

BRUS CHE TTAS

(3 pzas)

PARMA \$225.00

Burrata, pesto, prosciutto, tomates al horno y arúgula.

SALMÓN FRESCO \$225.00

Sobre *tapenade* de aguacate, bulbo de hinojo, hueva de *trucha*, fritura de salmón *eneldo* y aceite de humo.

PICATTA \$205.00

Queso feta con tomates secos, aceitunas, *pistaches triturados*, arúgula, aceite de oliva y vinagre balsámico.



ENTRADAS

CARPACCIO DE RES \$190.00

Láminas de filete de res roceadas con aderezo de queso parmesano y vinagreta de alcaparra acompañado de *portobello rebanado* y arúgula.

CARPACCIO DE PERA \$150.00

Láminas de pera aderezadas con vinagreta de vino blanco, *queso gorgonzola*, nuez de la india tostada, arúgula e hinojo laminado.

CARPACCIO DI SALMONE \$180.00

Finas láminas de salmón con *vinagreta de alcaparra*, bulbo de hinojo, dip de albahaca, nuez de india y con eneldo.

PROVOLETA \$245.00

Asado a la plancha con tomates al horno, arúgula y reducción de balsámico.

BERENJENAS A LA PARMESANA \$205.00

Berenjenas *fritas en aceite de oliva* con salsa pomodoro, gratinadas con *parmesano* y queso *mozzarella*.

DIP SERENATA \$220.00

Fondue de queso con espinaca, alcachofa y tomates deshidratados.

MALFATIS \$205.00

Croquetas de *espinaca con queso ricotta*, gratinadas con *mozzarella* y *parmesano* sobre salsa pomodoro.

CAMARONES FRITOS \$240.00

Servidos sobre una cama de *salsa tártara* acompañados de limón eureka asado.

ENSALADAS



CREMA

DI TOMATE ROSTIZADO \$105.00

Servida en *pan artesanal* decorada con jitomate *deshidratado*, aceite de oliva y ramillete de albahaca.

CORAZONES DI SERENATA \$180.00

Nuestra versión de la clásica César en 4 porciones, crutones de la casa, cebolla frita y queso parmesano.

CAPRESE \$220.00

Mozzarella fresco, jitomate bola, albahaca, aceite de oliva y un toque de vinagre balsámico.

MANDARINO \$230.00

Mix de lechugas con vinagreta de miel y mostaza, mandarina, nuez de la india, arándanos secos y queso feta.

CAPRE- CHIOSA \$295.00

Burrata con tomates al horno, pesto, aceite de oliva y vinagre balsámico.

PASTAS

PASTA CARBONARA \$290.00

Linguinni ¡*Alla ruota!* de parmesano, en tu mesa con vino blanco, salteada con *echalote* mantequilla, yema de huevo, hongo portobello, decorada con *pork belly* frito.

FETTUCCINE ALFREDO \$290.00

Preparada en tu mesa ¡*Alla ruota!* de queso italiano.

PENNE ALL'ARRABBIATA \$200.00

Con salsa de tomate, ajo rostizado y un toque de chile seco.

LASAGNA BOLOGNESE DE TERNERA \$270.00

La tradicional lasagna con *salsa bolognesa artesanal* con ternera, queso mozzarella gratinado en nuestro *horno de leña*.

CAPELLINI AL AGLIO E OLIO \$190.00

Con aceite de oliva, *ajo frito* y limón.

CANELONES SHORT RIB \$370.00

Rellenos de short rib, gratinados con crema de queso y bañados con un *demi glace de res*.

FUSILLI AL PESTO \$195.00

Pesto de albahaca con *parmesano ajo* y aceite de oliva, nuez de la India y ramillete de albahaca.

LINGUINI CON CAMARONES \$290.00

Servido con *camarones en aceite de oliva*, ajo y un toque de limón.



PIZZAS



PARMA \$330.00

Queso *mozarella*, queso *gorgonzola*, prosciutto y arúgula.

4 QUESOS \$295.00

Mozzarella, parmesano, *gorgonzola* & *provolone*.

MARGHERITA

TRADICIONAL \$220.00

Mozzarella fresco parmesano, tomate italiano y hojas de albahaca.

MARGARITA

SERENATA \$395.00

Burrata con tomates al horno y pesto.

PEPPERONI \$285.00

Mozarella con pepperoni.

TRUFFATA \$430.00

Mozzarella con parmesano, *duxel de hongos*, arúgula frita y *tufa negra* laminada en mesa.

PIÑA &

PROVOLETA \$295.00

Queso de cabra, *gorgonzola*, provoleta, albahaca y piña caramelizada.

PRINCIPALES

NEW YORK

PIMIENTA \$690.00

Corte de 400 g con salsa pimienta, un toque de brandy y mantequilla acompañado con pasta *fetuccine* y espárragos asados.

MILANESE

NAPOLITANA \$325.00

Filete de res *empanizado* bañado con salsa *arrabiata*, prosciutto, queso *mozzarella* *gratinado* y puré de papa.

FILETE DE RES AL

GORGONZOLA \$425.00

Sellado al sartén, con crema de *shallot*, *vino blanco* y queso *gorgonzola*, arúgula, acompañado de *fetuccini* al burro.

FILETE DE RES

AL FUNGHI \$360.00

De buena costra sellado en sartén, con salsa a base *portobello* setas, *vino tinto* y *demi*, con puré de papa y nuez moscada.

FILETE DE PESCADO

A LA PLANCHA \$545.00

A la plancha, con *almejas al vino blanco* y papas.

FILETE DE PESCADO

A LA SICILIANA \$535.00

En salsa espesa de tomate con *alcaparras*, *aceitunas* y un toque de picante.

SALMÓN

PISTACCHIO \$390.00

Con costra de pistaches triturados, *salsa de miel con mostaza*, acompañado de *capellini*, tomate deshidratado, ajo y espárragos.

CAMARÓN

SCAMPI \$330.00

Aceite de oliva, ajo tostado, tomate cherry, *aceitunas negras* y espárragos, con papas.

