



PROSECCO

TAKE OUT MENU

Polanco. 55 5281 3238 c. 55 1845 4999
Santa Fe. 55 2167 8533 c. 55 1237 1741
Coyoacán. 55 5161 6386 c. 55 3619 5107

PROSECCO

TAKE OUT

ANTIPASTI

BERENJENA A LA PARMESANA.....

Horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano

BOLITAS DE PARMESANO 6 pzas.....

A base de Parmigiano Reggiano, acompañadas de salsa arrabiatta

PULPO CON PAPAS 120gr.....

Pulpo marinado con jugo de limón, pepperoncino, ajo y perejil sobre timbal de papa

MOZZARELLA DI BUFALA producto importado.....

Fresco mozzarella macerado en aceite de oliva extra virgen y hierbas toscanas con gajos de jitomate bola

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

ENSALADA DE LA CASA.....

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

RISOTTO

RISOTTO CON QUESO TALEGGIO Y TRUFA....

Con pera y un toque de aceite de trufa

RISOTTO FUNGHI.....

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

RISOTTO AL AZAFRÁN.....

Con queso mozzarella y trufa

PIZZA

MARGARITA.....

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

SALAMINO PICCANTE.....

MAIALONA.....

Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante

PROSCIUTTO.....

QUATTRO FORMAGGI.....

Queso asiago, gorgonzola, mozzarella y parmesano

PORCINI.....

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

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 SALSAS ROSA.....

Rellenos de queso ricotta, pecorino, mascarpone y parmesano en salsa de jitomate con miel de abeja

RAVIOLES DE LANGOSTA EN SALSAS ROSA....

Igual que los ravioles de queso, en su versión marina, rellenos de cola de langosta

FUSILLI "A LA PEPE".....

FETUCCINI ALFREDO.....

El tradicional

PROSECCO

TAKE OUT

PIATTI FORTI

ATÚN A LA PARRILLA

Filete de atún 180gr, cocido en salsa de limón y alcaparras, acompañado de pimientos, berenjena y cebolla al vino blanco

FILETE DE RES CON HONGOS FRESCOS.....

Filete de res 190gr, salsa de hongos con porcini, papa gratinada y aceite de oliva extra virgen

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS.....

Lomo de salmón 180gr con una ligera capa de almendra, avellana y piñón, sobre cama de espárragos a la plancha en salsa de mantequilla, limón y alcaparras

PANINI

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

DOLCI

TIRAMISÚ.....

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

PANNA COTTA AL AMARETTO.....

Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto

CHEESECAKE DE ALBARICOQUE.....

TARTA DE ALMENDRA.....

Gluten free

PROSECCO

MENÚ FAMILIAR

PARA 2, 4 O 6 PERSONAS

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

1

ESCOGE TU TIPO DE PASTA

PENNE

FUSILLI

SPAGHETTI

LINGUINE

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 BOLOGNESE.....

3

ESCOGE TU ENSALADA

ENSALADA VERDE

ENSALADA CON ALCACHOFA Y PARMESANO

CAPRESE

ENSALADA DE LA CASA

PROSECCO

4

ESCOGE TU PIZZA

MARGHERITA.....

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

MAIALONA.....

Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante

QUATTRO FORMAGGI.....

Queso asiago, gorgonzola, mozzarella y parmesano

PORCINI.....

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

SALAMINO PICCANTE.....

PROSCIUTTO.....

5

ESCOGE TU POSTRE

CHEESECAKE DE ALBARICOQUE.....

PANNA COTTA AL AMARETTO.....

Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto

TARTA DE ALMENDRA.....

Gluten free

TIRAMISÚ.....

Crema de queso mascarpone con bizcochos humedecidos en café y chocolate amargo espolvoreado

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)**.
2. 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

