



LIMONETTO

CHEF GIORGIO SARRACINO

ENTRADAS

FASOLARI, ALMEJA CHOCOLATA

Almeja chocolata "aglio olio e peperoncino" en salsa de limón bergamotto.

\$210



OSTIONES AL LIMONCELLO

Ostiones de San Carlos con Mignonette de limoncello y eneldo.

\$255



CARPACCIO DI MANZO

Filete de res marinado en salsa de soya cítrica dulce, con coulis de arúgula y perlas de parmesano, acompañado con tiras de focaccia.

\$480

FRITTO MISTO "SALE E PEPE"

Lubina, camarón y calamar frito acompañado con mayonesa de Limón-etto..

\$490



ARANCINO A MODO NOSTRO

Arancino de risotto al azafran con hongos y mozzarella empanizado, acompañado de crema de parmesano y trufa.

\$295

BERENJENA A LA PARMIGIANA

Berenjena empanizada frita, con salsa de tomate y espuma de provolone ahumado

\$450



CAPONATA & BURRATA

Caponata Limonetto de berenjena, calabacita, cebolla y pimientos con burrata horneada acompañada con pesto de menta y piñón.

\$420

SALUMI E FORMAGGI - PARA COMPARTIR

Tabla de carnes frías y quesos italianos, pepinillos encurtidos, mermelada y pan focaccia al romero.

\$685

PULPO SCOTTATO

Pulpo sellado, con papas al azafrán, hinojo cocido, mayonesa de pulpo, servido a la mesa con una salsa a la pizzatola.

\$625

ENSALADAS



DURAZNO & BURRATA

Mix de lechugas con duraznos y betabel baby a la parrilla, jitomate heirloom y burrata. Servida con aderezo de miel trufada

\$380



CHEF GIORGIO SARRACINO

PASTAS

PACCHERI CON RAGÚ DE PULPO A LA PUTTANESCA

Pasta seca típica de Gragnano. con ragú de pulpo cocido lentamente con salsa a la puttanesca.

\$625

Nuestra pasta fresca hecha en casa, trafilada en bronce

TAGLIATELLE FASOLARI, CON ALMEJA CHOCOLATA

Pasta hecha en casa con almejas chocolata. ajo. tomate cherry y perejil.

\$450

PAPPARDELLE E SALSICCIA

Pasta hecha en casa con salchicha italiana perfumada al hinojo y salsa de "Pesto Trapanese" de almendra

\$400

TORTELLI HONGOS & RICOTTA CON CREMA DE PARMESANO Y TRUFA

Pasta hecha en casa rellena de ragú de hongos y queso ricotta bañados en crema de parmesano añejado 22 meses y trufa. La especialidad de la casa!

\$695

MACCHERONI RIGATI ALLA NORMA

IPasta de la casa con salsa de tomate. albahaca. crema de ricotta. y berenjena frita.

\$395

BOTTONI ALLA GENOVESE CON CACHETE DE RES COCINADO 24 HORAS

Pasta rellena de cachete con crema de parmesano y salsa de cebolla a la genovese

\$495

PACCHERI CAPRESE

Pasta hecha en casa con pesto de albahaca. burrata. y tomates cherry & heirloom

\$420

TAGLIOLINI CON CALABACITAS Y CAMARÓN

Pasta hecha en casa con crema y chips de calabacitas. con camarón

\$395

PIZZA

CALZONE FRITTO

Masa de pizza frita rellena de queso ricotta. mozzarella ahumada. salami y albahaca. servido con salsa de tomate encima y queso burrata

\$495

DOMENICA NAPOLETANA

Masa de pizza frita salsa de tomate. parmigiana de berenjena. salchicha italiana. queso mozzarella y perlas de parmesano

\$480

MONTANARA DI MORTADELLA

Masa de pizza frita con mortadella. queso burrata. pistache y cascara de limón

\$450

MARGHERITA

Pizza al horno con salsa de tomate. queso mozzarella y albahaca

\$395

Recomendaciones del Chef

Opción Sin Gluten Disponible

Opción vegetariana Disponible

*Favor de aclarar a su mesero restricciones o alergias