantequilla y néctar de agave.

Añade plátano caramelizado con frutos del bosque \$60

\$ 140.00

CROISSANT \$60.00 | PAIN AU CHOCOLAT \$60.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

HUEVOS Y ESPECIALIDADES

HUEVOS BENEDICTINOS

Muy a nuestro estilo, huevos pochados sobre pan artesanal tostado, jamón de pierna de cerdo ahumada, salsa holandesa, palomitas de alcaparras, y ensalada del día.

\$ 220.00

BAGEL LOX

Bagel tostado con salmón canadiense (180g) y mousse de queso de cabra, con hierbas frescas, palomitas de alcaparras, limón, nuestra xnipec y ensalada del día.

\$ 290.00

HUEVOS TURCOS

Huevos pochados sobre salsa de yogurt y ajo con aceite de oliva extra virgen, especias de medio oriente y un toque de nuestra deliciosa salsa macha.

\$ 220.00

OMELETTE NATURAL

Servido con ensalada del día.
Añade queso + \$40 | Añade jamón + \$70 | Añade vegetales salteados + \$50

\$ 100.00

CROISSANT MONTECRISTO

Nuestra versión con croissant tostado, alioli de mostaza, jamón de pierna ahumada, y salsa de quesos, acompañado con salsa de moras y ensalada del día.

\$ 210.00

CROQUE MADAME

Con pan de la casa tostado, aceite de ajo confitado, salsa de quesos, jamón de pierna ahumada y dos huevos estrellados encima.
servido con ensalada del día.

\$ 210.00 | \$ 250.00

NUESTROS MOTULEÑOS

Huevos fritos sobre tostada de maíz con frijoles "charritos" y chicharrón en salsa roja, chicharo, plátano macho, queso bola, crema de rancho, aguacate, epazote, nuestra xnipec, servidos con salsa de chile habanero tatemado.

\$ 220.00

HUEVOS AL GUSTO

Revueltos o estrellados, servidos con plátano macho y tomates deshidratados.
Añade queso + \$40 | Añade jamón + \$70 | Añade vegetales salteados + \$50

\$ 100.00

CHILAQUILES ROJOS CON CHICHARRÓN

Totopos de maíz con salsa de tomates guisados con chicharrón, frijoles "charritos", chorizo, queso bola, crema de rancho, nuestra xnipec y aguacate.

\$ 250.00

ENCHILADAS VERDES DE POLLO

Tortilla de maíz nixtamalizado rellenas de pollo pibil (120g) y frijoles "charritos", bañadas con salsa verde, queso bola, crema de rancho, nuestra xnipec, aguacate.

\$ 220.00

ENMOLADAS DE HUEVO

Tortilla de maíz nixtamalizado rellenas de huevo revuelto y cubiertas de mole poblano, con frijoles "charritos", crema de rancho, queso bola, nuestra xnipec y aguacate.
¿Las quieres veganas? Cambia el huevo por tofu revuelto y lácteos veganos.

\$ 220.00

MOLLETÓN

Pan artesanal tostado, frijoles "charritos", queso bola, chorizo, pico de gallo y aguacate.

\$ 180.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

EXTRAS

SALCHICHAS A LAS BRASAS (4pz)	\$ 80.00
SALMÓN (100g)	\$ 180.00
TOCINO (80g)	\$ 70.00
POLLO PIBIL (120g)	\$ 80.00
JAMÓN AHUMADO DE PIERNA (60g)	\$ 70.00
HUEVO EXTRA (ESTRELLADO, REVUELTO, DURO)	\$ 40.00
AGUACATE (1/2 pz)	\$ 40.00
VEGETALES SALTEADOS	\$ 50.00
QUESO BOLA O QUESO DE CABRA	\$ 40.00
BOLA DE HELADO DEL DÍA	\$ 50.00
PLÁTANO CARAMELIZADO CON FRUTOS ROJOS	\$ 60.00
PAN TOSTADO	\$ 30.00

BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS

Smoothie del bosque Frutos rojos, cacao, leche vegetal.	\$ 140.00
Smoothie Lassi Mango, papaya, yogurt, avena, naranja.	\$ 140.00
Smoothie Maya Café, cacao, especias, plátano, leche vegetal.	\$ 140.00
Limonada o Naranjada	\$ 60.00
Jugo de naranja	\$ 60.00
Jugo verde	\$ 70.00
Agua del día	\$ 60.00
Chocolate frío	\$ 70.00
Mimosas 2x1	\$ 260.00

REFRESCOS 355 ML \$70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Fresca, Manzana Mundet, Ginger Ale

BEBIDAS CALIENTES

Café americano	\$ 60.00
Espresso	\$ 60.00
Espresso doble	\$ 70.00
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	\$ 70.00
Variedad de té	\$ 70.00
Chocolate caliente	\$ 70.00
Extra leche vegetal	\$ 16.00

AGUAS

Mineral

Agua de Piedra, mineral con gas, 650ml	\$ 120.00
Topo Chico, agua mineral 355ml	\$ 70.00

Natural

Agua de Piedra, mineral sin gas, 650ml	\$ 120.00
Agua Panna natural 750ml	\$ 120.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN \$360.00

Atún fresco (100g), crema de trufa, huevo de lumpo, alcaparras, frituras de papa, limón, gelée de jalapeño.

QUESO BRIE A LAS BRASAS \$260.00

Con jalea de higos, uvas aromatizadas con miel de trufa y tomillo, pistache y arúgula.

ALMEJAS ALLA PESCATORA \$340.00

Almejas (10pz) con mantequilla de perejil al vino blanco, sofrito de tomate y pancetta ahumada.

MEJILLONES HORNEADOS EN BRASA \$350.00

Mejillones (12pz) con salsa pomodoro a la pimienta, albahaca y pan de la casa.

PLATO DE QUESOS \$280.00

Selección de temporada de quesos locales e importados.

CARPACCIO DE PULPO \$330.00

Pulpo (120g), queso feta, arúgula, ajo tostado, limonetta, alcaparras, aceite de oliva extra virgen con habanero tatemado.

BERENJENA ALLA PARMIGIANA \$190.00

Queso mozzarella fresco, salsa pomodoro, costra de albahaca y queso parmesano.

ENSALADA DE BETABELES ROSTIZADOS AL CARBÓN \$250.00

Con queso de cabra brúlée relleno de cebolla caramelizada, manzana, garapiñados picositos, vinagreta de la casa, glaseado de balsámico y hierbas del jardín.

CAMARONES CON SALSA ROSA \$350.00

Camarón (200g) con lechugas tiernas, pepino y aguacate con limonetta, pepinillos y hierbas del jardín.

PASTA & RISOTTO

PENNE ALL'ARRABIATA \$180.00

Con la clásica salsa pomodoro y chile de Calabria, tomates confitados, aceite de oliva, perejil y queso parmesano.

SPAGUETTI QUATRO FORMAGGI \$280.00

Con salsa de cuatro quesos italianos, tomates secados al sol y perejil.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE \$270.00

Nuestra versión de esta clásica pasta con salsa de carne, servida con queso parmesano.

FETUCCINI NERO SCOGLIO \$390.00

Salteado con mantequilla de perejil, tomates, almejas, mejillones y camarón.

LASAGNE VEGETARIANA \$320.00

Con hongos silvestres y vegetales orgánicos, bechamel de queso azul vegano, crumble de pesto y salsa pomodoro.

RISOTTO AL FUNGHI \$340.00

Arroz arborio, crema de azafrán, hongos ahumados y queso Grana Padano.

GNOCCHIS CASEROS CON PESTO CREMOSO \$270.00

Salteados con aceite de oliva, servidos con prosciutto crujiente, queso mozzarella fresco, tomates confitados y Grana Padano.

RAVIOLIS DEL DÍA \$320.00

Creación inspirada en los ingredientes más frescos del mercado.

