

ENTRADAS * APPETIZERS * ANTIPASTI

31	Prosciutto con melón	\$ 229.00
	Prosciutto with melon Prosciutto crudo con melone	
* 30	Roast Beef frío servido con salsa tártara	\$ 181.00
	Cold Roast beef served with tartar sauce Roast Beef di manzo servito con salsa tartara	
* 34	Carpaccio de Carne con láminas de queso Parmesano	\$ 239.00
	Thin slices of beef topped with olive oil Carpaccio di carne con scaglie di parmigiano	
* 38	Tártara de Carne servido con papas fritas	\$ 234.00
Nuevo	Beef tartar served with french fries Tartare di Carne servito con Patatine Fritte	
36	Ternera al Atún y Alcaparras	\$ 194.00
	Thin slices of veal topped with delicious tuna fish sauce and capers Vitello tonnato	
* 32	Carpaccio de Pescado	\$ 197.00
	Thin slices of fish topped with lemon and olive oil Carpaccio di pesce	
* 33	Carpaccio de Salmón	\$ 239.00
	Thin slices of salmon topped with lemon and olive oil Carpaccio di salmone	
29	Carpaccio de Pulpo	\$ 235.00
	Thin slices of octopus topped with lemon and olive oil Carpaccio di Polipo	
* 27	Carpaccio de Atún	\$ 239.00
	Thin slices of Tuna topped with lemon and olive oil Carpaccio di Tonno	
* 37	Tártara de Salmón o Tártara de Atún	\$ 234.00
	Salmon tartar or Tuna tartar Tartare di Salmone o Tartare di tonno	
25	Ceviche mixto Rolandi's	\$ 251.00
Nuevo	Seafood ceviche Rolandi's style Ceviche misto di frutti di mare	
26	Coctel de Camarones al vapor salsa Calipso	\$ 292.00
	Steamed Shrimps Cocktail Calypso sauce Cocktail di gamberi al vapore salsa Calipso	
28	Calamares y Calabacitas fritas Salsa Tomate	\$ 171.00
	Fried Calamaris and Zucchini tomato sauce Calamari e zucchine fritte, salsa pomodoro	

ENSALADAS * SALADS * INSALATE

24	Ensalada Frutas del Mar	\$ 232.00
	Seafood salad with shrimps, squids and octopus Insalata di frutti di mare	
46	Ensalada de Pulpo con papas	\$ 230.00
Nuevo	Octopus salad with potatoes Insalata di Polpo e patate	
39	Ensalada Mixta con aderezo especial Rolandi	\$ 122.00
	Fresh salad with Italian dressing Insalata mista con condimento italiano	
40	Ensalada Dinamita	\$ 90.00
	Tomatoes, onions and garlic topped with Italian dressing Insalata dinamita	
41	Ensalada César a la Vern	\$ 139.00
	Cesar salad Vern style Insalata Cesare	
42	Mozzarella Pomodoro, aceite de olivo, vinagre balsámico y albahaca fresca	\$ 142.00
	Slices of mozzarella cheese, tomatoes topped with olive oil, balsamic vinegar and fresh basil Mozzarella Caprese, olio d'oliva e aceto balsamico	

SOPAS * SOUPS * ZUPPE

43	Minestrone Ticinese	\$ 100.00
	Our special recipe Minestrone Ticinese	
44	Sopa de Mariscos	\$ 166.00
	Seafood soup with fish, shrimp, octopus and squid Zuppa di Pesce	
45	Crema de Papa	\$ 108.00
	Cream of Potatoes Soup Family recipe Crema di patate	

CALZON * CALZONE * CALZONE

21	Rolandi	\$ 259.00
	Relleno con tomate, queso mozzarella, espárragos, champiñones, jamón cocido y bañado de salsa de tomate, aceite de olivo y basilico fresco Filled with asparagus, mozzarella cheese, mushrooms, cooked ham, topped with tomato sauce, olive oil and fresh basil Ripieno di mozzarella con pomodoro, prosciutto cotto, funghi, asparagi, coperto di salsa pomodoro, olio d'oliva e Basilico fresco	
22	Rolandi Especial	M. P.
	Relleno con tomate, queso mozzarella, langosta, bañado de salsa de tomate, aceite de olivo y orégano. Filled with Caribbean lobster, mozzarella cheese, topped with tomato sauce, olive oil and orégano Ripieno con aragosta dei Caraibi e mozzarella	
23	Rolandi Frutas del Mar	\$ 334.00
	Relleno con tomate, queso mozzarella, camarones, calamares, pulpo, bañado de salsa de tomate, aceite de olivo y orégano Filled with tomato, mozzarella cheese, shrimp, squid and octopus Ripieno di frutti di mare e mozzarella	

PASTAS * PASTAS * PASTE

Espaguetti - Spaghetts - Spaghetti				\$ 217.00
(50)	(51)	(53)	(55)	
Boloñesa	Mantequilla	Tomate	Pesto	
Meat sauce	Butter	Tomato	Pesto	
Bolognese	Burro	Pomodoro	Pesto	
*Tambien ofrecemos pasta sin Gluten				
*We also serve Gluten free pasta				
52	Espaguetti Alfredo	\$ 225.00		
	Spaghetts with Alfredo sauce Spaghetti Alfredo			
54	Espaguetti con mariscos	\$ 278.00		
	Spaghetts with shrimps, squids and octopus Spaghetti frutti di mare			
56	Espaguetti a la Puttanesca	\$ 227.00		
	Spaghetts with anchovies, black olives, capers, garlic and tomato sauce Spaghetti alla Puttanesca			
57	Tallarín al Gorgonzola	\$ 225.00		
	Home made noodles with gorgonzola cheese sauce Tagliatelle al Gorgonzola			
58	Fetuccini Salsa Rolandi	\$ 225.00		
	Fettucini with mushrooms, meat sauce, cream, garlic, tomato sauce and a little bit of habanero pepper, just for the taste Fettuccine salsa Rolandi con peperoncino			
59	Fetuccini con Camarones y Salsa Vodka	\$ 296.00		
	Fettucini with shrimp, garlic and vodka sauce Fettuccine agli gamberi con salsa vodka			
60	Linguini con Almejas al vino blanco o salsa de tomate	\$ 292.00		
	Linguini with clams, white wine or tomato sauce Linguine alle Vongole, vino bianco o salsa pomodoro			
67	Cabello de Ángel al fresco, tomate o mantequilla	\$ 217.00		
	Angel hair fresh, tomato or butter, with garlic Cappelli d'angelo al Pomodoro fresco			
68	Tornillos Capricciosa con camarones, salsa tomate, mozzarella y albahaca fresca	\$ 296.00		
	Twists capricciosa style with shrimps, tomato sauce, garlic Mozzarella cheese and fresh basil Fusilli alla capricciosa			
63	Rigatoni cuatro quesos	\$ 225.00		
	Rigatoni four cheeses Rigatoni ai quattro formaggi			
79	Mariposas con calabacitas y salsa de azafrán	\$ 229.00		
Nuevo	Butterflay pasta zucchini and saffron sauce Farfalle con zucchine e zafferano			
62	Risotto con Mariscos	\$ 286.00		
	Risotto with shrimps, squids and octopus Risotto ai frutti di mare			
69	Risotto con setas al azafrán	\$ 245.00		
	Risotto with wild mushrooms and saffron Risotto ai funghi del bosco			
61	Raviolis rellenos de Ternera - Hecho en casa	\$ 234.00		
	Home made raviolis stuffed with veal and topped with tomato sauce, garlic and rosemary Ravioli ripieni di Vitello con salsa fresca di pomodoro e rosmarino			
64	Lasaña hecha en Casa	\$ 235.00		
	Homemade lasagna Lasagne fatte in casa			
65	Canellonis rellenos de espinaca con salsa Bechamel y salsa de tomate	\$ 235.00		
	Canellonis stuffed with spinach topped with Bechamel sauce and tomato sauce Cannelloni ripieni di spinaci ricoperti di salsa bechamella e salsa di pomodoro			
66	Agnolotti rellenos de queso Ricotta al Tomate fresco y salvia	\$ 220.00		
	Agnolottis spinach pasta stuffed with ricotta cheese, topped with fresh tomato sauce, garlic and sage Agnolotti di ricotta e spinaci, al pomodoro fresco e salvia			

Los Precios Incluyen 16% Iva 16%Tax Is Included In The Prices
Propina No Incluida • Tip Not Included • Servizio Non Incluso

Los precios están en pesos mexicanos.
The prices are in mexican pesos.

