

# NEGRONI



## ENTRADAS

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



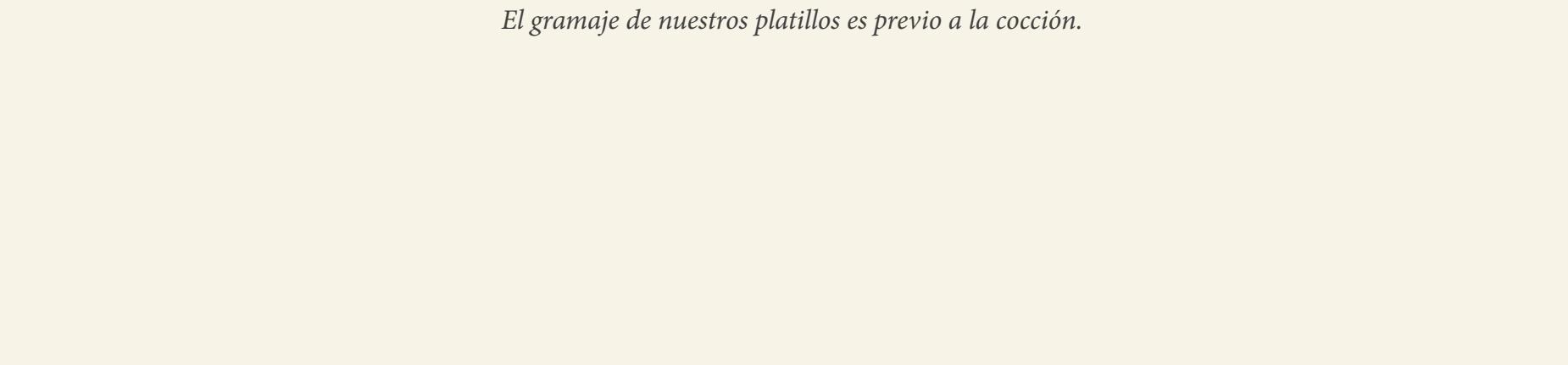
## ZUPPE

<b>VELLUTATA DI FIORI DI ZUCCA</b> Sopa cremosa de flor de calabaza con un toque de aceite de oliva, servida con crujiente de prosciutto (sin lácteos) 280ml	\$350
<b>VELLUTATA DI POMODORO</b> Sopa cremosa de jitomate con un toque de albahaca	\$295
<b>INSALATE</b>	
<b>ASPARAGI ALLA MILANESE</b> Espárrago verde, panceta crujiente, huevo pochado, crocante de parmesano y vinagre de jerez 240g	\$460
<b>INSALATA DELLA CASA</b> Mezcla de lechugas, frissé italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón 150g	\$320
<b>INSALATA DI SPINACI</b> Espinaca con crujiente de prosciutto, nueces, jitomate cherry, manzana caramelizada y queso de cabra en vinagreta de balsámico con un toque de trufa 230g	\$410
<b>INSALATA DI BIETOLA ROSSA</b> Betabel acompañado de espinaca, chips de ajo y queso de cabra en un aderezo dulce de betabel 350g	\$295
<b>INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO</b> Alcachofa con cebolla morada caramelizada, arugula, láminas de parmesano y aderezo de limón 220g	\$350
<b>PRIMI PIATTI</b>	
<b>PASTA</b>	
<b>FETTUCCINI ALFREDO</b> Fettuccini con salsa cremosa de parmesano 180g	\$380
<b>FUSILLI ALLA PEPE</b> Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa 180g	\$380
<b>PENNE ARRABBIATA</b> Salsa picante de jitomate con un toque de ajo 180g	\$380
<b>QUASSISANA</b> Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca 180g	\$350
<b>LASAGNA DI SPINACI</b> Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano 250g	\$405
<b>RAVIOLI EN SALSA ROSSA</b> Ravioles rellenos de queso en salsa rosa 110g	\$405
<b>FETTUCCINI FRESCI ALLE VONGOLE</b> Tradicional pasta Veneciana hecha con almejas en salsa de vino blanco y aceite de oliva y perejil 330g	\$405
<b>13 GOBBI</b> Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella 180g	\$350
<b>FETTUCCINI FRESCI POMODORO</b> Fettuccini en salsa de jitomate 180g	\$350
<b>TRIANGOLI FUNGHI FRESCHI</b> Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil 110g	\$380
<b>PAPARDELLONE PORTOFINO</b> Papardelle ancho con salsa de jitomate, albahaca, piñón y queso parmesano 180g	\$375
<b>PAPARDELLE DI CODA DI BUE</b> Pasta larga con estofado de rabo de res con vino tinto, especias italianas y jitomate 180g	\$465
<b>MARGHERITA BIANCA CON TARTUFO</b> Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca con un toque de aceite de trufa 180g	\$480
<b>MAIALONA</b> Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante 185g	\$435
<b>SALAMINO PICCANTE</b> Camarones cocidos en vino espumoso, un toque de ajo y perejil sobre queso mozzarella añejo y salsa de jitomate 315g	\$455
<b>VERONA</b> Con queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez 165g	\$405
<b>MARGHERITA BIANCA</b> Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca con un toque de aceite de trufa 180g	\$530
<b>FILETTO DI MANZO E FOIE GRAS AL PORTO</b> Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado de espárragos y aceite de olivo extra virgen 220g	\$880
<b>OSSOBUCO E POLENTA</b> Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta 400g	\$880
<b>RISOTTI</b>	
<b>RISOTTO AL TALEGGIO E TARTUFO</b> Risotto con queso Taleggio, pera y un toque de aceite de trufa 195g	\$380
<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b> Risotto con mantequilla y parmesano cocinado a fuego lento 260g	\$395
<b>RISOTTO DE GAMBERI AL LIMONE</b> Risotto de camarones con un toque de limón, acompañado de calabaza 235g	\$505
<b>RISOTTO FUNGHI</b> Hongo portobello, setas, champiñón blanco, porcini y un toque de aceite de trufa 275g	\$520
<b>FILETTO DI MANZO A LA MILANESE</b> Filete de res en salsa de vino blanco y aceite de oliva y aceite de trufa 220g	\$670
<b>ESCALOPAS DI VITELLO AL FUNGHI</b> Escalopas de ternera con salsa de mantequilla y limón acompañadas con puré de papa 180g	\$535
<b>FILETTO DI MANZO E FOIE GRAS AL PORTO</b> Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado de espárragos y aceite de olivo extra virgen 220g	\$880
<b>OSOBUCO E POLENTA</b> Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta 400g	\$880



## DOLCI

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



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.