DEL HORNO DE BRASA

POLLO & TALEGGIO \$390.00

Pierna y muslo (160g) horneado con salsa cremosa de pimientos rojos asados, gratinado con queso Taleggio DOC y pesto.

COLIFLOR ESTILO MARROQUÍ \$330.00

Con salsa de tomate al za'atar, labné vegano, crumble de albahaca y semillas de girasol.

RIB EYE AL PEPE VERDE \$790.00

Rib eye (400g), salsa de crema a la pimienta verde.

Explore nuestra selección de guarniciones en la pagina siguiente, cada una meticulosamente elaborada para realzar su plato principal o servir como una deliciosa opción vegetariana.

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

DEL HORNO DE BRASA

CAMARONES PIL-PIL

\$590.00

PULPO PUERTO PROGRESO

\$480.00

Los clásicos camarones (200g) con aceite de oliva, vino blanco y un toque de picante.

Pulpo (220g) en salsa de mantequilla al vino blanco infusionada con alcaparras y perejil.

FILETE DE SALMÓN

\$610.00

Filete de salmón (200g) servido con crema de azafrán y eneldo.

GUARNICIONES Y EXTRAS

VEGETALES DEL MERCADO A LAS BRASAS 🌿	\$180.00	POLLO (120g)	\$80.00
ESPÁRRAGOS TIERNOS A LA PARRILLA	\$180.00	SALMÓN (100g)	\$180.00
CAMARÓN (120g)	\$160.00	QUESO PARMESANO (20g)	\$40.00
PROSCIUTTO (80g)	\$120.00	PAN PITA (1pz)	\$40.00
MARISCOS (12pz)	\$190.00		

POSTRES

NUESTRA VERSIÓN INSPIRADA EN EL TIRAMISÚ	\$180.00
CHEESCAKE BRÛLÉE	\$180.00
POSTRE DE TEMPORADA	\$180.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

LICORES

	COPA
Amaretto Disaronno	\$220.00
Aperol	\$180.00
Bailey's	\$140.00
Campari	\$140.00
Cointreau	\$220.00
Jagermeister	\$160.00
Fernet Branca	\$180.00
Licor 43	\$160.00
Martini Bianco	\$120.00
Martini Extra Seco	\$120.00
Martini Rosso	\$120.00
Limoncello	\$ 80.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUAS

Mineral

Agua de Piedra, mineral con gas, 650ml	\$120.00
Topo Chico, agua mineral 355ml	\$ 70.00

Natural

Agua de Piedra, mineral sin gas, 650ml	\$120.00
Agua Panna 750ml	\$120.00
Limonada o Naranja 400ml	\$ 60.00

CAFÉ & TÉ

Café americano	\$60.00
Espresso	\$60.00
Espresso doble	\$70.00
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	\$70.00
Variedad de té	\$70.00
Extra leche vegetal	\$16.00

REFRESCOS 355 ML \$70.00

Coca-Cola, Coca-Cola Light,
Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,
Fresca, Manzana Munda, Ginger
Ale

CÓCTELES

007 \$180.00

"Martini con vodka, agitado, no mezclado".

PAPER PLANE \$200.00

Bourbon, Aperol, Angostura y jugo de lima.

MARGARITA \$200.00

¡Porque estamos en México!

DAIQUIRÍ \$160.00

Ron, jugo de lima y azúcar.

BOULEVARDIER \$200.00

Vermouth rosso, Campari y Bourbon.

WHISKEY SOUR \$180.00

Bourbon, lima, jarabe natural, angostura.

NEGRONI \$200.00

Tanqueray, Campari y vermouth rosso.

GIN TONIC \$180.00

Gin y agua tónica.

OLD FASHION \$160.00

Bourbon, Angostura y azúcar morena.

MEZCALITA \$200.00

Mezcal, jugo de naranja y lima.

MIMOSA \$260.00

Con burbujas.

LIMONCELLO SPRITZ \$260.00

2x1 Todo el día.