**DESDE EL HORNO DE LEÑA
FROM THE WOOD OVEN
DAL NOSTRO FORNO A LEGNA**

70	Pollo Tierno en su jugo	\$ 256.00
	Tender chicken in it's juice Pollastrello al sugo	
71	Roast Beef en su jugo con romero	\$ 286.00
	Roast Beef in it's juice with rosemary Roast beef di manzo al sugo con rosmarino	
72	Ternera en su jugo al romero	\$ 282.00
	Roast veal in it's juice with rosemary Arrostato di vitello al sugo con rosmarino	
86	Bratwurst de Ternera con salsa encebollada y papa frita	\$ 237.00
Nuevo	Veal Bratwurst with onion sauce and french fries Bratwurst di Vitello con salsa di cipolle, servito con patatine frite	
73	Filete de pescado al Perejil	\$ 293.00
	Fish fillet with parsley Filetto di pesce al prezzemolo	
74	Filete de pescado a la Livornese	\$ 293.00
	Fish fillet Livornese style Filetto di pesce alla Livornese	
75	Camarones al Ajillo	\$ 317.00
	Shrimp baked in garlic and guajillo pepper and tomato sauce Gamberi stufati con aglio e del pepperoncino messicano	
81	Camarones al Perejil	\$ 317.00
	Shrimp cooked to perfection with parsley sauce Gamberi al prezzemolo	
82	Langosta del Caribe a las Finas Hierbas	M. P.
	Caribbean lobster with fine herbs Aragosta dei Caraibi alle erbette	
85	Salmón a la Giorgio, servido con papa horneada y espinaca salteada	\$ 324.00
	Salmon Giorgio style, served with bake potato and sauteed spinach Salmone alla Giorgio	

Servido con Papas y Zanahorias o Pasta o Papa horneada
Served with Potatoes and Carrots or Pasta or baked potatoes
Servito con Patatine e Carotine Al forno o Pasta o patate al forno

**DESDE LA PARRILLA DE CARBÓN
FROM OUR CHARCOAL GRILL
DALLA NOSTRA GRIGLIA**

76	Pollo Tierno deshuesado a las finas hierbas	\$ 256.00
	Tender boneless chicken with fine herbs Pollastrello alla griglia con erbette	
77	Rib Eye con Café de Paris 220 grs	\$ 342.00
	Rib eye with "Café de Paris" butter Bistecca "Café de Paris"	
78	Gitano de Filete de Res a la parrilla	\$ 344.00
	Gypsy Beef tenderloin on the charcoal grill Spiedino di Filetto di Bue alla griglia	
79	Costillas de Cordero a la parrilla con "Café de Paris"	\$ 534.00
Nuevo	Lamb Chops on the grill with "Café de Paris" butter Carré di Angello alla griglia con "Café de Paris"	
80	Brocheta de Pescado con finas hierbas	\$ 293.00
	Fish kabob, with fine herbs Spiedino di pesce alla griglia	
83	Filete de Salmón a la parrilla 180 grs	\$ 324.00
	Salmon fillet on the grill Filetto di Salmone alla griglia	
84	Filete de Atún a la parrilla de Carbón 180 grs	\$ 324.00
	Tuna Fillet cooked on the grill Tonno alla griglia	

"En Rolandi's nos esforzamos por cumplir altos estandares de calidad sin embargo el consumo de productos de origen animal crudos puede ser nocivo para su salud, por lo que el consumo será bajo la consideración del comensal"

* Indica Platillos con Productos Crudos

"At Rolandi's we strive to meet the highest quality stanards, however the consumption of uncooked food of animal origin can be harmful to you health and we leave tha to you discretion"

* Indicate Raw food recipes (Seafood & Meat)

Servido con Papas Fritas y Ensalada Verde
Served with French Fries and Green Salad
Servito con Patatine Fritte e Insalata Verde

