



13 DE MAYO

PROSECCO

MENU TAKE OUT

Polanco: 55 5281 3238 / Cel. 55 1845 4999 

Santa Fe: 55 2167 8533 / Cel. 55 1237 1741 

PROSECCO

TAKE OUT

ANTIPASTI

BERENJENA A LA PARMESANA.....\$210

Horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano

BÓLITAS DE PARMESANO 6 pzas.....\$335

A base de Parmigiano Reggiano, acompañadas de salsa arrabiatta

PULPO CON PAPAS 120gr.....\$295

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

MOZZARELLA DI BUFALA.....\$355

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

INSALATA

ENSALADA VERDE.....\$165

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

ENSALADA CON ALCACHOFA Y PARMESANO..\$195

Alcachofa salteada con cebolla morada y vinagre de jerez, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón

CAPRESE.....\$195

Queso mozzarella, jitomate bola, albahaca y pesto genovés

ENSALADA DE LA CASA.....\$165

Mezcla de lechugas, frisé 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....\$230

Con pera y un toque de aceite de trufa

RISOTTO FUNGHI.....\$320

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

RISOTTO AL AZAFRÁN.....\$315

Con queso mozzarella y trufa

PIZZA

MARGARITA.....\$210

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

SALAMINO PICCANTE.....\$250

MAIALONA.....\$255

Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante

PROSCIUTTO.....\$290

QUATTRO FORMAGGI.....\$255

Queso asiago, gorgonzola, mozzarella y parmesano

PORCINI.....\$280

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

PASTA

LASAGNA BOLOGNESE.....\$275

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

PENNE ARRABBIATA.....\$215

Salsa de jitomate picante con albahaca fresca y ajo

RAVIOLES DE QUESOS Y SALSAS ROSA.....\$245

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

RAVIOLES DE LANGOSTA EN SALSAS ROSA....\$365

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

FUSILLI "A LA PEPE".....\$215

FETUCCINI ALFREDO.....\$225

El tradicional

PROSECCO

TAKE OUT

PIATTI FORTI

ATÚN A LA PARRILLA\$375

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..... \$380

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

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS.....\$375

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..... \$255

Mortadella, mostaza Dijon, mayonesa, jitomate deshidratado y queso strachinella

PANINI DE ROASTBEEF 100gr.....\$255

Roast beef, queso mozzarella, pimientos rostizados, mayonesa con pepperoncino

DOLCI

TIRAMISÚ.....\$145

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

PANNA COTTA AL AMARETTO.....\$130

Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto

CHEESECAKE DE ALBARICOQUE.....\$145

TARTA DE ALMENDRA.....\$170

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

	<i>2 pax</i>	<i>4 pax</i>	<i>6 pax</i>
13 GOBBI.....	\$345	\$520	\$780
ALFREDO.....	\$340	\$510	\$765
AMATRICIANA.....	\$390	\$585	\$880
ARRABIATA.....	\$325	\$490	\$735
CARBONE.....	\$405	\$610	\$915
CREMOSA DE SALCHICHA ITALIANA Y JITOMATE.....	\$375	\$565	\$850
FUNGHI.....	\$375	\$565	\$850
LA PEPE.....	\$325	\$490	\$735
POMODORO.....	\$325	\$490	\$735
PORTOFINO.....	\$375	\$565	\$850
QUISSISANA.....	\$345	\$520	\$780
RICOTTA LIMONE E GAMBERI.....	\$505	\$760	\$1,140
<hr/>			
LASAGNA BOLOGNESE.....	\$415	\$625	\$940

3

ESCOGE TU ENSALADA

	<i>2 pax</i>	<i>4 pax</i>	<i>6 pax</i>
ENSALADA VERDE	\$250	\$375	\$565
ENSALADA CON ALCACHOFA Y PARMESANO	\$295	\$445	\$670
CAPRESE	\$195	\$295	\$445
ENSALADA DE LA CASA	\$250	\$375	\$565

PROSECCO

4

ESCOGE TU PIZZA

MARGHERITA	2-4 pax	\$210
<i>Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca</i>		
MAIALONA		\$255
<i>Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante</i>		
QUATTRO FORMAGGI		\$255
<i>Queso asiago, gorgonzola, mozzarella y parmesano</i>		
PORCINI		\$280
<i>Mezcla de hongos portobello, champiñón y hongos porcini, cocido a fuego lento en mantequilla, vino blanco y perejil</i>		
SALAMINO PICCANTE		\$250
PROSCIUTTO		\$290

5

ESCOGE TU POSTRE

	2 pax	4 pax	6 pax
CHEESECAKE DE ALBARICOQUE	\$220	\$330	\$495
<i>Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto</i>			
PANNA COTTA AL AMARETTO	\$195	\$295	\$445
<i>Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto</i>			
TARTA DE ALMENDRA	\$255	\$385	\$580
<i>Gluten free</i>			
TIRAMISÚ	\$220	\$330	\$495
<i>Crema de queso mascarpone con bizcochos humedecidos en café y chocolate amargo espolvoreado</i>			

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.