PIÑA COLADA \$160.00

Ron, piña, coco, leche condensada.

APEROL SPRITZ \$240.00

Aperol, vino espumoso y agua mineral.

GARDEN SPRITZ \$260.00

Chandon Garden, naranja y agua mineral.

COSMOPOLITAN \$180.00

Vodka, licor de naranja y jugo de cranberry.

TEQUILA PECCATO \$180.00

Tequila, jugo de toronja y jugo de lima.

CUBA LIBRE \$140.00

Ron, Coca-Cola y jugo de lima.

MOJITO \$160.00

Ron, jugo de lima, menta, azúcar y agua mineral.

CARAJILLO AHUMADO \$180.00

Espresso, mezcal y Licor 43.

CARAJILLO LICOR 43 \$160.00

El clásico.

CARAJILLO BAILEY'S \$160.00

Perfecto para acompañar nuestros postres.

ESPRESSO MARTINI \$160.00

Vodka, Kahlúa y espresso.

TEQUILA

	BOTELLA	COPA
Volcán XA 750ml	\$8,200.00	\$420.00
Herradura Ultra 700ml	\$3,400.00	\$260.00
Herradura Plata 700ml	\$2,200.00	\$190.00
Herradura Reposado 700ml	\$3,400.00	\$260.00
Volcan de mi tierra, Añejo Cristalino		\$350.00
Don Julio 70 750ml	\$3,800.00	\$280.00
Don Julio Blanco 700ml	\$2,900.00	\$240.00
Don Julio, Reposado 700ml	\$2,900.00	\$240.00
Maestro Dobel Diamante		\$260.00
Jimador, Blanco		\$130.00

MEZCAL

	BOTELLA	COPA
Montelobos, Joven Espadín		\$250.00
The lost Explorer, Espadín 750ml	\$6,000.00	\$360.00
The lost Explorer, Tobalá		\$500.00
The lost Explorer, Salmiana		\$650.00
Ojo de Tigre, Espadín/Tobalá 750mL	\$2,800.00	\$220.00
Verde Momento		\$200.00

WHISKY

	BOTELLA	COPA
Buchanan's, 12 años 750mL	\$3,400.00	\$260.00
Buchanan's, 18 años		\$450.00
Glenfiddich 12 750mL.....	\$4,500.00	\$300.00
Johnnie Walker, Black Label 750mL	\$3,800.00	\$280.00
Johnnie Walker, Red Label 750mL	\$2,200.00	\$190.00
Jack Daniel's		\$210.00
Jim Beam, White		\$160.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.
TODOS LOS DESTILADOS SE SIRVEN EN UNA MEDIDA DE 1.5 OZ POR COPA.
EN LA COMPRA DE CADA BOTELLA, INCLUYE 5 REFRESCOS.

VODKA

	BOTELLA	COPA
Belvedere 700mL	\$3,400.00	\$260.00
Grey Goose 700mL	\$3,400.00	\$260.00
Stolichnaya 750mL	\$1,900.00	\$150.00
Absolut 750mL.....	\$2,200.00	\$190.00

BRANDY & COGNAC

	COPA
Torres 10 700mL	\$220.00
Torres 20 700mL	\$400.00
Hennessy V.S. 700mL	\$320.00
Hennessy V.S.0.P. 700mL.....	\$380.00

GINEBRAS

	BOTELLA	COPA
Beefeater		\$260.00
Bombay Sapphire 750mL	\$2,400.00	\$200.00
Hendrick's 750mL.....	\$3,800.00	\$280.00
London 1		\$240.00
Tanqueray 10 años 750mL	\$3,800.00	\$280.00

RON

	BOTELLA	COPA
Eminente		\$290.00
Flor de Caña, 4 años 750mL	\$1,800.00	\$160.00
Flor de Caña, 7 años		\$190.00
Flor de Caña, Gran Reserva		\$250.00
Flor de Caña, Centenario		\$290.00
Bacardí, Blanco 980mL	\$1,700.00	\$140.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.
TODOS LOS DESTILADOS SE SIRVEN EN UNA MEDIDA DE 1.5 OZ POR COPA.
EN LA COMPRA DE CADA BOTELLA, INCLUYE 5 REFRESCOS.