PIZZA * PIZZA * PIZZE


1	Margarita Tomate, queso mozzarella, albahaca y orégano Tomato, mozzarella cheese, basil and oregano Pomodoro, mozzarella, basilico e origano	\$ 189.00
2	Napolitana Tomate, queso mozzarella, anchoas y orégano Tomato, mozzarella cheese, anchovies, olive oil and oregano Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio d'oliva e origano	\$ 208.00
3	Marinera Tomate, queso mozzarella, camarones y orégano Tomato, mozzarella cheese, shrimps and oregano Pomodoro, mozzarella, gamberi, origano	\$ 266.00
4	Cancún Tomate, queso mozzarella, jamón y orégano Tomato, mozzarella cheese, ham and oregano Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano	\$ 202.00
5	Cuatro Estaciones Tomate, queso mozzarella, espárragos, jamón, champiñones, aceitunas negras y orégano Tomato, mozzarella cheese, asparagus, cooked ham, mushrooms, black olives and oregano Pomodoro, mozzarella, asparagi, funghi, prosciutto cotto e origano	\$ 212.00
6	Siciliana Tomate, queso mozzarella, pimienta morrón rojo, alcaparras, orégano Tomato, mozzarella cheese, red peppers, capers and oregano Pomodoro, mozzarella, peperoni rossi, capperi, origano	\$ 198.00
7	Strapacciata Tomate, queso mozzarella, peperoni y orégano Tomato, mozzarella cheese, pepperoni and oregano Pomodoro, mozzarella, salsiccia, origano	\$ 205.00
8	Maialina Tomate, queso mozzarella, salami y orégano Tomato, mozzarella cheese, salami and oregano Pomodoro, mozzarella, salame, origano	\$ 205.00
9	Hawaiana Tomate, queso mozzarella, jamon y piña Tomato, mozzarella cheese, ham and pineapple Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas	\$ 205.00
10	Dinamita Tomate, queso mozzarella, tomate fresco, ajo y cebolla Tomato, mozzarella cheese, fresh tomato, garlic and onion Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, cipolla, aglio	\$ 198.00
11	Langosta Tomate, queso mozzarella, langosta y orégano Tomato, mozzarella cheese, Caribbean lobster and oregano Pomodoro, mozzarella, aragosta dei Caraibi e origano	M.P
12	Cuatro Quesos Tomate, queso mozzarella, gorgonzola, mascarpone y parmesano Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola, mascarpone and parmesan Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, mascarpone e parmigiano	\$ 235.00
13	Fiesta Mexicana Tomate, queso mozzarella, chorizo, chile jalapeño y orégano Tomato, mozzarella cheese, mexican sausage, jalapeño peppers and oregano Pomodoro, mozzarella, peperoncino, salsiccia e origano	\$ 204.00
14	Jardinera Tomate, queso mozzarella, espárragos, champiñones, pimienta morrón zanahorias y aceitunas negras Tomato, mozzarella cheese, asparagus, mushrooms, green peppers, carrots and black olives Pomodoro, mozzarella, asparagi, funghi, peperoni verdi, carote, olive	\$ 204.00
15	Del Patrón Tomate, queso mozzarella, mascarpone, arúgula y prosciutto Tomato, mozzarella cheese, mascarpone cheese, arugula and prosciutto Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola e prosciutto	\$ 248.00
* 16	De la Patrona con carpaccio de Salmón Tomate, queso mozzarella y carpaccio de salmón Tomato, mozzarella cheese and salmon carpaccio Pomodoro, mozzarella e carpaccio di salmone	\$ 248.00
17	Pera Gorgonzola Mascarpone, queso mozzarella, pera, queso gorgonzola y arúgula fresca Mozzarella cheese, mascarpone, pera, gorgonzola cheese and arugula Mascarpone, mozzarella, pera, gorgonzola e rucola	\$ 253.00
* 18	Sashimi de Atún Tomate, queso mozzarella, sashimi de atún, alcaparra y tomate uva Tomato, mozzarella cheese, tuna sashimi, capers and olive tomato Pomodoro, mozzarella, sashimi di tonno, capperi fritti e pomodori	\$ 253.00
19	Mariscos Tomate, queso, camarones, pulpo, calamares y orégano Tomato, cheese, shrimps, octopus, squid and oregano Pomodoro, formaggio, frutti di mare, origano	\$ 308.00
20	Popeye Tomate, queso mozzarella, espinaca, albahaca y orégano Tomato, mozzarella cheese, spinach, basil and oregano Pomodoro, mozzarella, spinaci, basilico, origano	\$ 221.00

