

# NEGRONI



## ENTRADAS

<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> <i>Berenjena horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano</i>	\$330
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> <i>Mozzarella fresca macerada en aceite de oliva extra virgen, sal Maldon, pimienta y con guisantes de jitomate bola (125g.) (Producto importado)</i>	\$510
■ <b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b> <i>Queso Mozzarella empanizado, acompañado de salsa arrabiatta y arúgula aderezada (180g.)</i>	\$470
■ <b>CARCIOFI AL FORNO</b> <i>Alcachofa al horno bañada en aceite de oliva y parmesano gratinado</i>	\$360
<b>CARPACCIO DI CARCIOFI</b> <i>Con vinagreta de naranja y limón, con aceituna kalamata, jitomate deshidratado y perejil fresco terminado con supremas de naranja (120 g.)</i>	\$365
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> <i>Láminas de filete de res bañadas en vinagreta balsámica con láminas de parmesano y arúgula (100g.)</i>	\$345
<b>CARPACCIO DI TONNO</b> <i>Laminado fino de atún marinado en cítricos y eneldo, acompañado de hinojo y cebolla (100g.)</i>	\$395
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> <i>Acompañado de espárragos y aguacate con aderezo de ricotta</i>	\$330
■ <b>CARPACCIO DI PESCE SPADA</b> <i>Carpaccio de pez espada con jitomate deshidratado y aguacate (80g.)</i>	\$410
■ <b>FRITTO MISTO DI MARE</b> <i>Crujientes chipirones y camarones acompañados con salsa tártara y salsa livornesa</i>	\$610
■ <b>POLPO ARROSTO</b> <i>Pulpo rostizado acompañado de papa (180g.)</i>	\$580



## INSALATE

<b>ASPARAGI ALLA MILANESE</b> <i>Espárrago verde, panceta crujiente, huevo pochado, crocante de parmesano y vinagre de jerez</i>	\$420
<b>INSALATA DELLA CASA</b> <i>Mezcla de lechugas, frissè italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón y menta</i>	\$290
■ <b>INSALATA DI SPINACI</b> <i>Espinaca con crujiente de prosciutto, nueces, jitomate cherry, manzana caramelizada y queso de cabra en vinagreta de balsámica con un toque de trufa</i>	\$375
■ <b>INSALATA DI BIETOLA ROSSA</b> <i>Betabel acompañado de espinaca, chips de ajo y queso de cabra en un aderezo dulce de betabel</i>	\$270
<b>INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO</b> <i>Alcachofa con cebolla morada caramelizada, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón</i>	\$320

## PRIMI PIATTI

### PASTA

<b>FETTUCINI ALFREDO</b> <i>Fettuccini con salsa cremosa de parmesano</i>	\$350
<b>FUSILLI A LA PEPE</b> <i>Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa</i>	\$350
<b>PENNE ARRABBIATA</b> <i>Salsa picante de jitomate con un toque de ajo</i>	\$350
<b>QUISSISSANA</b> <i>Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca</i>	\$320
<b>13 GOBBI</b> <i>Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella fresco</i>	\$320
■ <b>FETTUCINI FRESCI ALLE VONGOLE</b> <i>Tradicional pasta Veneciana hecha con almejas en salsa de vino blanco y aceite de oliva y perejil</i>	\$370
■ <b>RIGATONI POMODORO E MOZZARELLA FRESCA</b> <i>Rigata corta servida con Mozzarella fresca y jitomate con un toque de albahaca</i>	\$335
<b>RAVIOLI EN SALSÀ ROSSA</b> <i>Ravioles rellenos de queso en salsa rosa</i>	\$370
■ <b>LASAGNA DI SPINACI</b> <i>Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano</i>	\$370
<b>FETTUCINI FRESCI POMODORO</b> <i>Fettuccini en salsa de jitomate</i>	\$320
■ <b>TRIANGOLI FUNGHI FRESCI</b> <i>Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil</i>	\$350
■ <b>PENNE FUNGHI FRESCI</b> <i>Penne con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil</i>	\$345
■ <b>PAPARDELLONE PORTOFINO</b> <i>Papardelle ancho con salsa de jitomate, albahaca, piñón y queso parmesano</i>	\$345
■ <b>PAPARDELLE DI CODA DI BUE</b> <i>Pasta larga con estofado de rabo de res con vino tinto, especias italianas y jitomate</i>	\$420
■ <b>GNOCCHI VIOLA AL SALSÒ</b> <i>Esta pasta obtiene su color morado de la papa con la que se elabora. Lo acompañamos con salmón, jitomate cherry, zucchini y vodka</i>	\$485
■ <b>PASTA NEGRONI</b> <i>Pasta preparada en su mesa al momento, en una pieza de queso parmesano</i>	\$495
<b>SPAGHETTI ALLA NERANO</b> <i>Pasta salteada con láminas de calabaza, queso pecorino y parmesano</i>	\$315

