



ENTRADAS

PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Berenjena horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano</i>	\$340
MOZZARELLA DI BUFALA <i>Mozzarella fresca macerada en aceite de oliva extra virgen, sal maldon, pimienta y con gajos de jitomate bola (125g.) (Producto Importado)</i>	\$525
 MOZZARELLA IN CARROZZA <i>Queso Mozzarella empanizado, acompañado de salsa arrabiatta y arúgula aderezada (180g.)</i>	\$485
 CARCIOFI AL FORNO <i>Alcachofa al horno bañada en aceite de oliva y parmesano gratinado</i>	\$370
CARPACCIO DI CARCIOFI <i>Con vinagreta de naranja y limón, con aceituna kalamata, jitomate deshidratado y perejil fresco terminado con supremas de naranja (120 g.)</i>	\$375
CARPACCIO DI MANZO <i>Láminas de filete de res bañadas en vinagreta balsámica con lájas de parmesano y arúgula (100g.)</i>	\$355
CARPACCIO DI TONNO <i>Laminado fino de atún marinado en cítricos y eneldo, acompañado de hinojo y cebolla (100g.)</i>	\$405
CARPACCIO DI SALMONE <i>Acompañado de espárragos y aguacate con aderezo de ricotta</i>	\$340
 FRITTO MISTO DI MARE <i>Crujientes chipirones y camarones acompañados con salsa tártara y salsa livornesa</i>	\$630
 POLPO ARROSTO <i>Pulpo rostizado acompañado de papa (180g.)</i>	\$595



ZUPPE

 VELLUTATA DI FIORI DI ZUCCA <i>Sopa cremosa de flor de calabaza con un toque de aceite de oliva, servida con crujiente de prosciutto (sin lácteos) 280ml.</i>	\$330
 VELLUTATA DI POMODORO <i>Sopa cremosa de jitomate con un toque de albahaca 250ml.</i>	\$275

INSALATE

ASPARAGI ALLA MILANESE <i>Espárrago verde, pancetta crujiente, huevo pochado, crocante de parmesano y vinagre de jerez</i>	\$435
INSALATA DELLA CASA <i>Mezcla de lechugas, frissé italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón y menta</i>	\$300
 INSALATA DI SPINACI <i>Espinaca con crujiente de prosciutto, nueces, jitomate cherry, manzana caramelizada y queso de cabra en vinagreta de balsámico con un toque de trufa</i>	\$385
 INSALATA DI BIETOLA ROSSA <i>Betabel acompañado de espinaca, chips de ajo y queso de cabra en un aderezo dulce de betabel</i>	\$280
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO <i>Alcachofa con cebolla morada caramelizada, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón</i>	\$330

PRIMI PIATTI

PASTA

FETTUCCINI ALFREDO <i>Fettuccini con salsa cremosa de parmesano</i>	\$360
FUSILLI A LA PEPE <i>Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa</i>	\$360
PENNE ARRABBIATA <i>Salsa picante de jitomate con un toque de ajo</i>	\$360
QUISSISANA <i>Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca</i>	\$330
13 GOBBI <i>Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella fresco</i>	\$330
 FATTUCCINI FRESCHI ALLE VONGOLE <i>Tradicional pasta Veneciana hecha con almejas en salsa de vino blanco y aceite de oliva y perejil</i>	\$380
 RIGATONI POMODORO E MOZZARELLA FRESCA <i>Pasta corta servida con Mozzarella fresca y jitomate con un toque de albahaca</i>	\$345
RAVIOLI EN SALSА ROSSA <i>Ravioles rellenos de queso en salsa rosa</i>	\$380
 LASAGNA DI SPINACI <i>Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano</i>	\$380
FETTUCCINI FRESCHI POMODORO <i>Fettuccini en salsa de jitomate</i>	\$330
 TRIANGOLI FUNGHI FRESCHI <i>Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil</i>	\$360
 PENNE FUNGHI FRESCHI <i>Penne con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil</i>	\$355
 PAPARDELLONE PORTOFINO <i>Papardelle ancho con salsa de jitomate, albahaca, piñón y queso parmesano</i>	\$355
 PAPARDELLE DI CODA DI BUE <i>Pasta larga con estofado de rabo de res con vino tinto, especias italianas y jitomate</i>	\$435
 GNOCCHI VIOLA AL SALMONE <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
 PASTA NEGRONI <i>Pasta preparada en su mesa al momento, en una pieza de queso parmesano</i>	\$510
SPAGHETTI ALLA NERANO <i>Pasta salteada con láminas de calabaza, queso pecorino y parmesano</i>	\$325