**POSTRES
HELADOS**

**DESSERTS
ICE CREAM**

**DOLCI
GELATI**

2 bolas / 2 scoops

90	Helado de Vainilla con Salsa de Chocolate Vanilla ice cream with chocolate sauce Gelato di Vaniglia con salsa di cioccolato	\$ 116.00
92	Helado de Coco con Kahlúa Coconut ice cream with Kahlua Liquor Gelato di cocco con Kahlua	\$ 116.00
 Ahora todos nuestros helados son Hechos en Casa ! Nuevo New		
Homemade ice cream - Gelato fatto in casa		
93	Vainilla, chocolate, coco, fresa natural, pistache con chocolate, menta, ron con pasas, avellana, Vanilla, chocolate, coconut, strawberry, pistachio with chocolate, rum Raisin, mint	\$ 116.00
Sorbetos Premium- Sorbet - Sorbetto		
	Frutos rojos, mango, maracuya, limón Red fruits, Mango, Passion fruit, Lemon	\$ 122.00
94	Peach Melba Helado de vainilla con durazno en almíbar y nuez picada Vanilla ice cream with peach and nuts Gelato di vaniglia con pesche e noci	\$ 122.00
95	Copa Arco Iris Variedad de sabores con salsa de chocolate Variety of flavors with chocolate sauce Varietà di sapori con salsa di cioccolato	\$ 116.00
96	Copa Romanoff Helado de vainilla con fresas y chispas de chocolate Vanilla ice cream with fresh strawberry and chocolate chips Gelato di vaniglia con fragole fresche e pezzetti di cioccolato	\$ 122.00
97	Mango Coco Helado de coco con mango y nuez picada Coconut ice cream with mango and nuts Gelato di cocco con mango e noci	\$ 122.00
99	Banana Split Plátano con helado napolitano, nuez picada y flameado con Controy Banana with napolitano ice cream, nuts, chocolate sauce and flambe with Controy Banane con gelato napoletano, noci, salsa cioccolato e flambato al liquore d'Arancia	\$ 122.00

PASTELES * CAKES * TORTE

100	Pastel de la Casa Relleno de helado de vainilla cubierto de plátano y mermelada de chabacano flameado con Controy Cake stuffed with vanilla ice cream, topped with banana and apricot jam, flambe with Controy Ripieno di gelato di vaniglia, ricoperto di banane e salsa di albicoche, flambato con liquore d'Arancia	\$ 116.00
101	Pastel Rolandi Relleno de helado de vainilla cubierto de plátano y mermelada de chabacano, bañado de salsa de chocolate y nuez Cake stuffed with vanilla ice cream, topped with banana and apricot jam, napped with chocolate sauce and nuts Ripieno di gelato di vaniglia, ricoperto di banane e salsa di albicoche, con salsa di cioccolato	\$ 116.00
102	Pastel Suizo Receta familiar de un excelente pastel de chocolate Exclusive swiss recipe delicious chocolate cake Torta de cioccolato svizzero, ricetta esclusiva della famiglia	\$ 116.00
103	Flan Napolitano Home made creme caramel Creme caramel	\$ 92.00
107	Tiramisú con café, crema de ron con mascarpone Lady fingers soaked in espresso coffee and served with rum cream and mascarpone cheese Tiramisu al rum	\$ 122.00
108	Panna Cotta La doble crema cocida, bañada de salsa de frutas del bosque Cooked cream with wild berries sauce Panna Cotta con coulis di frutti di bosco	\$ 122.00

104	109	105	106
ESPRESSO	ESPRESSO DOBLE	CAPPUCCINO	CAFÉ AMERICANO
\$ 63.00	\$ 126.00	\$ 65.00	\$ 63.00

Los Precios Incluyen 16% Iva 16% Tax Is Included In The Prices
Propina No Incluida • Tip Not Included • Servizio Non Incluso

Four Great Locations:

Downtown Cancun / Av. Cobá 12 First Bus Stop Entering Downtown Tel 884 40 47	Downtown Isla Mujeres Av. Hidalgo No.110 Tel: 877 04 30
Playa Del Carmen Paseo del Carmen - Shopping Mall Local 61 Tel: 01 984 803 4121 Fax: 01 984 803 4122	Cozumel Av. Rafael E. Melgar & II Sur Tel: 01 987 872 1097 Fax: 01 987 872 4374

SINCE - 1979



ROLANDI'S
RESTAURANT BAR & PIZZERIA

SEAFOOD-MEAT & PASTAS
MARISCOS-CARNES Y PASTAS



Bienvenidos y buon appetito !

Cancún
Isla Mujeres
Playa del Carmen
Cozumel