### RISOTTI

<b>RISOTTO MARSALA</b> <i>Callo de hacha, pancetta, arúgula y laja de parmesano. Terminado con un toque de mantequilla, grana padano y Marsala seco (140 g.)</i>	\$540
<b>RISOTTO AL TALEGGIO E TARTUFO</b> <i>Risotto con queso Taleggio, pera y un toque de aceite de trufa</i>	\$350
<b>RISOTTO DE GAMBERI AL LIMONE</b> <i>Risotto de camarones con un toque de limón, acompañado de calabaza</i>	\$460
<b>RISOTTO A LA PARMIGIANA</b> <i>Risotto con mantequilla y parmesano cocinado a fuego lento</i>	\$365
■ <b>RISOTTO CARCIOFI</b> <i>Risotto con alcachofa</i>	\$395
<b>RISOTTO FUNGHI</b> <i>Hongo Portobello en salsa champiñón blanco y porcini con un toque de aceite de trufa</i>	\$475



## PIZZA

<b>MARGHERITA</b> <i>Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca</i>	\$330
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>Queso Mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras</i>	\$335
<b>VEGGI</b> <i>Pimiento, calabaza, alcachofa, berenjena y queso mozzarella</i>	\$360
<b>PROSCIUTTO</b> <i>Salsa de jitomate y Prosciutto</i>	\$335
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <i>Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera</i>	\$370
<b>MAIALONA</b> <i>Prosciutto, salchicha italiana y salami picante</i>	\$395
<b>SALAMINO PICCANTE</b>	\$395
<b>GAMBERI</b> <i>Camarones cocidos en vino espumoso, un toque de ajo y perejil sobre queso mozzarella añejo y salsa de jitomate con crema</i>	\$415
<b>VERONA</b> <i>Con queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez</i>	\$370
<b>PORCINI</b> <i>Mezcla de hongos portobello, champiñón y hongos porcini, cocido a fuego lento en mantequilla, vino blanco y perejil</i>	\$415
<b>MARGHERITA BIANCA CON TARTUFO</b> <i>Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca con un toque de aceite de trufa</i>	\$435



