

## ANTIPASTI

**LAMINE DI SALMONE AL GHEE AROMATIZZATO** 140 g . . . . .  
*Láminas de salmón con ghee aromatizado y waffle con limón*

🔪 **CARPACCIO DI MANZO** 100 g . . . . .  
*Carpaccio de res con lascas de parmesano, vinagreta de limón, vinagre balsámico y arúgula*

**CARPACCIO DI ROAST BEEF E ZUCCHINI** 100 g . . . . .  
*Carpaccio de roast beef y calabaza con vinagreta de jugo de cocción, vinagre balsámico y aceite de oliva*

**TARTARE DI CERVO** 120 g . . . . .  
*Tartare de ciervo con aderezo de mostaza; guarnición de hinojo fresco en vinagreta de limón*

**GAMBERI TIGRE AL BRANDY** Producto Importado 1 pza . . . . .  
*Camarones tigre al brandy, salteados con un toque de albahaca y peperoncino*

**CAVOLFIORE PARMIGIANA** 400 g . . . . .  
*Coliflor en costra de parmesano, acompañada de dijonesa*

**RAVIOLONE BURRATA** 120 g . . . . .  
*Pasta fresca frita rellena de burrata, salsa de jitomate cherry, acompañado de arúgula, chips de ajo y vinagre balsámico*

🔪 **CARCIOFO SU FONDUTA DI PARMIGIANO TARTUFATA** 160 g . . . . .  
*Alcachofa con crema de parmesano trufado*

**VONGOLE AL VINO BIANCO** 500 g . . . . .  
*Almejas al vino blanco con mantequilla, cebolla, ajo y perejil*

🔪 **POLIPO E PATATE** 180 g . . . . .  
*Pulpo especiado con paprika, limón mediterráneo y peperoncino con patatas*

**FRITTO MISTO DI MARE** 390 g . . . . .  
*Crujientes chipirones y camarones acompañados con salsa tártara y salsa livornesa*

## ZUPPE

**ZUPPA DI MARE** 250 ml . . . . .  
*Bisque de camarón, pulpo, almeja, mejillón, espárrago, zanahoria, papa y alcachofa; ligeramente picante*

**CAPELLETTI IN BRODO** 250 ml . . . . .  
*Capellettis en caldo de res rellenos de prosciutto y parmesano*

**MINISTRONE** 250 ml . . . . .  
*Pesto genovés, zanahoria, calabaza, alubias, chícharos, papa y pasta corta*

**ZUPPETTA DI BOSCO** 250 ml . . . . .  
*Sopa de hongo morilla, portobello, porcini y hongos de temporada*

## INSALATA

**MOZZARELLA DI BUFALA** Producto Importado 125 g  
*Mozzarella de Bufala con rodajas de jitomate y pesto genovés*

🔪 **INSALATA VERDE** 200 g . . . . .  
*Mix de lechugas, arúgula, espinaca baby, espárragos, apio, ejote, aguacate y lascas de queso parmesano con aderezo de limón*

**ASPARAGI VERONA** 180 g . . . . .  
*Gratinados con queso parmesano, crocante de prosciutto y mantequilla de estragón*

🔪 **HEIRLOOM BURRATA** 360 g . . . . .  
*Burrata con jitomates heirloom con crema de vinagre balsámico a la trufa blanca y arúgula*

**INSALATA DI GRANCHIO REALE AL LIMONE** 260 g . . . . .  
*Ensalada de King Crab con limón mediterráneo*

## RISOTTI

**RISOTTO ASPARAGI** 235 g . . . . .  
*Espárragos salteados con ajo y pimienta, montado con mantequilla y parmesano*

**RISOTTO POMODORO** 155 g . . . . .  
*Salsa de jitomate montado con mantequilla y parmesano*

**RISOTTO ALLA PARMIGIANA** 260 g . . . . .  
*Montado con mantequilla, parmesano y crocante de queso*

**RISOTTO AL NERO DI SEPPIA** 255 g . . . . .  
*Risotto negro con tinta de calamares, camarones, pulpo, mejillones y almejas*

**RISOTTO GORGONZOLA** 180 g . . . . .  
*Queso gorgonzola dulce con uvas verdes; montado con mantequilla y parmesano*

**RISOTTO AL GRANCHIO REALE** 235 g . . . . .  
*Risotto de King Crab con apio, mascarpone; montado con mantequilla y parmesano*