RISOTTI

RISOTTO MARSALA <i>Callo de hacha, pancetta, arúgula y laja de parmesano. Terminado con un toque de mantequilla, grana padano y Marsala seco (140 g.)</i>	\$555
RISOTTO AL TALEGGIO E TARTUFO <i>Risotto con queso Taleggio, pera y un toque de aceite de trufa</i>	\$360
RISOTTO DE GAMBERI AL LIMONE <i>Risotto de camarones con un toque de limón acompañado de calabaza</i>	\$475
RISOTTO A LA PARMIGIANA <i>Risotto con mantequilla y parmesano cocinado a fuego lento</i>	\$375
 RISOTTO CARCIOFI <i>Risotto con alcachofa</i>	\$405
RISOTTO FUNGHI <i>Hongo Portobello setas champiñón blanco y porcini con un toque de aceite de trufa</i>	\$490



PIZZA

MARGHERITA <i>Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca</i>	\$340
CAPRICCIOSA <i>Queso Mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras</i>	\$345
VEGGI <i>Pimiento, calabaza, alcachofa, berenjena y queso mozzarella</i>	\$370
PROSCIUTTO <i>Salsa de jitomate y Prosciutto</i>	\$345
QUATTRO FORMAGGI <i>Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera</i>	\$380
MAIALONA <i>Prosciutto, salchicha italiana y salamina picante</i>	\$405
SALAMINO PICCANTE	\$405
GAMBERI <i>Camarones cocidos en vino espumoso, un toque de ajo y perejil sobre queso mozzarella añejo y salsa de jitomate con crema</i>	\$425
VERONA <i>Con queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez</i>	\$380
PORCINI <i>Mezcla de hongos portobello, champiñón y hongos porcini, cocida a fuego lento en mantequilla, vino blanco y perejil</i>	\$420
MARGHERITA BIANCA CON TARTUFO <i>Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca con un toque de aceite de trufa</i>	\$450



