

PRIMAVERA

APERITIVOS

FOCACCIA DE ROMERO	100 g	50
Acompañada con aceite de oliva extra virgen		
ACEITUNAS CONFITADAS	130 g	80
Aceitunas en aceite de oliva a baja cocción y especias con un toque cítrico		
POLENTA FRITTA	175 g	95
Dados crujientes de maíz con miel artesanal de ajo-chile fermentado y parmesano		
ARANCINI	225 g	89
Esferas de risotto fritas al limón, acompañadas de parmesano y aioli rostizado.		

ENTRADAS

CUOPPO VEGETARIANO	220 g	90
Verduras de temporada y mozzarella en tempura con aderezo de cítricos tatemados		
CUOPPO MARINO	210 g	139
Mariscos en tempura acompañados de aderezo de cítricos tatemados		
ENSALADA ESTACIONAL	220 g	140
Mix de hojas, piña al horno, nougatine de amaranto, granita de temporada y parmesano		
RAVIOLI	215 g	99
Pasta rellena de queso de cabra, reducción de vino blanco con tomillo y fruto de hueso		

PANUOZZO

BRISKET	400 g	206
Pecho de res braseado en vino tinto con especias, queso ahumado acompañado de calabaza y zanahoria en conserva		
POLLO PARMIGIANA	370 g	164
Pollo empanizado, salsa de jitomate, mozzarella y alcaparras crocantes		

PIZZA

FRITTA		
VEGETARIANA	285 g	140
Mermelada de jitomate, calabaza encurtida, coliflor rostizada, berenjena y ricotta		
MORTADELLA	320 g	249
Salsa blanca, mortadella con pistache asada, provolone ahumado y mostaza inglesa		
FORNO		
MARGHERITA NAPOLETANA	520 g	215
Salsa Marinara, mozzarella y albahaca		
DIAVOLA	520 g	254
Salsa Marinara, salame calabrese y mozzarella		
CINQUE FORMAGGI	540 g	261
Cinco quesos: ricotta, parmesano, provolone ahumado, mozzarella, queso azul y un toque de tartufata		
HAWAIANA	520 g	179
Jamón, piña rostizada y queso mozzarella		
FUERA DE CARTA		
Pregunta por nuestra combinación y precio		

PASTAS

FETTUCCINE AL RAGÙ	280 g	205
Salsa de res estofada a fuego lento con tomate, soffritto italiano y romero		
PAPPARDELLE DEL MAR	490g	259
Pasta negra con mariscos, salsa de chorizo picante inspirada en la 'nduja calabrese y parmesano		
CACIO E PEPE AL LIMONE	200g	165
Linguine en salsa cremosa de pecorino romano con pimienta negra		

SECONDI

BISTECCA	350 g	400
Corte (250g), gremolata, puré de papa y ensalada fresca con reducción de balsámico		

POSTRES

TIRAMISÙ	200 g	99
Bizcocho bañado en jarabe de café y licor, con cremoso de mascarpone		
SFOGLIA DI COCCO	190 g	116
Mousse de coco con crema pastelera de bayas y pasta hojaldre		
TERRA ROSSA		99
Bechamel dulce de betabel con ganache, sobre tartaleta de mantequilla		
AFFOGATO	100g	95
Helado de vainilla y espresso		

GELATI

Contamos con una variedad de sabores, pregunta por ellos	120 g	75
--	-------	-----------

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Aceptamos tarjetas Visa, MasterCard y American Express.
Los pesos indicados corresponden al peso del platillo en crudo.
No se garantiza que nuestros platillos estén libres de alérgenos. Si tiene alguna duda o petición especial, no dude en consultarlo con el personal que le atiende. el consumo es responsabilidad del comensal.