

# NEGRONI

## ENTRADAS

<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b>	<b>\$370</b>
<i>Berenjena horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano 170g</i>	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>	<b>\$595</b>
<i>Mozzarella fresca macerada en aceite de oliva extra virgen, sal maldon, pimienta y con gajos de jitomate bola 340g (Producto importado)</i>	
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b>	<b>\$530</b>
<i>Queso Mozzarella empanizado, acompañado de salsa arrabiatta y arúgula aderezada 180g</i>	
<b>CARCIOFI AL FORNO</b>	<b>\$405</b>
<i>Alcachofa al horno bañada en aceite de oliva y parmesano gratinado 220g</i>	
<b>CARPACCIO DI CARCIOFI</b>	<b>\$405</b>
<i>Con vinagreta de naranja y limón, con aceituna kalamata, jitomate deshidratado y perejil fresco terminado con supremas de naranja 90g</i>	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	<b>\$385</b>
<i>Láminas de filete de res bañadas en vinagreta balsámica con láminas de parmesano y arúgula 80g</i>	
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b>	<b>\$370</b>
<i>Con espárragos, aguacate y aderezo de ricotta 80g</i>	

<b>CARPACCIO DI TONNO</b>	<b>\$440</b>
<i>Laminado fino de atún marinado en cítricos y eneldo, acompañado de hinojo y cebolla 80g</i>	
<b>FRITTO MISTO DI MARE</b>	<b>\$685</b>
<i>Crujientes chipirones y camarones acompañados con salsa tártara y salsa livornesa 390g</i>	
<b>POLIPO ARROSTO</b>	<b>\$685</b>
<i>Pulpo rostizado acompañado de papa 180g</i>	
<b>ZUPPE</b>	
<b>VELLUTATA DI FIORI DI ZUCCA</b>	<b>\$360</b>
<i>Sopa cremosa de flor de calabaza con un toque de aceite de oliva, servida con crujiente de prosciutto (sin lácteos) 280ml</i>	
<b>VELLUTATA DI POMODORO</b>	<b>\$305</b>
<i>Sopa cremosa de jitomate con un toque de albahaca</i>	
<b>MINISTRONE</b>	<b>\$245</b>
<i>250ml</i>	
<b>ZUPPETA DI BOSCO</b>	<b>\$265</b>
<i>Sopa de hongos mixtos 250ml</i>	

## INSALATE

<b>ASPARAGI ALLA MILANESE</b>	<b>\$470</b>
<i>Espárrago verde, panceta crujiente, huevo pochado, crocante de parmesano y vinagre de jerez 240g</i>	
<b>INSALATA DELLA CASA</b>	<b>\$330</b>
<i>Mezcla de lechugas, frisé italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón 150g</i>	
<b>INSALATA DI SPINACI</b>	<b>\$420</b>
<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>	
<b>INSALATA DI BIETOLA ROSSA</b>	<b>\$305</b>
<i>Betabel acompañado de espinaca, chips de ajo y queso de cabra en un aderezo dulce de betabel 350g</i>	
<b>INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO</b>	<b>\$360</b>
<i>Alcachofa con cebolla morada caramelizada, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón 220g</i>	

## PRIMI PIATTI

### PASTA

<b>FETTUCCINI ALFREDO</b>	<b>\$390</b>
<i>Fettuccini con salsa cremosa de parmesano 180g</i>	
<b>FUSILLI ALLA PEPE</b>	<b>\$390</b>
<i>Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa 180g</i>	
<b>PENNE ARRABBIATA</b>	<b>\$390</b>
<i>Salsa picante de jitomate con un toque de ajo 180g</i>	
<b>QUISSISANA</b>	<b>\$360</b>
<i>Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca 180g</i>	
<b>LASAGNA DI SPINACI</b>	<b>\$415</b>
<i>Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano 250g</i>	
<b>RAVIOLI EN SALSA ROSSA</b>	<b>\$415</b>
<i>Ravioles rellenos de queso en salsa rosa 110g</i>	

<b>FETTUCCINI FRESCHI ALLE VONGOLE</b>	<b>\$415</b>
<i>Tradicional pasta Veneciana hecha con almejas en salsa de vino blanco y aceite de oliva y perejil 330g</i>	
<b>13 GOBBI</b>	<b>\$360</b>
<i>Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella fresco 180g</i>	
<b>FETTUCCINI FRESCHI POMODORO</b>	<b>\$365</b>
<i>Fettuccini en salsa de jitomate 180g</i>	
<b>TRIANGOLI FUNGHI FRESCHI</b>	<b>\$390</b>
<i>Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil 110g</i>	
<b>PAPARDELLONE PORTOFINO</b>	<b>\$385</b>
<i>Papardelle ancho con salsa de jitomate, albahaca, piñón y queso parmesano 180g</i>	