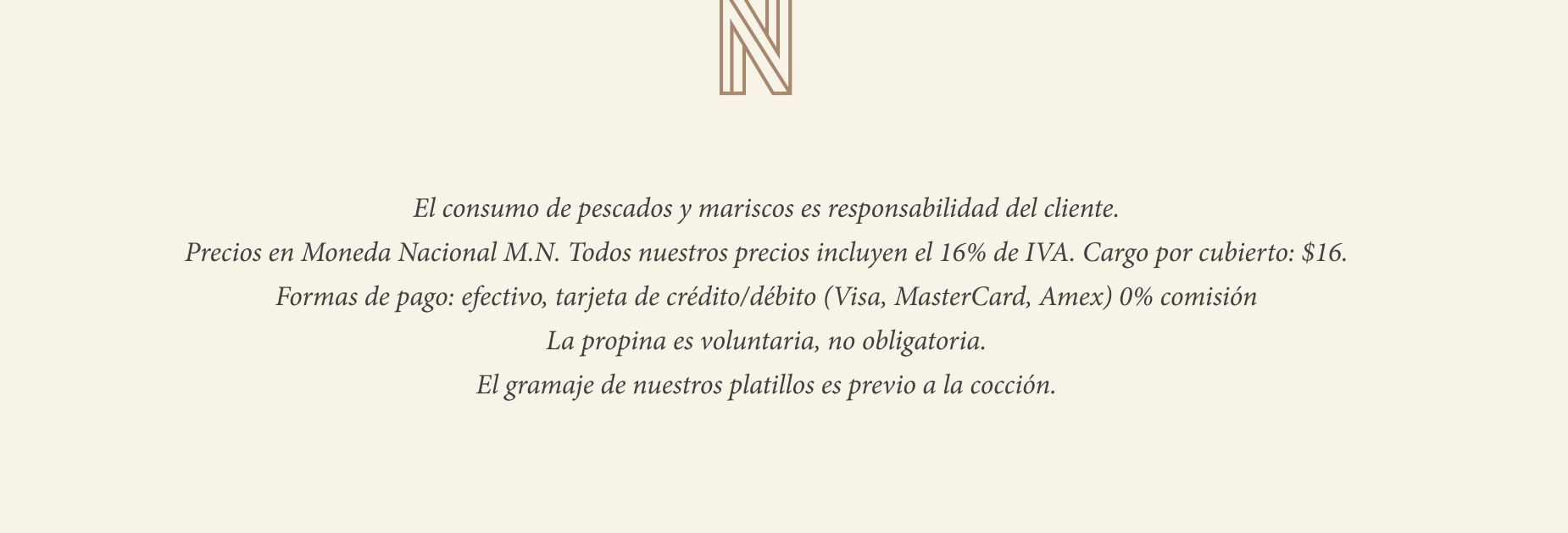
SECONDI PIATTI

SPIGOLA E PATATE PROVENZALE <i>Filete de robalo al vino blanco, alcachofas, aceituna Kalamata y jitomate cherry, acompañado de papas estilo provenzal (180g.)</i>	\$525
 SALMONE FIORENTINA <i>Lomo de salmón con timbal de papa y perejil, acompañado de espárragos a la plancha (180g.)</i>	\$510
 BRANZINO CON VERDURE GRIGLIATE <i>Lubina con verduras mixtas al grill (180g.)</i>	\$535
 COSTATA DI VITEELLO A LA MILANESE <i>Milanesa de ternera bañada en la leche, tomate cherry y papa papa (250g.)</i>	\$710
 ESCALOPAS DI VITEELLO AL LIMONE <i>Escalopas de ternera con salsa de mantequilla y limón acompañadas con puré de papa (180g.)</i>	\$505
 FILETTO DI MANZO AL FUNGHI <i>Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado de espárragos y aceite de oliva extra virgen (180g.)</i>	\$630
 FILETTO DI MANZO E FOIE GRAS AL PORTO <i>Filete de res con Foie Gras en salsa de oporto (180g.)</i>	\$850
 OSSOBUCO E POLENTA <i>Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta (300g.)</i>	\$850

NEGRONI

DOLCI

 BOMBOLINI <i>Buñuelo tradicional relleno de crema</i>	\$235
BOMBE AL CIOCCOLATO <i>Bomba de chocolate con helado de espárragos</i>	\$235
PANNA COTTA AL AMARETTO <i>Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto</i>	\$210
TORTA DI MANDORLE <i>Tarta de almendra sin gluten</i>	\$250
CHEESECAKE DI ALBICOCCA <i>Cheesecake de Albicoccos</i>	\$235
CALZONE DI NUTELLA	\$225
TIRAMISÚ <i>El tradicional</i>	\$235
 TORTA DELLA NONNA <i>Tradicional tarta de piñón italiana</i>	\$250
 RAVIOLI FRITTI <i>Rellenos de frutos y acompañados de helado de vainilla</i>	\$235
 PROFITEROLES	\$240
GELATO <i>Helados de albahaca, café, chocolate, espárragos, frutos del bosque, limón, limón con vodka, limoncello, pistache, stracciatella, vainilla</i>	\$220
GELATO AL TARTUFO PIEMONTESE <i>Helado de flor de leche y trufa del Piemonte</i>	\$260



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.