

ANTIPASTI

siempre bien acompañado con nuestro pan artesanal

MEATBALLS peperonata, salsa alioli 54	SANDÍA AL GRILL con queso de cabra, jitomate, pesto 54
CALAMARES garbanzos, tapenade, naranja 58	ENSALADA GRIEGA alioli, crostini de queso fonduta 52
CARNES FRÍAS jamones, salumi, carnes frías 78	ENSALADA VERDE vinagreta balsámico y ajonjolí 38
CALABACITAS menta, ricotta, balsámico 48	SALCHICHAS (2) sidra, puré papa con mascarpone 58
TERRINA DE ZANAHORIA con callo de hacha 68	MANGO POLLO ensalada de mango, zanahoria y pollo 55

PASTA

toda la pasta o salsa hecha en casa

RIGATONI DE FONDUTA AL HORNO pasta con salsa de 3 quesos cocida al horno 98
RAVIOLIS DE RATATOUILLE rellenos de verdura con queso parmesano y semillas de chia 98
PAPARDELLE DE TRIGO SARRACENO con salsa de jitomate con un toque de clavo y camarones frescos 110
LASAGNE CASERA CON RAGOUT ragú de carne de res con pesto de piñón y albahaca, mezclun 115

PRINCIPAL

GNOCCHI DE RICOTTA con salsa romana de salami y hierbas, trucha al sartén con limón confitado 115
COSTILLA DE RES AL GRILL con salsa verde y ensalada de jitomates y nopalitos 155
CONEJO AL HORNO CON TEQUILLA Y HIERBAS FRESCAS polenta romana y verduras escabechados 125
RISOTTO DE SETAS Y CHAMPIÑONES espuma de queso parmesano, moras con tomillo 115

Recomendamos disfrutar nuestro menú en degustación
(3 o 6 antipasti, 1 pasta, 1 principal) 5 tiempos \$285 pesos / 8 tiempos \$395 pesos

PIZZA

masa con corazón de panadero y un toque integral

MARGHERITA jitomates, jitomates cherry, mozzarella, albahaca, aceite de oliva 78
ROMANA jitomates, jitomates cherry, mozzarella, albahaca, anchoas, aceitunas 85
FONDUTA BIANCA mozzarella, queso reblochon, ricotta, parmesano, flor de calabaza 88
TIFOSI pepperoni, jamón, tocino, queso parmesano, mozzarella, aceite de hierbas 110
FUNGÍ MORUS ALBA setas, champiñones, reblochon, mornay, moras, prosciutto 110
MARE camarones, peperonata, cebolla cambray, aceite de chile, queso mozzarella 110
POLPETTE albóndigas de carne de res, espinacas, queso mozzarella, queso gruyere 88

Horneamos al horno de piedra para servirle una autentica corteza y sabor napolitana
Ingredientes adicionales \$35 pesos

FOCACCIAS

toda una cocina entre con rebanadas de buen pan

CROQUE TRENTO sándwich en pan rústico, roastbeef al horno, pera, queso reblochon y salsa mornay 88
BIFTEKI ARNIOU burger mediterráneo con confit de echalot, olivade y cremoso de chile 88
FOCACCIA CAPRESE verduras italianas, pechuga de pollo al horno, queso mozzarella, alioli 72

Platillos vegetarianos 
Le agradecemos mucho no hacer cambios al menú



Chef: Christian Hackl