<b>PAPARDELLE DI CODA DI BUE</b>	<b>\$475</b>
<i>Pasta larga con estofado de rabo de res con vino tinto, especias italianas y jitomate 180g</i>	
<b>GNOCCHI VIOLA AL SALMONE</b>	<b>\$545</b>
<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>	
<b>PASTA NEGRONI</b>	<b>\$555</b>
<i>Pasta preparada en su mesa al momento, en una pieza de queso parmesano 280g</i>	
<b>SPAGHETTI ALLA NERANO</b>	<b>\$355</b>
<i>Pasta salteada con láminas de calabaza, queso pecorino y parmesano 180g</i>	

### RISOTTI

<b>RISOTTO AL TALEGGIO E TARTUFO</b>	<b>\$390</b>
<i>Risotto con queso Taleggio, pera y un toque de aceite de trufa 195g</i>	
<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b>	<b>\$405</b>
<i>Risotto con mantequilla y parmesano cocinado a fuego lento 260g</i>	
<b>RISOTTO DE GAMBERI AL LIMONE</b>	<b>\$520</b>
<i>Risotto de camarones con un toque de limón, acompañado de calabaza 235g</i>	
<b>RISOTTO FUNGHI</b>	<b>\$535</b>
<i>Hongo portobello, setas, champiñón blanco, porcini y un toque de aceite de trufa 275g</i>	
<b>RISOTTO AL NERO DI SEPIA</b>	<b>\$520</b>
<i>Risotto negro tinta de calamar 255g</i>	

### PIZZA

<b>MARGHERITA</b>	<b>\$370</b>	<b>MAIALONA</b>	<b>\$445</b>
<i>Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca 100g</i>		<i>Prosciutto, salchicha italiana y salami picante 185g</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>\$375</b>	<b>SALAMINO PICCANTE</b>	<b>\$445</b>
<i>Queso mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras 150g</i>		<i>140g</i>	
<b>VEGGI</b>	<b>\$405</b>	<b>GAMBERI</b>	<b>\$465</b>
<i>Pimiento, calabaza, alcachofa, berenjena, aceituna kalamata y queso mozzarella 140g</i>		<i>Camarones cocidos en vino espumoso, un toque de ajo y perejil sobre queso mozzarella añejo y salsa de jitomate con crema 315g</i>	
<b>PROSCIUTTO</b>	<b>\$375</b>	<b>VERONA</b>	<b>\$415</b>
<i>Salsa de jitomate y Prosciutto 150g</i>		<i>Con queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez 165g</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>\$415</b>	<b>MARGHERITA BIANCA CON TARTUFO</b>	<b>\$495</b>
<i>Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera 170g</i>		<i>Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca con un toque de aceite de trufa 180g</i>	

## SECONDI PIATTI

<b>SPIGOLA E PATATE PROVENZALE</b>	<b>\$590</b>	<b>ESCALOPAS DI VITELLO AL LIMONE</b>	<b>\$550</b>
<i>Filete de robalo al vino blanco, alcachofas, aceituna Kalamata y jitomate cherry, acompañado de papas estilo provenzal 180g</i>		<i>Escalopas de ternera con salsa de mantequilla y limón acompañadas con puré de papa 180g</i>	
<b>SALMONE FIORENTINA</b>	<b>\$555</b>	<b>FILETTO DI MANZO AL FUNGHI</b>	<b>\$690</b>
<i>Lomo de salmón con timbal de papa y perejil, acompañado de espárragos a la plancha 180g</i>		<i>Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado de espárragos y aceite de olivo extra virgen 180g</i>	
<b>BRANZINO CON VERDURE GRIGLIATE</b>	<b>\$610</b>	<b>FILETTO DI MANZO E FOIE GRAS AL PORTO</b>	<b>\$905</b>
<i>Lubina con verduras mixtas al grill 180g</i>		<i>Filete de res con Foie Gras en salsa de oporto 220g</i>	
<b>COSTATA DI VITELLO A LA MILANESE</b>	<b>\$775</b>	<b>OSSOBUCCO E POLENTA</b>	<b>\$905</b>
<i>Milanesa de ternera acompañada con arúgula, parmesano, vinagreta de limón y salsa Livornesa 450g</i>		<i>Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta 400g</i>	