



Menú



ENTRADAS Y ENSALADAS

CREMA DE JITOMATE \$98
Crema de jitomates rostizados, albahaca, especias y queso de cabra. (250 ml)

CREMA DE BRÓCOLI Y MANZANA VERDE \$102
Crema hecha a base de brócoli, manzana verde, vino blanco y queso ricota (250 ml)

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS \$177
Pan focaccia, quesos de cabra, provolone, parmesano, pecorino y gorgonzola. manzana, uva, fresa, frambuesa, jamón serrano, salami, pepperoni, mermeladas de frutos rojos, jengibre-naranja y jitomate heirloom. (280 gr)

HUMMUS \$109
Mezcla de garbanzo, berenjena, queso de cabra y especias. (200gr)

CARPACCIO DE RES \$240
Láminas de filete de res crudo, aderezadas con salsa ciprianni, arúgula, alcaparra y queso grana padana. (180gr)

PROVOLETA \$185
Queso provolone asado (200 gr) con aceite de oliva y espejo de salsa pomodoro.

CALAMARI FRITTI \$267
Aros de calamar. (12 pzas) empanizados con panko, peperoncino y salsa tártara de la casa.

CAPONATA \$100
Guiso clásico Siciliano, elaborado con champiñón, pimiento, cebolla, aceituna y alcaparra, cocinados en aceite de oliva y especias acompañados de focaccia hecha al momento. (250 gr)

ALCACHOFA AL GRILL \$148
Marinada con páprika y aceite de olivo, acompañada de aderezo de mostaza y aderezo de queso gorgonzola. (200 gr)

DIP DE ALCACHOFA \$300
Con queso parmesano y acompañado de focaccia hecha en casa. (200gr)

ENSALADA OLIVIA \$179
Mezcla de lechugas y arúgula (120 gr) nuez tostada, peras al vino tinto (100gr), queso gorgonzola y reducción de vino tinto.

ENSALADA CAPRESSE \$150
Finas rebanadas de queso mozzarella (180 gr) y jitomate, con hilos de reducción de balsámico, aceite de oliva y albahaca.

ENSALADA TOSCANA \$195
Mezcla de lechugas, queso feta, pepino persa, jitomate, hierbabuena y aceituna kalamata con aderezo toscano.

ENSALADA BURRATA \$265
Queso burrata (120 gr) arúgula aderezada, jitomate heirloom, aceite de olivo, albahaca y un toque de parmesano.

PASTAS Y RISOTTOS

LINGUINE AMATRICIANA \$209
Pasta linguine (200 gr) en salsa de pomodoro, con vino tinto, panceta, peperoncino y un toque de queso.

LINGUINE AL PESTO \$230
Pasta linguine (200 gr) en nuestra salsa pesto de la casa con camarones salteados a la mantequilla.

LINGUINE MARE E MONTI \$255
Pasta linguine (200 gr) a la mantequilla con pulpo (60 gr), calamar (60 gr), camarón (60 gr) y funghi trifolati. (100 gr)

SCOGLIO \$250
Pasta linguine (200 gr) con mejillones (60 gr), almeja chirla (60 gr) y calamar. (120 gr)

FETTUCCINI ALFREDO \$320
Pasta fettuccine preparada directo en la bola de queso Grana Padano. (Se prepara en la mesa) tiempo de preparación 20 min (300gr).

Platillo para compartir.

FETTUCCINI BOLOGNESE \$230
Pasta fettuccini (200 gr) en tradicional salsa bolognese con el toque especial de la casa.

FETTUCCINI ALFREDO \$209
Pasta preparada con la tradicional salsa blanca Alfredo (200gr).

PENNE ARRABBIATA \$200
Pasta penne en salsa de pomodoro, ajo, peperoncino y aceite de oliva. (200 gr)
Ligeramente picoso

PENNE CON SALMÓN Y VODKA \$230
Pasta penne (200 gr) con salmón fresco (100 gr) al vodka con cremosa salsa blanca de la casa.

GNOCCHI CUATRO QUESOS \$207
Pasta italiana a base de papa (200 gr) en salsa de cuatro quesos y nuez.

RAVIOLI DE QUESO \$225
Ravioles a la mantequilla de salvia (8 pzas) , rellenos de mezcla de quesos.

RAVIOLI ESPINACA Y QUESO \$225
Ravioles (8 pzas) , rellenos de espinaca y quesos , salteados con funghi trifolati.

