

NEGRONI

ENTRADAS

PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjena horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano

MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella fresca macerada en aceite de oliva extra virgen, sal maldon, pimienta y con gajos de jitomate bola (125g.)

MOZZARELLA IN CARROZZA

Queso Mozzarella empanizado, acompañado de salsa arrabiatta y arúgula aderezada (180g.)

CARCIOFI AL FORNO

Alcachofa al horno bañada en aceite de oliva y parmesano gratinado

CARPACCIO DI CARCIOFI

Con vinagreta de naranja y limón, con aceituna kalamata, jitomate deshidratado y perejil fresco terminado con supremas de naranja (120 g.)

CARPACCIO DI MANZO

Láminas de filete de res bañadas en vinagreta balsámica con lájas de parmesano y arúgula (100g.)

CARPACCIO DI TONNO

Laminado fino de atún marinado en cítricos y eneldo, acompañado de hinojo y cebolla (100g.)

CARPACCIO DI SALMONE

Acompañado de espárragos y aguacate con aderezo de ricotta

CARPACCIO DI PESCE SPADA

Carpaccio de pez espada con jitomate deshidratado y aguacate (80g.)

CALAMARI FRITTI

Calamar, pimienta y calabaza acompañado de salsa tártara (110g.)

POLIPO ARROSTO

Pulpo rostizado acompañado de papa (180g.)

ZUPPE

VELLUTATA DI FIORI DI ZUCCA Sopa cremosa de flor de calabaza con un toque de aceite de oliva, servida con crujiente de prosciutto (sin lácteos)

VELLUTATA DI POMODORO Sopa cremosa de jitomate con un toque de albahaca (sin lácteos)



PRIMI PIATTI

PASTA

FETTUCCHINI ALFREDO

Fettuccini con salsa cremosa de parmesano

FUSILLI A LA PEPE

Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa

PENNE ARRABBIATA

Salsa picante de jitomate con un toque de ajo

QUISSISANA

Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca

13 GOBBI

Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella fresco

FETTUCCHINI FRESCHI ALLE VONGOLE

Tradicional pasta Veneciana hecha con almejas en salsa de vino blanco y aceite de oliva y perejil

RIGATONI POMODORO E MOZZARELLA FRESCA

Pasta corta servida con Mozzarella fresca y jitomate con un toque de albahaca

RAVIOLI EN SALSA ROSSA

Ravioles rellenos de queso en salsa rosa

LASAGNA DI SPINACI

Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano

FETTUCCHINI FRESCHI POMODORO

Fettuccini en salsa de jitomate

TRIANGOLI FUNGHI FRESCHI

Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil

PENNE FUNGHI FRESCHI

Penne con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil

PAPARDELLONE PORTOFINO

Papardelle ancho con salsa de jitomate, albahaca, piñón y queso parmesano

PAPARDELLE DI CODA DI BUE

Pasta larga con estofado de rabo de res con vino tinto, especias italianas y jitomate

GNOCCHI VIOLA AL SALMONE

Esta pasta obtiene su color morado de la papa con la que se elabora. Lo acompañamos con salmón, jitomate cherry, zucchini y vodka

PASTA NEGRONI

Pasta preparada en su mesa al momento, en una pieza de queso parmesano



RISOTTI

RISOTTO MARSALA

Callo de hacha, pancetta, arúgula y laja de parmesano. Terminado con un toque de mantequilla, grana padano y Marsala seco (140 g.)

RISOTTO AL TALEGGIO E TARTUFO

Risotto con queso Taleggio, pera y un toque de aceite de trufa

RISOTTO DE GAMBERI AL LIMONE

Risotto de camarones con un toque de limón, acompañado de calabaza

RISOTTO A LA PARMIGIANA

Risotto con mantequilla y parmesano cocinado a fuego lento

RISOTTO CARCIOFI

Risotto con alcachofa

RISOTTO FUNGHI

Hongo Portobello, setas, champiñón blanco y porcini con un toque de aceite de trufa

PIZZA

MARGHERITA

Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca

CAPRICCIOSA

Queso Mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras

VEGGI

Pimienta, calabaza, alcachofa, berenjena y queso mozzarella

PROSCIUTTO

Salsa de jitomate y Prosciutto

QUATTRO FORMAGGI

Queso asiago, gorgonzola, mozzarella, parmesano y pera

MAIALONA

Prosciutto, salchicha italiana y salamino picante

SALAMINO PICCANTE

GAMBERI

Camarones cocidos en vino espumoso, un toque de ajo y perejil sobre queso mozzarella añejo y salsa de jitomate con crema

VERONA

Con queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez

PORCINI

Mezcla de hongos portobello, champiñón y hongos porcini, cocido a fuego lento en mantequilla, vino blanco y perejil

MARGHERITA BIANCA CON TARTUFO

Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca con un toque de aceite de trufa

SECONDI PIATTI

ROBALO SPINACI POMODORI E PECORINO SARDO

Filete de robalo en una cama de espinaca y jitomate cherry con salsa de Pecorino Sardo y Albahaca (180 g.)

SPIGOLA E PATATE PROVENZALE

Filete de robalo al vino blanco, alcachofas, aceituna Kalamata y jitomate cherry, acompañado de papas estilo provenzal (180g.)

SALMONE FIORENTINA

Lomo de salmón con timbal de papa y perejil, acompañado de espárragos a la plancha (180g.)

VITELLO A LA MILANESE

Milanese de ternera acompañada de papa paja, limón y salsa puttanesca (250g.)

ESCALOPA DI VITELLO AL LIMONE

Escalopa de ternera al limón con puré de papa (180g.)

FILETTO DI MANZO AL FUNGHI

Filete de res en salsa de hongos con porcini, acompañado de espárragos y aceite de oliva extra virgen (180g.)

FILETTO DI MANZO E FOIE GRAS AL PORTO

Filete de res con Foie Gras en salsa de oporto (180g.)

BRANZINO CON VERDURE GRIGLIATE

Lubina con verduras mixtas al grill (180g.)

OSSOBUCO E POLENTA

Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta (300g.)