VINO BLANCO

	BOTELLA	COPA
Piaggia, Chenin Blanc	\$ 900.00	\$220.00
Viña Maipo, Sauvignon Blanc	\$ 600.00	\$150.00
Raimat, Albariño	\$1,300.00	
Brigantello, Pinot Grigio Delle Venezie	\$1,050.00	
Casas Patronales, Chardonnay	\$1,600.00	
Twin Oaks, Chardonnay	\$1,000.00	
PKNT, Reserva, Chardonnay	\$ 900.00	\$220.00
PKNT, Sauvignon Blanc	\$ 850.00	
Céfiro, Reserva, Sauvignon Blanc	\$1,200.00	
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	\$1,200.00	

VINO TINTO

	BOTELLA	COPA
Piaggia, Cabernet-Merlot	\$ 900.00	\$220.00
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon	\$ 650.00	\$160.00
Viña Maipo, Merlot	\$ 600.00	\$150.00
Viña Maipo, Carmenere	\$ 600.00	
Brigantello, Cabernet Sauvignon	\$1,050.00	
Céfiro, Reserva, Merlot	\$1,200.00	
Brigantello, Sangiovese Rubicone	\$1,050.00	
Matarromera, Crianza, Tempranillo	\$2,800.00	
Matarromera, Reserva, Tempranillo	\$4,400.00	
Arzuaga, Crianza, Tempranillo, Cabernet, Merlot	\$3,000.00	
Páramo de Legaris, Ribera del Duero, Varietal/Cupaje	\$1,900.00	
PKNT, Carmenere	\$ 850.00	
PKNT, Malbec	\$ 900.00	\$220.00
Twin Oaks, Cabernet Sauvignon	\$1,000.00	
PKNT, Reserva, Merlot	\$ 950.00	\$240.00

TODOS LOS VINOS SON DE 750ML POR BOTELLA/ COPA 150ML.
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.

VINO ROSADO

	BOTELLA	COPA
Piaggia, Cabernet-Merlot	\$ 950.00	\$220.00
Viña Maipo, Rosé	\$ 600.00	\$150.00
Whispering Angel	\$1,950.00	
Minuty	\$1,700.00	
Viña Pomal, Garnacha, Viura	\$1,600.00	
Avaniel D0 Rueda verdejo	\$1,400.00	

ESPUMOSOS

	BOTELLA	COPA
Moët & Chandon	\$3,500.00	
Möet & Chandon, Rosé	\$3,800.00	
Comte de Chamberí, Mousseux Brut	\$ 600.00	\$150.00
Bottega Rosé Gold	\$1,800.00	
Chandon, Garden	\$1,600.00	
Chandon, Garden, mini 187mL	\$ 350.00	
Chandon, Rosé, mini 187mL	\$ 350.00	

CERVEZA 355ML

Amstel	\$70.00
Heineken	\$75.00
Tecate/Tecate Light	\$70.00
Indio	\$70.00
Bohemia Oscura	\$70.00
Bohemia Clara	\$70.00
XX Lager	\$70.00
XX Ambar	\$70.00

TODOS LOS VINOS SON DE 750ML POR BOTELLA/ COPA 150ML.
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.

PIZZERIA DI MARCO



Pizzería di Marco, inspirada en la tradición de la cocina napolitana, ha encontrado su hogar en Tulúm con la misión de reunir a las personas. Este concepto nace del legado del Chef Marco, un maestro pizzero reconocido en Italia, cuya pasión y habilidades en la pizza perfecta han trascendido generaciones.

Cada pizza servida es un homenaje a su tradición, desde la selección de ingredientes hasta la cocción en un horno de leña diseñado bajo sus especificaciones.