RISOTTO NERO CON PULPO \$230
Risotto en tinta de calamar (200 gr) con tentáculos de pulpo a la páprika. (60 gr)

RISOTTO GENOVESE \$225
Cocido a fuego lento en salsa de pesto (200 gr), con camarones (60 gr) y piñones.

LASAGNA AL FORNO \$230
Clásica lasagna rústica al horno en salsa bolognese. (300 gr)



Menú



CARNES Y PESCADOS

LONJA DE SALMÓN AL LIMÓN \$309

Con espárragos y puré de papa con aceite de trufa. (200 gr)

PECHUGA DE POLLO A LA CACCIATORE \$299

Jugosa pechuga de pollo en salsa de jitomate rostizado, aceitunas, pimiento, cebolla y hierbas (150 gr)

FILETE DE RES EN SALSA DE HONGOS \$350

Jugoso filete (220 gr) en salsa de portobello, champiñones y queso parmesano, con guarnición de espárragos salteados y papa gajo.

PIZZAS

CARNES FRÍAS \$255

Salsa pomodoro, queso Mozzarella, salami, jamón serrano y salchicha italiana. (450 gr)

TOMATINA \$245

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pesto y jitomate confitado al romero. (450 gr)

AIDA \$245

Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón serrano, arúgula, y reducción de balsámico. (450 gr)

POLPETTE \$250

Pequeñas albóndigas de cerdo y especias, pimientos rostizados con aceite de olivo, mozzarella y queso provolone.

SALUMIERE \$245

Salsa pomodoro, queso mozzarella, salami, salchicha italiana y tocino. (450 gr)

L ' AZIENDA \$250

Salsa pomodoro, mezcla de hongos, jamón serrano, queso provolone y queso grana padano. (450 gr)

CUATRO QUESOS \$225

Salsa de queso, quesos mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano crujiente. (450 gr)

RUCOLETTA \$225

Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso de cabra y arúgula. (450 gr)

PERA Y GORGONZOLA \$230

Salsa de quesos, queso mozzarella, pera rostizada, queso gorgonzola, nuez y miel de abeja. (450 gr)

OLIVIA \$230

Salsa de quesos, queso mozzarella, champiñones salteados y aceite de trufa. (450 gr)

GOLFO \$225

Salsa pomodoro, queso provolone, jamón serrano y pesto. (450 gr)

DELICATA \$250

Salsa de quesos, crema, camarones y arúgula. (450 gr)

BIANCA \$245

Hecha a base de salsa de quesos, salvia, estragón y tocino.

PEPPERONI \$225

Salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni. (450 gr)

MARGHERITA \$200

Salsa pomodoro, jitomates cherrys, queso mozzarella y albahaca. (450 gr)

SALAMI \$225

Salsa pomodoro, queso mozzarella y salami. (450 gr)

GIOVANNI \$250

Tocino, cebolla y aceitunas verdes.

POSTRES

TARTA DE LIMÓN \$100

Tarta de crema de limón con merengue italiano. (150 gr)

TIRAMISÚ \$100

Postre frío de soletas bañadas en licor de café y crema de mascarpone. (150 gr)

PANNA COTTA. \$100

Crema de leche, azúcar y vainilla en salsa de frutos rojos. (150 gr)

TARTUFO \$100

Mousse de chocolate blanco y oscuro en biscocho, con frutos rojos y ganache de chocolate amargo. (150 gr)

TIRAMISÚ AL LIMONCELLO \$100

Soletas bañadas en licor de limón amarillo, con crema de mascarpone y rayadura de limón Eureka (150 gr)

AMARETTO CHEESECAKE \$175

Cheesecake con base de brownie y costra de chocolate con nuez, flameado con amaretto y palomitas de caramelo. (150 gr)



Vinos y coctelería



VINO TINTO COPA (4OZ) BOTELLA (750ML)

BARBA / MONTEPULCIANO - D' ABRUZZO..... \$100 - \$440
COPA - BOTELLA
Maridaje: Lasagna, Spaguetti Bolgnese, Filete de Res.

MOI / PRIMITIVO.....\$130 - \$550
Maridaje: Filete de Res, Linguine Amatriciana, Pizza Golfo.

ROCCA / NERO DI TROIA.....\$130 - \$550
Maridaje: Filete de Res, Pechuga. Cacciatore, Pizza Bomba.

SACCO / DOLCETTO.....\$135 - \$565
Maridaje: Linguine Amatriciana, Penne Arrabiata, Pizza Salumiere.