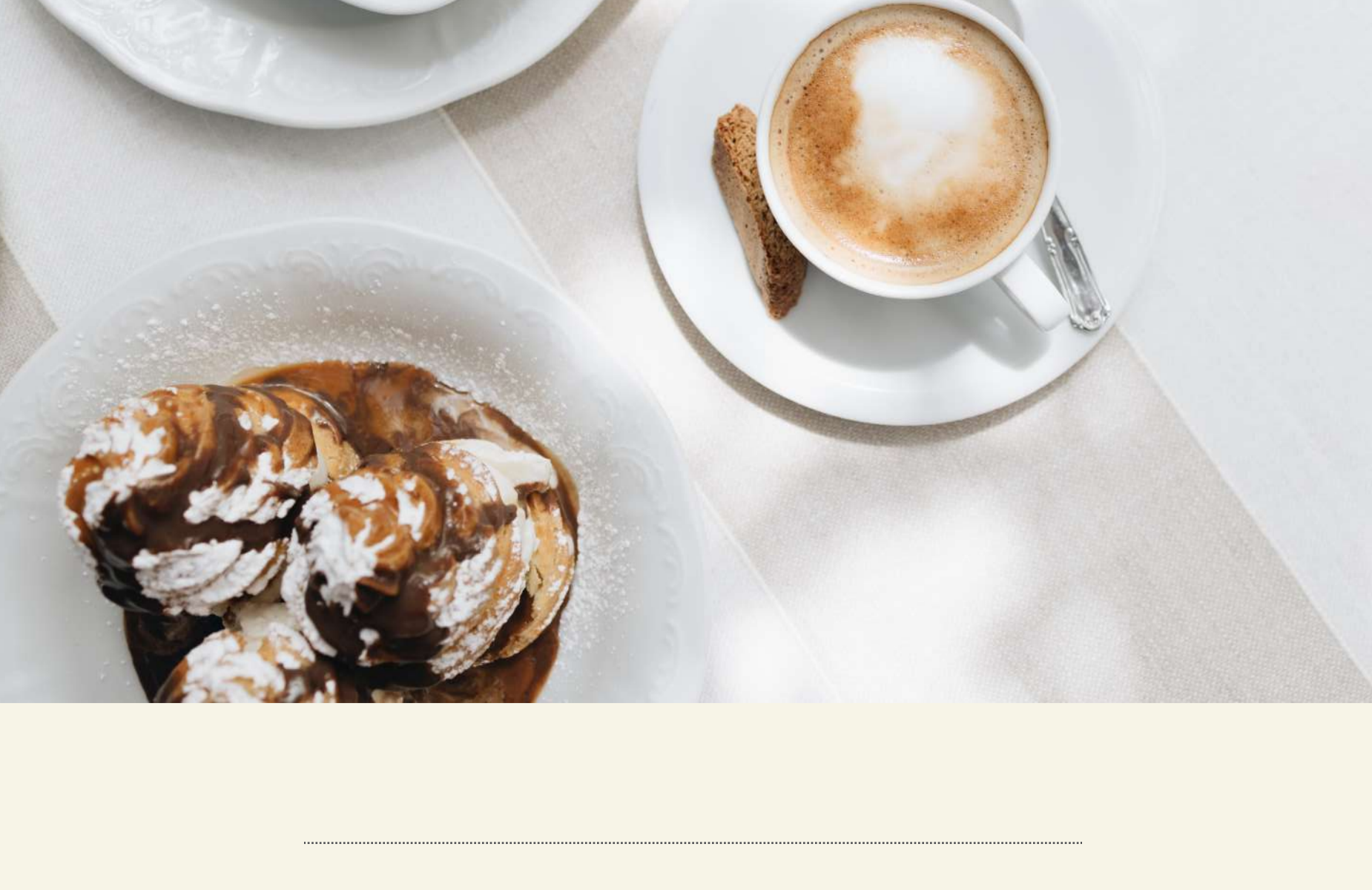
## SECONDI PIATTI

<b>SPIGOLA E PATATE PROVENZALE</b> <i>Filete de robalo al vino blanco, alcachofas, aceituna Kalamata y jitomate cherry, acompañado de papas estilo provenzal (180g.)</i>	\$510
■ <b>SALMONE FIORENTINA</b> <i>Lomo de salmón con timbal de papa y perejil, acompañado de espárragos a la plancha (180g.)</i>	\$495
■ <b>BRANZINO CON VERDURE GRIGLIATE</b> <i>Lubina con verduras mixtas al grill (180g.)</i>	\$520
■ <b>CROSTATA DI VITELLO A LA MILANESE</b> <i>Milanesa de ternera acompañada de arúgula, tomate cherry y papa paja (250g.)</i>	\$690
■ <b>ESCALOPAS DI VITELLO AL LIMONE</b> <i>Escalopas de ternera con salsa de mantequilla y limón acompañadas con puré de papa (180g.)</i>	\$490
■ <b>FILETTO DI MANZO AL FUNGHI</b> <i>Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado de espárragos y aceite de oliva extra virgen (180g.)</i>	\$610
■ <b>FILETTO DI MANZO E FOIE GRAS AL PORTO</b> <i>Filete de res con Foie Gras en salsa de oporto (180g.)</i>	\$825
■ <b>OSSOBUCO E POLENTA</b> <i>Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta (300g.)</i>	\$825

# NEGRONI

### DOLCI

■ <b>BOMBOLINI</b> <i>Buñuelo tradicional relleno de crema</i>	\$230
<b>BOMBE AL CIOCCOLATO</b> <i>Bomba de chocolate con helado de espárragos</i>	\$230
<b>PANNA COTTA AL AMARETTO</b> <i>Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto</i>	\$205
<b>TORTA DI MANDORLE</b> <i>Tarta de almendra sin gluten</i>	\$245
<b>CHEESECAKE DI ALBICOCCA</b> <i>Cheesecake de Albaricoque</i>	\$230
<b>CALZONE DI NUTELLA</b>	\$220
<b>TIRAMISÙ</b> <i>El tradicional</i>	\$230
■ <b>TORTA DELLA NONNA</b> <i>Tradicional tarta de piñón italiana</i>	\$245
■ <b>RAVIOLI FRITTI</b> <i>Ravioles de frutos y acompañados de helado de vainilla</i>	\$230
■ <b>PROFITEROLES</b>	\$235
<b>GELATO</b> <i>Helados de albahaca, café, chocolate, espárragos, frutos del bosque, limón, limón con vodka, limoncello, pistache, stracciatella, vainilla</i>	\$215
<b>GELATO AL TARTUFO PIEMONTESE</b> <i>Helado de flor de leche y trufa del Piemonte</i>	\$250



El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente.  
Precios en Moneda Nacional M.N. Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA. Cargo por cubierto: \$16.  
Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito (Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión  
La propina es voluntaria, no obligatoria.  
El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción.