

ANTIPASTI

LAMINE DI SALMONE AL GHEE AROMATIZZATO (Láminas de salmón con ghee aromatizado) 120 grs.
Aromatizado con estragón

CARPACCIO DI MANZO (Carpaccio de res) 80 grs.
Con rocas de parmesano, vinagreta balsámica y arúgula

CARPACCIO DI ROAST BEEF E ZUCCHINI (Carpaccio de roast beef y calabaza) 100 grs.
Con vinagreta de jugo de cocción, vinagre balsámico y aceite de oliva

TARTARE DI CERVO (Tartar de ciervo) 120 grs.
Con aderezo de mostaza, ajo y mantequilla. Guarnición de hinojo fresco

TAGLIATTI MISTI (Plato de embutidos) 90 grs.
Prosciutto, salamino picante, acompañado de crotones y crocante de polenta

CAVOLFIORE PARMIGIANA (Coliflor a la parmesana) 250 grs.
Coliflor en costra de parmesano, acompañada de dijonesa

RAVIOLONE BURRATA (Raviolone de burrata) 360 grs.
Relleno de burrata, salsa de jitomate cherry, acompañado de arúgula, chips de ajo y parmesano

CARCIOFO SU FONDUTA DI PARMIGIANO TARTUFATA (Alcachofa con crema de parmesano trufada)...
Crema de parmesano con esencia de trufa

VONGOLE AL VINO BIANCO (Almejas al vino blanco) 500 grs.
Con cebolla, ajo y perejil

POLPO E PATATE (Pulpo y patatas) 180 grs.
Especiado con paprika, limón amarillo y peperoncino

FRITTO MISTO DI MARE (Frito mixto de mar) 300 grs.
Langostinos, calamar, croquetas de berenjena, chips de betabel y calabaza con aderezo de mayonesa y jitomate

ZUPPE

ZUPPE DI MARE
(Sopa de mar)
Camarón, pulpo, almeja, mejillón y pancetta, en una base de jitomate, ligeramente picante

CAPPELLETTI IN BRODO
(Cappelletti en caldo de res)
Rellenos de prosciutto y parmesano

MINISTRONE
(Minestrone)
Pesto genovés, zanahoria, calabaza, chícharos, alcachofa y papa

ZUPPETTA DI BOSCO
(Sopa de hongos mixtos)
Morilla, portobello, porcini y hongos de temporada

INSALATA

MOZZARELLA DI BUFALA 125 grs.
(Mozzarella de bufala) *Producto Importado*
Con rodajas de jitomate y pesto genovés

INSALATA VERDE
(Ensalada verde)
Mix de lechugas, arúgula, espárrago y aguacate, con aderezo de limón amarillo

ASPARAGI VERONESE
(Espárragos Verona)
Gratinados con parmesano y crocante de prosciutto

HEIRLOOM BURRATA
(Burrata con jitomates Heirloom)
Con crema de vinagre balsámico a la trufa blanca y arúgula

INSALATA DI GRANCHIO REALE 100 grs. . .
AL LIMONE (Ensalada de King Crab al Limón)
Con croutones y limón mediterráneo

RISOTTI

RISOTTO ASPARAGI (Risotto de espárragos)
Salteados con ajo y pimienta, montado con mantequilla y parmesano

RISOTTO POMODORO (Risotto de tomate)
Salsa de jitomate montado con mantequilla y parmesano

RISOTTO BAROLO (Risotto al vino tinto)
Con salchicha italiana, endivia y vino tinto, montado con mantequilla y parmesano

RISOTTO ALLA PARMIGIANA (Risotto de parmesano).....
Con crocante de parmesano

RISOTTO AL NERO DI SEPIA (Risotto negro con tinta de calamar)
Camarones, pulpo, mejillones y almejas al vino tinto sobre cama de risotto

RISOTTO GORGONZOLA (Risotto de gorgonzola)
Cebolla morada y gorgonzola dulce

RISOTTO AL GRANCHIO REALE (Risotto de King Crab).....
Con apio, mascarpone y mantequilla

PASTE

SPAGHETTI PRINCIPE DI NAPOLI (Spaghetti con albóndigas)
Pequeñas albóndigas de res en salsa de jitomate y albahaca

MEZZELUNE AI CARCIOFI (Ravioles de alcachofa)
Con salsa cremosa de salchicha italiana y un toque de jitomate