ILLIVIA / NEGROAMARO.....\$140 - \$570
Maridaje: Linguine Amatriciana, Risotto Genovese, Pizza Pepperoni.

ROCCA PERCIATA / NERO D' AVOLA - SYRAH.....\$140 - \$570
Maridaje: Linguine Amatriciana, Lasagna, Pizza Carnes Frías.

RUBIZZO / SANGIOVESE - MERLOT.....\$150 - \$600
Maridaje: Risotto de Pulpo, Gnocchi Cuatro Quesos, Pizza Tomatina.

MÚSICA DEL MARQUES / NEBBIOLO.....\$170 - \$680
Maridaje: Filete de Res, Alcachofa al horno, Pizza Pera y Zola.

FUSIONE / CABERNET SAUVIGNON - MERLOT..... \$960
Maridaje: Penne Arrabiata, Pizza L' Azienda, Filete de Res.

VINO ROSADO, BLANCO Y ESPUMOSO COPA (4OZ) BOTELLA (750ML)

ROS- BARBA / CERASUOLO - MONTEPULCIANO.....\$100 - \$440
COPA - BOTELLA
Maridaje: Ravioli de Espinaca, Risotto de Pulpo, Linguini al Pesto.

ROS - ROCCA / PINOT GRIGIO ROSATO.....\$115 - \$480
Maridaje: Tabla de Quesos, Fetuccini Alfredo, Salmon fresco.

BCO - TERRE NARDIN/ CHARDONNAY.....\$110 - \$470
Maridaje: Tabla de Quesos, Calamares, Scoglio.

BCO - ROCCA / PINOT GRIGIO.....\$135 - \$565
Maridaje: Fetuccini Alfredo, Linguine Mare e Monti, Penne con Salmon.

BCO - CADETTO / TREBBIANO.....\$150 - \$600
Maridaje: Linguini al Pesto, Gnocchi Cuatro Quesos, Ravioli de Quesos.

ESP - MIONETTO PROSECCO.....\$140 - \$570
Maridaje: Tabla de Quesos, Tartufo, Ensalada Olivia.

ESP - ORLOTTI ASTI.....\$150 - \$600
Maridaje: Tabla de Quesos, Tiramizu, Cheesecake.

PREPARACIÓN PARA CLERICOT

COPA.....\$25
JARRA.....\$65

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ \$220
Espumoso, Aperol, agua mineral.

BELLINI \$115
Espumoso, jugo durazno, jugo de limón.

ROSSINI FROZEN \$110
Espumoso y jugo de fresa.

LIMONCELLO SPRITZ \$190
Espumoso, limoncello y agua mineral.

MANDARIN SPRITZ \$190
Espumoso, licor de mandarina y agua mineral.

MARGARITA DE LIMÓN FROZEN \$160
Tequila, licor de naranja, jugo de limón.

MARGARITA DE CAFÉ FROZEN \$190
Tequila, licor de café.

MANGO SUMMER \$90
Coco, mango y licor de almendras.

REBELOT \$145
Gocce di café y espuma de leche.

BELLINI CANELLA \$320
(salen 2 copas) Bellini Canella, Asti y hielo.

GIN TONIC DE CEREZA \$190
Ginebra, licor de cereza, Sprite y tónica.

SALMONCITO \$195
Ginebra, jugo de toronja, campari y agua tónica.

COSMO TWIST \$100
Vodka, jarabe de Maracuyá, jugo de naranja, de arándano y de limón.

CARAJILLO \$170
Licor 43 y café espresso.

PIÑA COLADA CON AVELLANA \$180
Coco, piña y licor de avellana.

MARTINI DE COCO \$120
Vodka, amaretto, licor de coco y leche evaporada.

MARTINI DE LYCHI \$250
Gin Marconi 46, pulpa de lychi, limón y jarabe.

MARA JULIO \$250
Don Julio 70, pulpa de maracuyá y jugo de naranja.

COCORCHA \$130
Ron, Rum-chata y jarabe de coco.

APPLETINI VERDE \$110
Vodka, licor de manzana verde y jugo de limón.

RED PASSION \$180
Gin, frutos rojos macerados, licor de Maracuyá, limón y Asti.

MEZCALINA OLIVIA \$160
Mezcal Bruxo, jarabe de manzana verde y jugo de naranja.

MEZCALINA DE FRUTOS ROJOS \$180
Mezcal, jugo naranja, jugo limón y frutos rojos macerados.

