

AGOSTO



NEGRONI

MENU TAKE OUT

Arcos

Tel. 55 9135 0197 / Cel. 55 1695 9990 

Artz

Tel. 55 5929 3388 / Cel. 55 7810 9665 

NEGRONI

TAKE OUT MENU

ENTRADAS

- PARMIGIANA DI MELANZANE** \$265
Berenjena horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano
- MOZZARELLA DI BUFALA** producto importado \$415
Mozzarella fresca macerada en aceite de oliva extra virgen, sal maldon, pimienta y con gajos de jitomate bola (125g.)
- POLPO ARROSTO** \$475
Pulpo rostizado acompañado de papa (180g.)

RISOTTO

- RISOTTO MARSALA** \$440
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** \$375
Risotto de camarones con un toque de limón, acompañado de calabaza
- RISOTTO CARCIOFI** \$315
Risotto con alcachofa

PASTA

- FUSILLI A LA PEPE** \$280
Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa
- QUISSISANA** \$255
Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca
- 13 GOBBI** \$250
Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella fresco
- LASAGNA DI SPINACI** \$295
Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano
- TRIANGOLI FUNGHI FRESCHI** \$280
Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil

INSALATE

- INSALATA DELLA CASA** \$225
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** \$300
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** \$255
Alcachofa con cebolla morada caramelizada, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón

PIZZA

- MARGHERITA** \$265
Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca
- PROSCIUTTO** \$270
Salsa de jitomate y Prosciutto
- QUATTRO FORMAGGI** \$295
Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera
- MAIALONA** \$315
Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante
- SALAMINO PICCANTE** \$315
- PORCINI** \$330
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 <i>Lomo de salmón con timbal de papa y perejil, acompañado de espárragos a la plancha (180g.)</i>	\$395
ESCALOPA DI VITELLO AL LIMONE <i>Escalopa de ternera al limón con puré de papa (180g.)</i>	\$395
FILETTO DI MANZO AL FUNGHI <i>Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado de espárragos y aceite de olivo extra virgen (180g.)</i>	\$495
BRANZINO CON VERDURE GRIGLIATE <i>Lubina con verduras mixtas al grill (180g.)</i>	\$410

DOLCI

PANNA COTTA AL AMARETTO <i>Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto</i>	\$160
TORTA DI MANDORLE <i>Tarta de almendra sin gluten</i>	\$190
CHEESECAKE DI ALBICOCCA <i>Cheesecake de Albaricoque</i>	\$180
TIRAMISÚ <i>El tradicional</i>	\$180
TORTA DELLA NONNA <i>Tradicional tarta de piñón italiana</i>	\$185

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

	2 pax	4 pax	6 pax
13 GOBBI	\$360	\$535	\$795
ALFREDO	\$355	\$525	\$780
AMATRICIANA	\$405	\$600	\$895
ARRABIATA	\$340	\$505	\$750
CARBONE	\$420	\$625	\$930
CREMOSA DE SALCHICHA ITALIANA Y JITOMATE	\$390	\$580	\$865
FUNGHI	\$390	\$580	\$865
LA PEPE	\$340	\$505	\$750
POMODORO	\$340	\$505	\$750
PORTOFINO	\$390	\$580	\$865
QUISSISANA	\$360	\$535	\$795
RICOTTA LIMONE E GAMBERI	\$520	\$775	\$1,155
<hr/>			
LASAGNA DI SPINACI	\$420	\$625	\$930

3

ESCOGE TU ENSALADA

	2 pax	4 pax	6 pax
INSALATA DELLA CASA	\$325	\$480	\$710
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO	\$360	\$535	\$795
INSALATA DI ESPINACI	\$420	\$625	\$930

NEGRONI

4

ESCOGE TU PIZZA

	2-4 pax
MARGHERITA <i>Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca</i>	\$250
PROSCIUTTO <i>Salsa de jitomate y Prosciutto</i>	\$255
QUATTRO FORMAGGI <i>Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera</i>	\$285
MAIALONA <i>Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante</i>	\$300
PORCINI <i>Mezcla de hongos portobello, champiñón y hongos porcini, cocido a fuego lento en mantequilla, vino blanco y perejil</i>	\$315
SALAMINO PICCANTE	\$300

5

ESCOGE TU POSTRE

	2 pax	4 pax	6 pax
PANNA COTTA AL AMARETTO <i>Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto</i>	\$210	\$310	\$460
TORTA DI MANDORLE <i>Tarta de almendra sin gluten</i>	\$270	\$400	\$595
CHEESECAKE DI ALBICOCCA <i>Cheesecake de albaricoque</i>	\$235	\$345	\$510
TIRAMISÚ <i>El tradicional</i>	\$235	\$345	\$510
TORTA DELLA NONNA <i>Tradicional tarta de piñón italiana</i>	\$265	\$390	\$580

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. Precalear 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

\$265

PIZZA PROSCIUTTO

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

\$305

PIZZA SALAMINO PICANTE

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

\$310

LOS INGREDIENTES SE ENTREGAN AL ALTO VACÍO

