

NEGRONI

ENTRADAS

PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjena horneada con salsa arrabiatta y queso parmesano 170g

MOZZARELLA DI BUFALA

Mozzarella fresca macerada en aceite de oliva extra virgen, sal maldon, pimienta y con gajos de jitomate bola 340g (Producto importado)

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 220g

CARPACCIO DI CARCIOFI

Con vinagreta de naranja y limón, con aceituna kalamata, jitomate deshidratado y perejil fresco terminado con supremas de naranja 90g

CARPACCIO DI MANZO

Láminas de filete de res bañadas en vinagreta balsámica con lajas de parmesano y arúgula 80g

CARPACCIO DI TONNO

Laminado fino de atún marinado en cítricos y eneldo, acompañado de hinojo y cebolla 80g

CARPACCIO DI SALMONE

Acompañado de espárragos y aguacate con aderezo de ricotta 80g

FRITTO MISTO DI MARE

Crujientes chipirones y camarones acompañados con salsa tártara y salsa livornesa 390g

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) 280ml

VELLUTATA DI POMODORO

Sopa cremosa de jitomate con un toque de albahaca 250ml

INSALATE

ASPARAGI ALLA MILANESE

Espárrago verde, panceta crujiente, huevo pochado, crocante de parmesano y vinagre de jerez 240g

INSALATA DELLA CASA

Mezcla de lechugas, frissé italiana y escarola, queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez caramelizada con aderezo de limón 150g

INSALATA DI SPINACI

Espinaca con crujiente de prosciutto, nueces, jitomate cherry, manzana caramelizada y queso de cabra en vinagreta de balsámico con un toque de trufa 230g

INSALATA DI BIETOLA ROSSA

Betabel acompañado de espinaca, chips de ajo y queso de cabra en un aderezo dulce de betabel 350g

INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO

Alcachofa con cebolla morada caramelizada, arúgula, láminas de parmesano y aderezo de limón 220g

PRIMI PIATTI

PASTA

FETTUCCHINI ALFREDO

Fettuccini con salsa cremosa de parmesano 180g

FUSILLI ALLA PEPE

Salsa de jitomate, crema, ajo y un toque de trufa 180g

PENNE ARRABBIATA

Salsa picante de jitomate con un toque de ajo 180g

QUISSISANA

Spaghetti con salsa pomodoro ligeramente picante, un toque de ajo rostizado, salteada con queso pecorino pepato y albahaca fresca 180g

LASAGNA DI SPINACI

Lasaña rellena de espinaca con salsa bechamel, jitomate fresco y parmesano 250g

RAVIOLI EN SALSA ROSSA

Ravioles rellenos de queso en salsa rosa 110g

FETTUCCHINI FRESCHI ALLE VONGOLE

Tradicional pasta Veneciana hecha con almejas en salsa de vino blanco y aceite de oliva y perejil 330g

13 GOBBI

Pasta rigatone alla fiorentina acompañada de salsa pomodoro cremosa con queso mozzarella fresco 180g

FETTUCCHINI FRESCHI POMODORO

Fettuccini en salsa de jitomate 180g

TRIANGOLI FUNGHI FRESCHI

Pasta rellena de ricotta y espinaca con salsa de hongos mixtos frescos en mantequilla y perejil 110g

PAPARDELLONE PORTOFINO

Papardelle ancho con salsa de jitomate, albahaca, piñón y queso parmesano 180g

PAPARDELLE DI CODA DI BUE

Pasta larga con estofado de rabo de res con vino tinto, especias italianas y jitomate 180g

GNOCCHI VIOLA AL SALMONE

Esta pasta obtiene su color morado de la papa con la que se elabora. Acompañado de salmón, jitomate cherry, zuchinni y vodka 240g

PASTA NEGRONI

Pasta preparada en su mesa al momento, en una pieza de queso parmesano 280g

SPAGHETTI ALLA NERANO

Pasta salteada con láminas de calabaza, queso pecorino y parmesano 180g

RISOTTI

RISOTTO AL TALEGGIO E TARTUFO

Risotto con queso Taleggio, pera y un toque de aceite de trufa 195g

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Risotto con mantequilla y parmesano cocinado a fuego lento 260g

RISOTTO DE GAMBERI AL LIMONE

Risotto de camarones con un toque de limón, acompañado de calabaza 235g

RISOTTO FUNGHI

Hongo portobello, setas, champiñón blanco, porcini y un toque de aceite de trufa 275g

PIZZA

MARGHERITA

Salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca fresca 100g

CAPRICCIOSA

Queso mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras 150g

VEGGI

Pimiento, calabaza, alcachofa, berenjena, aceituna kalamata y queso mozzarella 140g

PROSCIUTTO

Salsa de jitomate y Prosciutto 150g

QUATTRO FORMAGGI

Queso taleggio, gorgonzola, mozzarella, pecorino, parmesano y pera 170g

MAIALONA

Prosciutto, salchicha italiana y salmiano picante 185g

SALAMINO PICCANTE 140g

GAMBERI

Camarones cocidos en vino espumoso, un toque de ajo y perejil sobre queso mozzarella añejo y salsa de jitomate con crema 315g

VERONA

Con queso gorgonzola, pera al vino tinto y nuez 165g

MARGHERITA BIANCA CON TARTUFO

Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca con un toque de aceite de trufa 180g

SECONDI PIATTI

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

BRANZINO CON VERDURE GRIGLIATE

Lubina con verduras mixtas al grill 180g

COSTATA DI VITELLO A LA MILANESE

Milanesa de ternera acompañada con arúgula, parmesano, vinagreta de limón y salsa Livornesa 450g

ESCALOPAS DI VITELLO AL LIMONE

Escalopas de ternera con salsa de mantequilla y limón acompañadas 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 olivo extra virgen 180g

FILETTO DI MANZO E FOIE GRAS AL PORTO

Filete de res con Foie Gras en salsa de oporto 220g

OSSOBUCO E POLENTA

Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta 400g

El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción. | Consulta disponibilidad de producto. | El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente. | Cargo por cubierto \$16

Precios en Moneda Nacional M.N. | Todos nuestros precios incluyen el 16% de IVA. | Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito (Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión. | La propina es voluntaria, no obligatoria.