



# LIMONETTO

CHEF IVAN V. GUZMÁN

## ENTRADAS

### OSTIONES AL LIMONCELLO

Ostiones frescos de San Carlos con Mignonette de limoncello y eneldo. Un respiro del mar para abrir el apetito.  
\$255

### CARPACCIO DI MANZO

Filete de res marinado en salsa de soya cítrica dulce, con coulis de arúgula y perlas de parmesano, acompañado de focaccia recién horneada.  
\$380

### CARPACCIO DE TOTOABA PESCA SUSTENTABLE

Finas Láminas de totoaba al betabel, con cremoso de aguacate, leche de albahaca y fettuccine fresco de zucchini  
\$420

### FRITTO MISTO "SALE E PEPE"

Lubina, camarón y calamar fritos como en la costa italiana. Con mayonesa Limonetto para acompañar.  
\$490

### ARANCINO A MODO NOSTRO

Risotto al azafrán con hongos y mozzarella empanizado, servido con crema de parmesano y trufa.  
\$295

### BERENJENA A LA PARMIGIANA

Berenjena empanizada frita, con salsa de tomate hecha en casa y espuma de provolone ahumado  
\$350

### PROSCIUTTO E MELONE ALLA LIMONETTO - PARA COMPARTIR

Prosciutto de Parma, melón fresco y cremosa burrata con pistaches tostados. acompañados de 2 bruschettas de pan de masa madre, tomate cherry y otra de queso ricotta con miel trufada  
\$490

## ENSALADAS

### CIRUELA & BURRATA

Mix de lechugas frescas con ciruela y betabel baby a la parrilla, jitomate heirloom y cremosa burrata, servida con aderezo de miel trufada  
\$380

### PERA & QUESO DE CABRA

Peras rostizadas al vino, con cremoso de betabel y queso de cabra, con pistaches tostados y arúgula fresca.  
\$310

## PIZZAS NAPOLITANAS AL HORNO DE LEÑA

### MARGHERITA

La clásica napolitana con salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca  
\$310

### PROSCIUTTO E BURRATA

Salsa de tomate, queso mozzarella, prosciutto di Parma, arúgula y burrata, la favorita  
\$395

### SALSICCIA E FUNGHI

Salsa de tomate, queso mozzarella, salchicha italiana, y hongos  
\$350

### SALAME

Pizza con queso mozzarella y salami, simple y perfecta  
\$350

### QUATTRO FORMAGGI E TARTUFO

Pizza blanca a los 4 quesos con trufa, servida con miel aparte para endulzar al gusto  
\$380

### CALZONE FRITTO

Crujiente con Relleno de queso ricotta con salami, con salsa de tomate encima, albahaca y queso ricotta  
\$380



CHEF IVAN V. GUZMÁN

## PASTAS

*TODAS NUESTRAS PASTAS SON FRESCAS, HECHAS EN CASA TODOS LOS DÍAS*

### POMODORO MOZZARELLA

Rigatoni con tomate casero, mozzarella derretida y albahaca fresca.  
Incluye pan de masa madre para hacer la famosa "scarpetta", como se debe: limpiar la salsa del plato con pan nuestro pan casero.

\$295

### PESTO TRAPANESE E SALSICCIA

Pappardelle con salchicha italiana al hinojo y pesto de almendra, típico del sur de Italia.

\$320

### PASTA ALLE VONGOLE

Tagliatelle con almejas, cebolla, vino blanco, tomate y un toque de chile. Ligera, fragante como en la costa Amalfitana.

\$350

### GNOCCHI RELLENOS ALLA CARBONARA

Pasta de papa rellena de crema carbonara, salteada con guanciale, un clásico reinventado.

\$420

### TORTELLI AL TARTUFO

Nuestra famosa pasta rellena de ricotta y hongos, bañada en crema de parmesano añejado 22 meses con trufa. Sin duda la especialidad de la casa!

La crema invita naturalmente a la "scarpetta": pan casero para disfrutar cada rincón del plato.

\$695

### RAGÚ DE CACHETE WAGYU

Pappardelle con ragú de cachete wagyu en cocción lenta de 8 horas, el sabor della nonna en cada bocado! Servidos con pan para la "scarpetta", porque la salsa merece ser celebrada.

\$740

## FUERTES

### TOTOABA DE PESCA SUSTENTABLE A LAS FINAS HIERBAS Y LIMÓN

Confitada en salsa de finas hierbas y limón rostizado, acompañada de caponata de verduras al balsámico.

\$680

### FILETE STERLING SILVER A LA PIMIENTA Y TRUFA

Acompañado de poro y espárrago rostizado, hortalizas baby con glaseado de miel y nueces

\$1320

## MENU DE DEGUSTACIÓN DE 8 TIEMPOS

*para los que no se pueden quedar con las ganas*

Ostiones al limoncello

\*

Berenjena alla Parmigiana

\*

Prosciutto e Melone

\*

Tortelli al Tartufo

\*

Pasta al ragú de cachete Wagyu

\*

Totoaba a las finass hierbas y limón

\*

Mini Cannolo

\*

Dolce Limonetto

\$1,750 por persona (mínimo 2 personas)

