



ENTRADAS

PARMIGIANA DI MELANZANE	\$360
<i>Berenjena horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano 170g</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA	\$580
<i>Mozzarella fresca macerada en aceite de oliva extra virgen, sal maldon, pimienta y con gajos de jitomate bola 340g (Producto importado)</i>	
MOZZARELLA IN CARROZZA	\$515
<i>Queso Mozzarella empanizado, acompañado de salsa arrabiatta y arúgula aderezada 180g</i>	
CARCIOFI AL FORNO	\$390
<i>Alcachofa al horno bañada en aceite de oliva y parmesano gratinado 220g</i>	
CARPACCIO DI CARCIOFI	\$395
<i>Con vinagreta de naranja y limón, con aceituna kalamata, jitomate deshidratado y perejil fresco terminado con supremas de naranja 90g</i>	
CARPACCIO DI MANZO	\$375
<i>Láminas de filete de res bañadas en vinagreta balsámica con lajas de parmesano y arúgula 80g</i>	
CARPACCIO DI SALMONE	\$360
<i>Con espárragos, aguacate y aderezo de ricotta 80g</i>	
CARPACCIO DI TONNO	\$430
<i>Laminado fino de atún marinado en cítricos y eneldo, acompañado de hinojo y cebolla 80g</i>	
FRITTO MISTO DI MARE	\$665
<i>Crujientes chipirones y camarones acompañados con salsa tártara y salsa livornesa 390g</i>	
POLIPO ARROSTO	\$665
<i>Pulpo rostizado acompañado de papa 180g</i>	



ZUPPE

VELLUTATA DI FIORI DI ZUCCA	\$350
<i>Sopa cremosa de flor de calabaza con un toque de aceite de oliva, servida con crujiente de prosciutto (sin lácteos) 280ml</i>	
VELLUTATA DI POMODORO	\$295
<i>Sopa cremosa de jitomate con un toque de albahaca</i>	

INSALATE

ASPARAGI ALLA MILANESE	\$460
<i>Espárrago verde, panceta crujiente, huevo pochado, crocante de parmesano y vinagre de jerez 240g</i>	
INSALATA DELLA CASA	\$320
<i>Mezcla de lechugas, frissé italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón 150g</i>	
INSALATA DI SPINACI	\$410
<i>Espinaca con crujiente de prosciutto, nueces, jitomate cherry, manzana caramelizada y queso de cabra en vinagreta de balsámico con un toque de trufa 230g</i>	
INSALATA DI BIETOLA ROSSA	\$295
<i>Betabel acompañado de espinaca, chips de ajo y queso de cabra en un aderezo dulce de betabel 350g</i>	
INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO	\$350
<i>Alcachofa con cebolla morada caramelizada, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón 220g</i>	

PRIMI PIATTI

PASTA

FETTUCINI ALFREDO	\$380
<i>Fetuccini con salsa cremosa de parmesano 180g</i>	
FUSILLI ALLA PEPE	\$380
<i>Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa 180g</i>	
PENNE ARRABBIATA	\$380
<i>Salsa picante de jitomate con un toque de ajo 180g</i>	
QUISSISANA	\$350
<i>Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca 180g</i>	
LASAGNA DI SPINACI	\$405
<i>Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano 250g</i>	
RAVIOLI EN SALSA ROSSA	\$405
<i>Ravioles rellenos de queso en salsa rosa 110g</i>	
FETTUCINI FRESCHI ALLE VONGOLE	\$405
<i>Tradicional pasta Veneciana hecha con almejas en salsa de vino blanco y aceite de oliva y perejil 330g</i>	
13 GOBBI	\$350
<i>Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella fresco 180g</i>	
FETTUCINI FRESCHI POMODORO	\$350
<i>Fettuccini en salsa de jitomate 180g</i>	
TRIANGOLI FUNGHI FRESCHI	\$380
<i>Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil 110g</i>	
PAPARDELLONE PORTOFINO	\$375
<i>Papardelle ancho con salsa de jitomate, albahaca, piñón y queso parmesano 180g</i>	
PAPARDELLE DI CODA DI BUE	\$465
<i>Pasta larga con estofado de rabo de res con vino tinto, especias italianas y jitomate 180g</i>	
GNOCCHI VIOLA AL SALMONE	\$530
<i>Esta pasta obtiene su color morado de la papa con la que se elabora. Acompañado de salmón, jitomate cherry, zucchini y vodka 240g</i>	
PASTA NEGRONI	\$540
<i>Pasta preparada en su mesa al momento, en una pieza de queso parmesano 280g</i>	
SPAGHETTI ALLA NERANO	\$345
<i>Pasta salteada con láminas de calabaza, queso pecorino y parmesano 180g</i>	