Operada por Top Table Group, sinónimo de lujo y experiencias gastronómicas excepcionales, Pizzería di Marco es mucho más que una pizzería. Es un espacio donde la pasión, el esfuerzo y la excelencia se combinan para crear momentos inolvidables, siempre inspirados por el espíritu del Chef Marco.

Cada detalle está cuidadosamente pensado para ofrecer una experiencia única, celebrando la alegría de compartir una comida.

BIENVENIDOS A LA PIZZERIA DI MARCO.



Martes a Domingo: 12:30 p.m. a 10:00 p.m.

*Algunos platillos del menú pueden contener trazas de uno o más ingredientes alergénicos. Informe a nuestro personal sobre cualquier alergia alimentaria. Dado que no podemos garantizar que nuestros platos estén 100% libres de dichos alérgenos, el consumo es responsabilidad de quienes consumen dichos alimentos.

*Los alimentos crudos o poco cocidos aumentan el riesgo de intoxicación alimentaria e infecciones en personas sensibles.

*Para asegurar la frescura de nuestros platos, nuestros ingredientes y procesos están sujetos a ajustes debido a la disponibilidad del mercado.

*Todos nuestros platillos se preparan al momento, agradecemos su paciencia.

*Nuestros precios están expresados en Pesos Mexicanos e incluyen impuestos sobre las ventas.

*Aceptamos pagos en efectivo, dólares, Visa, MasterCard y American Express.

*El pago con tarjeta no genera comisiones.

*Para poder brindar el mejor servicio posible, grupos de 8 o más personas recibirán una única cuenta por mesa. Agradecemos su comprensión y cooperación.

*Las propinas no están incluidas y no son obligatorias.



ENTRADAS & PANINIS	Individual	Compartir
Albóndigas de res Pomodoro Albóndigas (210g 420g) Servidas con parmesano.	\$180.00	\$280.00
Aros de Calamar alla Romana Calamar (180g 300g) Con salsa tártara.	\$220.00	\$320.00
Ensalada Cesar Lechuga, aderezo tradicional, anchoas, crotones.	\$160.00	\$260.00
Con pollo (150g) \$210.00 \$310.00		
Polpette Albóndigas (210g 420g), salsa pomodoro, mozzarella, parmesano, pesto.	\$180.00	\$260.00
Prosciutto Parmesano, tomate, albahaca, pesto.	\$260.00	\$340.00

PIZZA	Mediana	Grande
Margarita Salsa pomodoro, mozzarella, pesto.	\$170.00	\$270.00
Pepperoni Salsa pomodoro, mozzarella, pepperoni.	\$220.00	\$320.00
Funghi Salsa pomodoro, mozzarella, variedad de hongos.	\$220.00	\$320.00
Quattro Formaggi Mezcla de quesos italianos.	\$180.00	\$280.00
Del Huerto Salsa pomodoro, mozzarella, vegetales del mercado.	\$260.00	\$360.00
Messicana Salsa pomodoro, mozzarella, cerdo al pastor.	\$290.00	\$390.00
Diavola Salsa pomodoro picante, peperoni, mozzarella, pimientos y pesto.	\$260.00	\$360.00
Il Padrino Pomodoro, mozzarella, aceitunas, alcaparras, aioli de anchoas.	\$220.00	\$320.00
Il Capo Salsa blanca, queso Taleggio, aceite de trufa, arugula, pesto.	\$250.00	\$350.00
Bismark Pomodoro, mozzarella, prosciutto, huevo, arúgula, aceite de trufa.	\$280.00	\$380.00
La Mafia Pomodoro, salsa blanca, mozzarella, salchicha, espinaca, cebolla, aceitunas.	\$280.00	\$380.00
Polpette Napoletane Pomodoro, mozzarella, albóndigas, Parmesano.	\$220.00	\$320.00
Calamari Pomodoro, mozzarella, calamares empanizados, Parmesano, aioli de anchoas.	\$280.00	\$380.00

TOP TABLE GROUP

