

ANTIPASTI

BERENJENA A LA PARMESANA.....
Horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano

BOLITAS DE PARMESANO 6 pzas.....
A base de Parmiggiano Reggiano, acompañadas de salsa arrabiatta

PULPO CON PAPAS 120gr.....
Pulpo marinado con jugo de limón, pepperoncino, ajo y perejil sobre timbal de papa

CARPACCIO DE ALCACHOFA 120gr.....
Con vinagreta de naranja y limón, con aceituna kalamata, jitomate deshidratado y perejil fresco terminado con supremas de naranja

CARPACCIO DE ATÚN.....
Laminado fino, marinado en cítricos y eneldo, acompañado de hinojo

CARPACCIO DE RES.....
Láminas de filete de res bañadas en vinagreta balsámica con lájas de parmesano y arúgula

CARPACCIO DE PORTOBELLO.....

CARPACCIO DE PULPO.....
Pulpo laminado, vinagreta de limón, pepperoncino y ensalada de pepino con hojas de apio

TÁRTARA DE ATÚN 120gr.....
Preparado con alcaparra, servido con mezcla de tres aceitunas y decorado con poro frito

TÁRTARA DE RES 120gr.....
Carne de res marinada acompañada con yema y preparada junto a la mesa con alcaparra, mayonesa de pepperoncino, anchoa, cebolla morada y mostaza Dijon

MOZZARELLA DI BUFALA (producto importado).....
Fresco mozzarella macerado en aceite de oliva extra virgen y hierbas toscanas con gajos de jitomate bola

ANTIPASTO DE QUESOS 150gr.....
Queso Asiago, Pecorino, Gorgonzola, Ricotta y Taleggio

ANTIPASTO DE CARNES 180gr.....
Prosciutto, Mortadella, Roast Beef, Salamino Picante, Porchetta y Bresaola

ANTIPASTO MIXTO 180gr
Queso Asiago, Pecorino y Gorgonzola, Salamino Picante, Prosciutto y Bresaola

ORDEN DE PROSCIUTTO.....

INSALATA

ENSALADA VERDE.....
Mix de lechugas con aguacate, espárragos, ejotes y apio con aderezo de limón

ENSALADA CON ALCACHOFA Y PARMESANO.....
Alcachofa salteada con cebolla morada y vinagre de jerez, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón

CAPRESE.....
Queso mozzarella, jitomate bola, albahaca y pesto genovés

ESPÁRRAGOS MILÁN.....
Espárrago verde, panceta crujiente, huevo pochado, crocante de parmesano y vinagre de jerez

ENSALADA DE LA CASA
Mezcla de lechugas, friseé italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón y menta

ZUPPE

VELUTATA DI POMODORO.....

PASTA E FAGIOLI.....
Sopa tradicional del Veneto. Pasta tipo "concha" cocida en crema de frijol y crujiente panceta.

RISOTTO

RISOTTO CON QUESO TALEGGIO Y TRUFA.....
Con pera y un toque de aceite de trufa

RISOTTO DE CAMARONES CON LIMÓN.....
Acompañado de calabaza

RISOTTO A LA PARMESANA.....
Con mantequilla y parmesano

RISOTTO FUNGHI.....
Hongo portobello, setas, champiñón blanco y porcini con un toque de aceite de trufa

RISOTTO AL AZAFRÁN
Con queso mozzarella y aceite de trufa

RISOTTO DE ESPÁRRAGO 230gr.....
Salteado con ajo, mantequilla y parmesano

PANINI

PANINI DE PORCHETTA 100gr.....
La porchetta es un rostizado italiano, el pecho del cerdo se rellena de especias, se envuelve y se cocina por un largo tiempo. Se rebana en delgadas láminas, acompañado de espinaca fresca, queso taleggio y jitomate bola

PANINI DE MORTADELLA 100gr.....
Mortadella, mostaza Dijon, mayonesa, jitomate deshidratado y queso strachinella

PANINI DE ROASTBEEF 100gr.....
Roast beef, queso mozzarella, pimientos rostizados, mayonesa con pepperoncino

PANINI DE SALMÓN 100gr.....
Salmón marinado con limón, aceite, sal, pimienta cebolla morada e hinojo. Aderezo de queso mascarpone, queso de cabra y alcaparras

PIZZA

ROSSA

MARGARITA.....
Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca

CAPRICCIOSA.....
Queso mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras

VEGGI.....
Pimiento, calabaza, alcachofa, berenjena y queso mozzarella

PROSCIUTTO.....

