

Antipasti

Burrata

Fresco queso de búfala relleno de mozzarella, acompañado de jitomate cherry al balsámico.

225g \$165.00

Caponata

Encurtido de berenjena hecho en casa, con aceitunas, alcaparras, cebolla y apio.

250g \$140.00

Diavolo

Pulpo, chipirones, camarones a la plancha salteados con ajo y peperoncino.

250g \$185.00

Polpette di sarde

Albondiga hecha a base de sardina fresca, piñones, queso pecorino, acompañada con salsa pomodoro. de la casa.

110g \$115.00

★ Ceviche de sierra

Marinado en cítricos y vinagre de yema, acompañado de jitomate fresco, aguacate, cebolla y aceitunas verdes, con un toque de sal y pimienta

200g \$175.00

Pastas

Pasta de Camarones

Spagueti con camarones al vino blanco, hongos portobello, arúgula y queso pecorino.

289g \$195.00

Pasta al Pesto de Pistache

Pasta larga al pesto de pistache, con un toque de ajo, nuez y almendra, perfumada con menta y acompañada de queso parmesano.

200g \$130.00

Lasagna de Carne

Finas láminas de pasta, rellenas con ragú de carne.

400g \$165.00

Lasagna de Melanzane

Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena.

400g \$155.00

Ravioles

Fresca pasta hecha en casa, rellena de queso ricotta y espinacas, servidos sobre una cama de nuestra salsa pomodoro y láminas de pecorino.

245g \$145.00

Gnocchi

Pasta a base de papa en salsa pomodoro / pesto genovese / salsa gorgonzola.

250g \$145.00

Di Mare

Pulpo

Pulpo a la plancha acompañado de alcaparras, aceitunas kalamata, cebolla morada y arúgula.

375g \$290.00

Atún

Sellado a la plancha, con guarniciones de temporada y puré de betabel, con salsa de mantequilla y limón amarillo.

350g \$240.00

Grigliata

★ Rib Eye

Jugoso corte mechado con ajo, romero y sal de grano, sellado al carbón de mezquite. (2 guarniciones a escoger)

260g \$280.00

★ Pollo a las brasas

1/2 pollo, marinado al pesto de albahaca, cocinado a las brasas, acompañado de 2 porciones de verduras al grill a escoger.

380g \$170.00

★ Camarones al pesto

Hechos en nuestro asador con salsa pesto.

(8 camarones) 150g \$195.00

Filete al Romero

Filete de res mechado con ajo y romero, en cama de cebolla rostizada y puré de papa con tocino. Bañado en glass de vinagre balsámico.

226g \$235.00

Salchicha Siciliana

Auténtica salchicha hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero o verduras al grill, a escoger.

250g \$220.00

CONTORNI

★ Verduras al Grill

Coliflor | Berenjena | Pimiento | Calabaza | Elote | Achicoria | (2 a escoger)

..... \$75.00

★ Papas con prosciutto y mantequilla

Papas al horno de piedra, cocinadas con mantequilla, aceite de oliva y prosciutto.

120g \$45.00

Papas al Romero

Papas cambray horneadas lentamente a la leña, acompañadas con romero y cebolla.

120g \$45.00

Puré de Papas

Artesanal puré de papas con tocino y un toque de mantequilla.

120g \$45.00

Zanahorias / Camote / Betabel

Al horno de leña con aceite de oliva y ajo.

120g \$45.00

Ensaladas

Ensalada de Manzana

Mix de lechugas y manzana verde espovoreadas de ajnolif garapiñado y vinagreta de la casa.

250g \$85.00

Ensalada de Gorgonzola e Higos

Frescas hojas de luchaga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola.

210g \$100.00

Ensalada de Espinaca

Frescas hojas de luchaga con tocino, piñon y croutones hechos en casa, acompañada con una vinagreta de balsámico.

210g \$100.00