



# NEGRONI

## TAKE OUT MENU

### Arcos

t. 55 9135 0197

☎ 55 1695 9990

### Artz

t. 55 5929 3388

☎ 55 7810 9665



# NEGRONI

## TAKE OUT MENU

### ENTRADAS

#### PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjena horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano

#### MOZZARELLA DI BUFALA producto importado

Mozzarella fresca macerada en aceite de oliva extra virgen, sal maldon, pimienta y con gajos de jitomate bola (125g.)

#### POLPO ARROSTO

Pulpo rostizado acompañado de papa (180g.)

### RISOTTO

#### RISOTTO MARSALA

Callo de hacha, pancetta, arúgula y laja de parmesano. Terminado con un toque de mantequilla, grana padano y Marsala seco (140 g.)

#### RISOTTO DE GAMBERI AL LIMONE

Risotto de camarones con un toque de limón, acompañado de calabaza

#### RISOTTO CARCIOFI

Risotto con alcachofa

### PASTA

#### FUSILLI A LA PEPE

Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa

#### 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

#### LASAGNA DI SPINACI

Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano

#### TRIANGOLI FUNGHI FRESCHI

Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil

### INSALATE

#### INSALATA DELLA CASA

Mezcla de lechugas, frissé italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón y menta

#### INSALATA DI SPINACI

Espinaca con crujiente de prosciutto, nueces, jitomate cherry, manzana caramelizada y queso de cabra en vinagreta de balsámico con un toque de trufa

#### INSALATA DI CARCIOFI

#### E PARMIGIANO

Alcachofa con cebolla morada caramelizada, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón

### PIZZA

#### MARGHERITA

Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca

#### PROSCIUTTO

Salsa de jitomate y Prosciutto

#### QUATTRO FORMAGGI

Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera

#### MAIALONA

Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante

#### SALAMINO PICCANTE

#### PORCINI

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

# NEGRONI

TAKE OUT MENU

## SECONDI PIATTI

### SALMONE FIORENTINA

Lomo de salmón con timbal de papa y perejil,  
acompañado de espárragos a la plancha (180g.)

### ESCALOPA DI VITELLO AL LIMONE

Escalopa de ternera al limón con puré de papa (180g.)

### FILETTO DI MANZO AL FUNGHI

Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado  
de espárragos y aceite de olivo extra virgen (180g.)

### BRANZINO CON VERDURE GRIGLIATE

Lubina con verduras mixtas al grill (180g.)

## DOLCI

### PANNA COTTA AL AMARETTO

Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto

### TORTA DI MANDORLE

Tarta de almendra sin gluten

### CHEESECAKE DI ALBICOCCA

Cheesecake de Albaricoque

### TIRAMISÚ

El tradicional

### TORTA DELLA NONNA

Tradicional tarta de piñón italiana

# NEGRONI

## MENÚ FAMILIAR

*para 2, 4 o 6 personas*

*Escoge el tipo de pasta y salsa que más te guste, agrega ensalada, pizza y postre de tu elección. Selecciona el número de personas.*

1

### ESCOGE TU TIPO DE PASTA

RIGATONI

PENNE

FUSILLI

SPAGHETTI

2

### ESCOGE TU SALSA

13 GOBBI

ALFREDO

AMATRICIANA

ARRABIATA

CARBONE

CREMOSA DE SALCHICHA ITALIANA Y JITOMATE

FUNGHI

LA PEPE

POMODORO

PORTOFINO

QUISSISANA

RICOTTA LIMONE E GAMBERI

LASAGNA DI SPINACI

3

### ESCOGE TU ENSALADA

INSALATA DELLA CASA

INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO

INSALATA DI ESPINACI

# NEGRONI

## 4

### ESCOGE TU PIZZA

#### MARGHERITA

*Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca*

#### PROSCIUTTO

*Salsa de jitomate y Prosciutto*

#### QUATTRO FORMAGGI

*Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera*

#### MAIALONA

*Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante*

#### PORCINI

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

#### SALAMINO PICCANTE

## 5

### ESCOGE TU POSTRE

#### PANNA COTTA AL AMARETTO

*Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto*

#### TORTA DI MANDORLE

*Tarta de almendra sin gluten*

#### CHEESECAKE DI ALBICOCCA

*Cheesecake de albaricoque*

#### TIRAMISÚ

*El tradicional*

#### TORTA DELLA NONNA

*Tradicional tarta de piñón italiana*

### INSTRUCCIONES PARA DISFRUTAR SUS PLATILLOS EN CASA:

#### PASTA

1. Calentar la pasta en una sartén o en el horno con la salsa y un poco de aceite de oliva (*es importante no utilizar microondas*).
3. Agregar queso parmesano rallado, aceite de oliva y pimienta negra recién molida al gusto.

#### PIZZA

1. Precalentar el horno a 220°C.
2. Colocar la pizza en una charola para hornear y meterla en el horno durante 7 minutos.
3. Sacar del horno y servir.
4. Agregar un toque de aceite de oliva extra virgen y pimienta negra recién molida.

# ARMA TU PIZZA

## *en casa*

ELIGE LA PIZZA QUE MÁS TE GUSTE:

### PIZZA MARGARITA

Masa de pizza 250 gr.  
Salsa pomodoro  
Queso pecorino romano  
Queso mozzarella  
Albahaca  
Aceite extra virgen de oliva

### PIZZA PROSCIUTTO

Masa de pizza 250 gr.  
Salsa pomodoro  
Queso mozzarella  
Prosciutto  
Aceite extra virgen de oliva

### PIZZA SALAMINO PICANTE

Masa de pizza 250 gr.  
Salsa pomodoro  
Queso mozzarella  
Salame  
Aceite extra virgen de oliva

LOS INGREDIENTES SE ENTREGAN AL ALTO VACÍO