CAPELLINI SCAMPONE (Capellini con langostinos) 300 grs..
Salsa fresca de jitomate cherry, vino blanco, ajo y perejil

PACCHERI FUNGHI (Paccheri en salsa de hongos)
Mezcla de hongos frescos, salsa cremosa montada con parmesano

PACCHERI AMATRICIANA (Paccheri Amatriciana)
Pancetta y salchicha italiana, peperoncino, ajo, vino blanco y jitomate

PASTA TRASTEVERE (Pasta Trastevere)
Espárragos y speck, montada sobre rueda de asiago añejo

STROZZAPRETI AL RAGÚ DI ANATRA (Strozzapretti con ragú de pato)
Pasta hecha a mano con ragú de pato de cocción lenta

RAVIOLI CAPRESE (Ravioles caprese)
Ravioles esponjosos, rellenos de mozzarella y parmesano con salsa fresca de jitomate

PACCHERI CARBONE (Paccheri Carbone)
Con salsa de jitomate cremosa con parmesano

TAGLIOLINI RICOTTA LIMONE E GAMBERI (Tagliolino con salsa ricotta, limón y camarones)
Salsa cremosa de ricotta aromatizada con limón

PIZZE

TARTUFO (Trufada).....
Con crema de trufa y trufa fresca

MARGHERITA (Margarita)
Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca fresca

MARGHERITA BIANCA (Margarita Blanca)....
Jitomate heirloom, albahaca y mozzarella

CRISTINA (Cristina)
Salsa de jitomate, prosciutto crudo, arúgula y parmesano

QUATTRO FORMAGGI (Cuatro quesos)
Asiago, gorgonzola, mozzarella y parmesano

SALAME (Salami)
Salami, mozzarella y jitomate

CAPRICCIOSA (Caprichosa)
Mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras

PIATTI FORTI

SALMONE E FARRO (Salmón y farro) 180 grs.
Salmón a la plancha con salsa de alcaparras y limón, acompañado de farro al pesto

SPIGOLA AL VINO BIANCO (Robalo en salsa de vino blanco) 180 grs.
Con papas, perejil, alcaparrones y jitomate cherry

ANATRA CONFIT (Pato confitado) 240 grs.
Salsa de pimienta verde y puré de coliflor

VITELLO LIMONE (Escalopas de ternera al limón) 180 grs
Con salsa de mantequilla y limón, acompañado de puré de papa

FILETTO DI MANZO AL OPORTO E FOIE (Filete de res con salsa de oporto y foie gras) 220 grs
Reducción de oporto, foie sellado y zanahorias baby

CROSTATA DI VITELLO PARMIGIANO (Costilla de ternera con parmesano) 450 grs.
Empanizada, gratinada con salsa de jitomate, parmesano y mozzarella fresca

AGNELLO AL BURRO E ROSMARINO (Cordero en mantequilla de romero) 350 grs.
Relleno de carnes mixtas, con acelgas y hongo morilla

POLLO DI LATTE (Pollito de leche) 1 pza
Con romero, salvia, limón, ajo y vino blanco, acompañado de papas gajo al horno

SUGGERIMENTI

LAMINE DI CHUTORO 80 grs
(Láminas de Chutoro) *Aromatizadas con vinagreta de limón y jengibre, acompañadas de láminas de pepino, alcaparras fritas, chips de ajo y papa paja*

CHUTORO ALLA TARTARA 80 grs.
(Tártara de Chutoro) *Aderezado con un toque de mostaza Dijon, echalote, alcaparras y aceite de oliva*

CRUDO DI SCAMPI (Crudo de Cigalas) 130 grs. . .
Frescas cigalas al limón

OSTRICHE CON VINAIGRETTE AL
BASILICO 6 pzas (Ostiones con vinagreta de albahaca) *Ostiones frescos aromatizados con vinagreta de albahaca y limón*

SPAGHETTI ALLA NERANO 150 grs
(Spaghetti a la Nerano) *Pasta salteada con láminas de calabaza, queso pecorino y parmesano*

PIZZA PISTACCHIO E MORTADELLA. . . .
(Pistache Y Mortadela) *Con base de salsa blanca, queso mozzarella añejo y pesto de pistache.*

GAMBERI COLOSSALI AL BRANDY 180 grs.
(Camarones colosales al brandy) *Salteados con un toque de albahaca y peperoncino*