

## PARA ABRIR EL APETITO

**Carpaccio di manzo** (100 gr) - Filete de res crudo marinado, con champiñones y parmesano 120

**Carpaccio di salmone** (100 gr) - Salmon crudo marinado, con aceitunas y cebolla picadas 120

**Antipasto misto** - Plato de 3 quesos (100gr) y 2 embutidos (50 gr), berenjena y jitomate seco 150

**Melanzane gratinate** (150 gr) - Berenjenas gratinadas con salsa pomodoro 100

**Salmón ahumado con peperonata** - 3 rosas de salmón ahumado (60 gr) con ratatouille 130



## ALGO CALIENTE

**Zuppa di cipolle** (200 ml) Sopa de cebollas estilo francés una delicia 55

**Stracciatella** (200 ml) Consomé con mezcla de huevo y queso parmesano batidos ligera y rica 45

## FRESCAS Y RICAS

**Insalata mista**, lechuga, jitomate, zanahoria, cebolla, aguacate 70

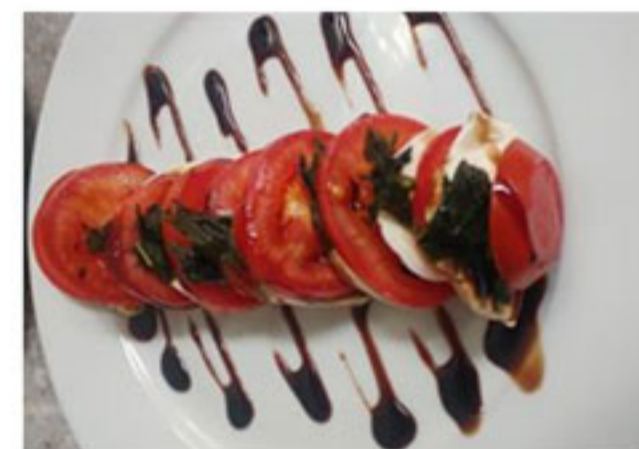
**Insalata alla ricotta o gorgonzola**, Lechuga, apio, queso (50 gr), manzana verde, nueces y almendras. Se puede servir con queso ricotta o gorgonzola 90

**Insalata sarda**, Lechuga, jitomate, pepino, apio, aceitunas negras y queso de cabra (50 gr) 90

**Insalata fattoria**, Lechuga, uva pasa, nuez, queso gouda (50 gr) y prosciutto (30 gr) 90

**Insalata caprese**, Jitomate (8 rebanadas), y mozzarella fresca (80 gr) con albahaca 90

*Las ensaladas son abundantes y se sirven con las deliciosas vinagretas de la casa*



## NUESTRAS RICAS PASTAS

**Pasta al forno** con carne o vegetariana (300 gr) - **Lasaña** con carne o vegetariana 120

**Canelloni spinaci e ricotta** (200 gr) - Canelones con espinacas y ricotta con salsa pomodoro 100

**Ravioli di spinaci e ricotta** (200 gr) - Ravioli rellenos de ricotta y espinacas con una de las salsas abajo mencionadas 100

**Spaghetti ai frutti di mare** (250 gr) - Espagueti con mariscos en salsa pomodoro 140

**Spaghetti con gamberi** e semi di papavero (220 gr) - Espagueti con camarón en salsa blanca y semilla de amapola 170

**Gnocchi** (200 gr) - Pasta de papa con una de las salsas abajo mencionadas 100

**Porción de pasta** (spaghetti, linguini, fettuccini, penne o fusilli) (150 gr)

**con salsas:** bolognese, pesto, puttanesca, arrabbiata, cuatro quesos, berenjena y aceitunas negras, carbonara, Alfredo 100

**con salsas:** pomodoro, aceite de oliva y ajo, burro 90



*Las pastas se cuecen al momento y pueden tardar unos 20 minutos*

## NO PUEDE FALTAR

**Risotto ai funghi** (200 gr) Arroz con hongos **130**

**Risotto ai frutti di mare** (250 gr) Arroz con mariscos (Mejillones, almejas, calamar y camarón) **150**  
con tinta de calamar

**Polenta pastissada** (200 gr) Polenta con salsa bolognesa, hongos y queso en salsa pomodoro **100**

El risotto se tarda en prepararse entre 25 y 30 minutos.



## DE NUESTRO HORNO DE PIEDRA

PIZZA	Indiv.	Med.	Fam.
<b>Las Mexicanas:</b>			
<b>Peperoni</b>	80	120	145
<b>Hawaiana:</b> Jamón, piña y queso	90	130	165
<b>Mexicana:</b> Chorizo, cebolla, jalapeño y queso	95	145	175
<b>Carnes frías:</b> jamón, peperoni, chorizo y queso			
<b>Las Italianas:</b>	95	145	175
<b>Vegetariana:</b> Aceituna, pimiento, champiñones, cebolla y queso	100	155	190
<b>Margherita:</b> Jitomate fresco en rodajas, albahaca y queso	90	130	165
<b>Mariscos:</b> Calamar, camarón y almeja	140	180	215
<b>Camarón</b>	170	210	245
<b>Cuatro quesos</b>	140	180	215
<b>Capricciosa:</b> Alcachofas, jamón, champiñón y aceitunas	140	180	215
<b>Combinada:</b> Combinación de dos pizzas solo para pizzas medianas y familiares		+10	+10
camarón, anchoa o prosciutto adicional	25	40	60



La pizza individual es del tamaño de 22 cm y consta de 4 rebanadas, la mediana es de 30 cm y tiene 8 rebanadas delgadas y la familiar es de 40 cm y tiene 8 rebanadas grandes. Las pizzas son delgadas y tardan en elaborarse entre 20 y 30 minutos

## FOCACCIA

La focaccia se elabora con la misma masa de la pizza, es más gruesa que la pizza y no tiene la salsa de jitomate. Es de tamaño individual.

**Cuatro quesos y prosciutto** (gouda, mozzarella, provola y gorgonzola) **160**

**Jitomate en rodajas y anchoas con queso** **130**

**Berenjena y jitomate en rodajas con queso** **110**

Todos los platillos se preparan al momento para poderles ofrecer la calidad que ustedes se merecen, por lo que algunos se pueden tardar un poco. Todos los ingredientes que usamos son frescos y de primera calidad, las lechugas y verduras son desinfectadas.

Los precios incluyen el IVA pero no incluyen la propina.

## DE LA GRANJA

### Coniglio e polenta 170

Conejo en salsa de vino tinto y verduras con polenta



### Rollo de pollo en salsa de nuez 160

Pechuga de pollo rellena de setas, brócoli y queso de cabra en salsa de nuez



### Filete de res con salsa de pimienta o de anchoas 170

Medallón de filete de res bañado con salsa de pimienta o de anchoas, con ejote francés y arroz salvaje



### Goulash de res 160

Carne de res con paprika, cebolla, pimientos y vino tinto sobre fettuccini



## DEL MAR

### Trucha echalot 180

Trucha salmonada entera y limpia en salsa de echalot con espinaca



### Medallón de atún 180

Atún fresco en salsa de anchoas o pomodoro con arroz salvaje



### Salmón a la plancha con amapola 180

Salmón a la plancha con semilla de amapola, sobre chutney de mango, con puré de papa