TROPICAL \$100
Vodka, jugo naranja, jugo mango, jugo de piña, limón y granadina.

TONABRIJE \$170
Jarabe de Jamaica, mezcal y limón.



Bebidas



— RON (2oz) —

MATUSALEM PLATINO.....	\$90
BACARDÍ BCO.....	\$90
HAVANA 7.....	\$130
ZACAPA ÁMBAR.....	\$230
ZACAPA SOLERA 23.....	\$290

— MEZCAL (2oz) —

400 CONEJOS JOVEN.....	\$145
BRUXO JOVEN.....	\$145
AMARÁS JOVEN ESPADÍN.....	\$215
MONTELOBOS JOVEN ESPADÍN.....	\$210
MONTELOBOS JOVEN ENSAMBLE.....	\$295

— TEQUILA (2oz) —

CENTENARIO PLATA.....	\$100
CUERVO TRADICIONAL REP.....	\$120
CUERVO 1800 BLANCO.....	\$150
CUERVO 1800 CRISTALINO.....	\$190
MAESTRO DOBEL DIAMANTE.....	\$240
DON JULIO 70.....	\$300

— VODKA (2oz) —

SMIRNOFF.....	\$90
ABSOLUT AZUL.....	\$100
STOLICHNAYA.....	\$120
GREY GOOSE.....	\$260

— GINEBRA (2oz) —

TANQUERAY.....	\$170
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$170
LONDON NO1.....	\$265
MARCONI 46.....	\$285

- APERITIVOS/DIGESTIVOS - (2oz)

ANÍS CADENAS DULCE.....	\$110
ANÍS CHINCHÓN CAMPECHANO.....	\$110
AMARETTO DISARONNO.....	\$160
APEROL.....	\$135
BAILEYS.....	\$135
CAMPARI BITTER.....	\$130
CINZANO ROSSO.....	\$80
FRANGELICO.....	\$140
GRAPPA ORO.....	\$190
GRAPPA BIANCA.....	\$190
LICOR 43.....	\$160
LIMONCELLO.....	\$145
GOCCE LICOR DE CAFÉ.....	\$145
GOCCE LICOR DE MANDARINA.....	\$145
MIDORI.....	\$120
RUM-CHATA.....	\$145
SAMBUCCA VACCARI NEGRO.....	\$120
SAMBUCCA VACCARI BLANCO.....	\$120

— WHISKY (2oz) —

JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	\$125
JACK DANIEL'S HONEY.....	\$140
JACK DANIEL'S.....	\$150
CHIVAS REGAL 12.....	\$220
BUCHANAN'S 12.....	\$250
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....	\$270

— BRANDY Y COGNAC —

BRANDY TORRES 10.....	\$130
COGNAC MARTELL VS.....	\$245

— SIN ALCOHOL —

COCA-COLA, LIGHT Y SIN AZÚCAR (355 ML).....	\$40
SPRITE, SIDRAL, MINERAL, FANTA (355 ML).....	\$40
AGUA TÓNICA (355 ml).....	\$40
AGUA NATURAL BOT (600 ML).....	\$40
LIMONADA / NARANJADA.....	\$40
SAN PELLEGRINO (250 ML).....	\$45
AGUA DE PIEDRA (360ML).....	\$55
AGUA DE PIEDRA (650ML).....	\$90
CLAMATO NATURAL (350 ML)....	\$60
TROPICAL NATURAL (350 ML)....	\$50

Jugo de naranja, jugo de mango,
jugo de piña, limón y granadina.

SUMMER NATURAL (350 ML)..... \$50

Jugo de naranja, jugo de arándano,
jarabe y frutos rojos macerados.

CANICA FROZEN (350 ML)..... \$50

Concentrados de coco y de fruta de la
pasión, y un toque de jarabe de Cereza.

— CERVEZA —

ANGELO PORETTI BOCK ROSSO (330 ML).....	\$90
ANGELO PORETTI LAGER (330 ML).....	\$80
CORONA (355 ML).....	\$48
VICTORIA (355 ML).....	\$48
STELLA ARTOIS (330 ML).....	\$48
CLAMATO CON CERVEZA (350 ML).....	\$78
TARRO MICHELADO.....	\$15
TARRO CUBANO.....	\$20

— CAFÉ —

AMERICANO.....	\$40
ESPRESSO.....	\$40
ESPRESSO DOBLE.....	\$50
CAPPUCCINO.....	\$55
TÉ.....	\$45
TÉ MATCHA.....	\$65
LECHE.....	\$25