## PASTE

**SPAGHETTI PRINCIPE DI NAPOLI** 210 g . . . . .  
*Con pequeñas albóndigas de res en salsa de jitomate y albahaca*

**PENNE ARRABBIATA ALL'OLIVIERI** 180 g . . . . .  
*Pasta corta con salsa a base de jitomate, ajo y chile serrano*

**CAPELLINI SCAMPONE** 210 g . . . . .  
*Con langostinos en salsa fresca de jitomate cherry, vino blanco, ajo y perejil*

**PACCHERI FUNGHI** 130 g . . . . .  
*Paccheri pasta en salsa de hongos cremosa montada con parmesano*

**PACCHERI AMATRICIANA** 130 g . . . . .  
*Paccheri pasta, pancetta y salchicha italiana, peperoncino, ajo, vino blanco y jitomate*

**PASTA TRASTEVERE** 130 g . . . . .  
*Pasta hecha a mano, espárragos y speck, montada sobre rueda de asiago añejo*

**STROZZAPRETI AL RAGÚ DI ANATRA** 130 g . . . . .  
*Pasta hecha a mano con ragú de pato de cocción lenta*

**RAVIOLI CAPRESE** 110 g . . . . .  
*Ravioles esponjosos, rellenos de mozzarella y parmesano con salsa fresca de jitomate*

🔪 **RIGATONI CARBONE** 130 g . . . . .  
*Rigatoni pasta con salsa de jitomate cremosa al vodka, parmesano y peperoncino*

**TAGLIOLINI RICOTTA LIMONE E GAMBERI** 130 g . . . . .  
*Salsa cremosa de ricotta aromatizada con limón y camarones*

**SPAGHETTI ALLA NERANO** 130 g . . . . .  
*Pasta salteada con zucchini baby, albahaca, queso pecorino y parmesano*

**FETTUCCINE AL ASTICE** 120 g . . . . .  
*Pasta larga con bogavante, salsa rosa y pimienta negra*

## PIZZE

🔪 **TARTUFO** 150 g . . . . .  
*Con crema de trufa y trufa fresca*

🔪 **MARGHERITA** 100 g . . . . .  
*Salsa de jitomate, mozzarella fresca, albahaca y parmesano*

**SALAME** 140 g . . . . .  
*Salami, mozzarella y jitomate*

**CRISTINA** 150 g . . . . .  
*Salsa de jitomate, prosciutto crudo, arúgula y parmesano*

**QUATTRO FORMAGGI** 165 g . . . . .  
*Cuatro quesos, asiago, gorgonzola, mozzarella y parmesano*

**CACIO E PEPE** 260 g . . . . .  
*Burrata, fontina, gorgonzola, mozzarella, pimienta negra*

Con Trufa Negra \$840 | Trufa Blanca \$1,880

**CAPRICCIOSA** 150 g . . . . .  
*Mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra y alcaparras*

## PIATTI FORTI

🔪 **SALMONE E FARRO** 180 g . . . . .  
*Salmón a la plancha con salsa de alcaparras y limón, acompañado de farro al pesto*

🔪 **SPIGOLA AL VINO BIANCO** 180 g . . . . .  
*Robalo en salsa de vino blanco con papas, perejil, alcaparrones y jitomate cherry*

**ANATRA CONFITADA** 240 g . . . . .  
*Pato confitado, salsa de pimienta verde y puré de coliflor*

**VITELLO LIMONE** 180 g . . . . .  
*Escalopas de ternera con salsa de mantequilla y limón, acompañadas de puré de papa*

**FILETTO DI MANZO AL PORTO E FEGATO D´OCA** 180 g . . . . .  
*Reducción de oporto, hígado de pato sellado y zanahorias baby*

**COSTATA DI VITELLO ALLA MILANESE** 680 g Para Compartir . . . . .  
*Milanesa de ternera acompañada de arúgula, parmesano, vinagreta de limón y salsa livornesa*

**AGNELLO AL BURRO E ROSMARINO** 280 g . . . . .  
*Costilla de cordero, jus con acelgas, hongo morilla relleno de embutidos*

**POLLO DI LATTE** 380 g . . . . .  
*Pollito de leche con romero, salvia, limón, ajo y vino blanco, acompañado de papas gajo al horno*

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

Precios en moneda nacional M.N. e incluyen 16% de IVA. 💳 Formas de pago: efectivo, tarjeta de crédito/débito (Visa, MasterCard, Amex) 0% comisión. 👉 La propina es voluntaria, no obligatoria.

T



Trastevere