RISOTTI

RISOTTO AL TALEGGIO E TARTUFO	\$380
<i>Risotto con queso Taleggio, pera y un toque de aceite de trufa 195g</i>	
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	\$395
<i>Risotto con mantequilla y parmesano cocinado a fuego lento 260g</i>	
RISOTTO DE GAMBERI AL LIMONE	\$505
<i>Risotto de camarones con un toque de limón, acompañado de calabaza 235g</i>	
RISOTTO FUNGHI	\$520
<i>Hongo portobello, setas, champiñón blanco, porcini y un toque de aceite de trufa 275g</i>	

PIZZA

MARGHERITA	\$360
<i>Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca 100g</i>	
CAPRICCIOSA	\$365
<i>Queso mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras 150g</i>	
VEGGI	\$390
<i>Pimiento, calabaza, alcachofa, berenjena, aceituna kalamata y queso mozzarella 140g</i>	
PROSCIUTTO	\$365
<i>Salsa de jitomate y Prosciutto 150g</i>	
QUATTRO FORMAGGI	\$405
<i>Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera 170g</i>	
MAIALONA	\$435
<i>Prosciutto, salchicha italiana y salaminico picante 185g</i>	
SALAMINO PICCANTE	\$435
<i>140g</i>	
GAMBERI	\$455
<i>Camarones cocidos en vino espumoso, un toque de ajo y perejil sobre queso mozzarella añejo y salsa de jitomate con crema 315g</i>	
VERONA	\$405
<i>Con queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez 165g</i>	
MARGHERITA BIANCA CON TARTUFO	\$480
<i>Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca con un toque de aceite de trufa 180g</i>	



SECONDI PIATTI

SPIGOLA E PATATE PROVENZALE	\$575
<i>Filete de robalo al vino blanco, alcachofas, aceituna Kalamata y jitomate cherry, acompañado de papas estilo provenzal 180g</i>	
SALMONE FIORENTINA	\$540
<i>Lomo de salmón con timbal de papa y perejil, acompañado de espárragos a la plancha 180g</i>	
BRANZINO CON VERDURE GRIGLIATE	\$595
<i>Lubina con verduras mixtas al grill 180g</i>	
COSTATA DI VITELLO A LA MILANESE	\$755
<i>Milanesa de ternera acompañada con arúgula, parmesano, vinagreta de limón y salsa Livornesa 450g</i>	
ESCALOPAS DI VITELLO AL LIMONE	\$535
<i>Escalopas de ternera con salsa de mantequilla y limón acompañadas con puré de papa 180g</i>	
FILETTO DI MANZO AL FUNGHI	\$670
<i>Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado de espárragos y aceite de olivo extra virgen 180g</i>	
FILETTO DI MANZO E FOIE GRAS AL PORTO	\$880
<i>Filete de res con Foie Gras en salsa de oporto 220g</i>	
OSSOBUCO E POLENTA	\$880
<i>Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta 400g</i>	

DOLCI

BOMBE AL CIOCCOLATO	\$255
<i>Bomba de chocolate con helado de espárragos 120g</i>	
PANNA COTTA AL AMARETTO	\$220
<i>Crema de leche semidura con un toque de licor Amaretto 140g</i>	
TORTA DI MANDORLE	\$270
<i>Tarta de almendra sin gluten 170g</i>	
CHEESECAKE DI ALBICOCCA	\$255
<i>Cheesecake de albaricque 160g</i>	
CALZONE DI NUTELLA	\$240
<i>200g</i>	
TIRAMISÙ	\$250
<i>Clásico postre Italiano a base de café 115g</i>	
TORTA DELLA NONNA	\$270
<i>Tradicional tarta Italiana de piñón 330g</i>	
PROFITEROLES	\$260
<i>270g</i>	
GELATO	\$235
<i>Helados de albahaca, café, chocolate, espárragos, frutos del bosque, limón, limón con vodka, limoncello, pistache, stracciatella, vainilla 140ml</i>	

