



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 fetuccine 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 MELOGRANO 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 TRUEFA

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)