SALAMINO PICCANTE.....

MAIALONA.....
Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante

CARPACCIOS.....
Finas láminas de filete de res y atún, con aceite de oliva extra virgen y sal maldon, con arúgula fresca y queso parmesano en lájas

CONTADINA.....
Salchicha italiana de la toscana, embutido de sabor fuerte y especiado con una mezcla de cebolla morada y aceituna kalamata

GAMBERI.....
Camarones cocidos en vino espumoso, un toque de ajo y perejil sobre queso mozzarella añejo y salsa de jitomate con crema

BIANCA

MARGARITA BIANCA
Queso mozzarella, jitomate fresco y albahaca

QUATTRO FORMAGGI.....
Queso asiago, gorgonzola, mozzarella y parmesano

FIorentINA.....
Queso ricotta, parmesano y mozzarella con espinaca, jitomate cherry y huevo estrellado

SALMONE.....
Jitomate cherry, queso mozzarella y salmón fresco

REGINA BIANCA.....
Con queso mozzarella, prosciutto, arúgula y limón amarillo

VERONA.....
Con queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez

PORCINI.....
Mezcla de hongos portobello, champiñón y hongos porcini, cocido a fuego lento en mantequilla, vino blanco y perejil

GENOVÉS.....
Tomate fresco, pesto genovés y pancetta dorada sobre queso mozzarella añejo

ZINGARA.....
Alcachofas, champiñones y queso pecorino peppato, un queso siciliano, hecho a base de leche de oveja, madurado con granos de pimienta

PASTA

LASAGNA BOLOGNESE.....
La tradicional Romagnola, ragú de carne de lenta cocción al vino tinto

PENNE ARRABBIATA.....
Salsa de jitomate picante con albahaca fresca y ajo

RAVIOLES DE QUESOS Y SALSA ROSA.....
Rellenos de queso ricotta, pecorino, mascarpone y parmesano en salsa de jitomate con miel de abeja

RAVIOLES DE LANGOSTA EN SALSA ROSA.....
Igual que los ravioles de queso, en su versión marina, rellenos de cola de langosta

GNOCCHIS EN SALSA DE TOMATE CON HONGOS
Pasta hecha a base de papa, con salsa de hongos y jitomate

FETUCCINI ALFREDO.....
El tradicional

PIATTI FORTI

ATÚN A LA PARRILLA 180gr.....
Filete de atún, cocido en salsa de limón y alcaparras, acompañado de pimientos, berenjena y cebolla al vino blanco

ROBALO CON PAPAS PROVENZAL 180gr
Filete de robalo al vino blanco, alcachofas, aceituna kalamata y jitomate cherry, acompañado de papas estilo provenzal

MILANESA DE POLLO CAPRESE 180gr.....
Milanesa de pollo empanizada, gratinada con queso mozzarella fresco, jitomate y ensalada de arúgula, hoja de apio y albahaca

FILETE DE RES CON HONGOS FRESCOS 190gr
Filete de res, salsa de hongos con porcini, papa gratinada y aceite de oliva extra virgen

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS 180gr.....
Lomo de salmón con una ligera capa de almendra, avellana y piñón, sobre cama de espárragos a la plancha en salsa de mantequilla, limón y alcaparras

PAPPARDELLE DE JABALÍ.....
Pasta corta tradicional de la Toscana. Ragú de jabalí marinado por 12 horas con hierbas toscanas, vino tinto y pomodoro

FUSILLI "A LA PEPE".....

SPAGHETTI CARBONARA.....

SPAGHETTI POMODORO.....

QUISSISANA
Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca

13 GOBBI
Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella fresco

DOLCI

TIRAMISÚ.....
Crema de queso mascarpone con biscochos humedecidos en café y chocolate amargo espolvoreado

BOMBA DE CHOCOLATE Y HELADO DE ESPÁRRAGOS.....
Con el interior fondant de chocolate amargo con nuestro helado especial de espárragos

PANNA COTTA AL AMARETTO.....
Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto

HELADOS DE TEMPORADA.....
Pregunte a su mesero

CALZONE DE PLÁTANO O FRESA CON NUTELLA....
Hecho al momento en nuestro horno de pizzas

CHEESECAKE DE ALBARICOQUE.....

TARTA DE ALMENDRA.....
Gluten free

—
El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente. Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito (Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión. La propina es voluntaria, no obligatoria. El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción.