

ENTRADAS

PAN CON MANTEQUILLA DE AJO \$20⁰⁰

PAN CON MANTEQUILLA DE AJO Y
QUESO GRATINADO \$25⁰⁰

HONGO PORTOBELLO PINOCCHIO \$59⁰⁰

Reducción de balsámico, ajo, aceite de olivo,
dos quesos derretidos y relleno de tocino

HONGO PORTOBELLO CAPRESE \$59⁰⁰

Queso mozzarella fresco, tomate cherry, albahaca molida

BRUSCHETTA PINOCCHIO \$59⁰⁰

Pesto, jitomate, alcaparra, ajo, parmesano, orégano y queso mozzarella

SOPA DE CEBOLLA \$65⁰⁰

CHAMPIÑONES SALTEADOS \$65⁰⁰

Ajo, aceite de oliva, perejil, vino blanco

PAPA AL HORNO

PAPA AL HORNO CON TOCINO ó CHAMPIÑÓN ó
CHORIZO ASADO A LA LEÑA \$79⁰⁰

PAPA AL HORNO CON ARRACHERA \$99⁰⁰

PAPA AL HORNO CON CAMARÓN \$120⁰⁰

PASTAS

Spaghetti, Penne, Fusilli ó Fetuccini

Acompañada de 1/2 orden de pan con mantequilla de ajo

AL BURRO \$85°°

A la mantequilla con perejil fresco y parmesano

NAPOLITANA \$85°°

Salsa de tomate casera y queso parmesano

ARRABIATTA \$85°°

Salsa de tomate casera, ajo, chile de árbol y parmesano

AL PESTO \$99°°

Salsa preparada con albahaca, almendras, aceite de oliva, ajo y parmesano

BOLOÑESA \$99°°

Salsa de tomate casera, carne molida y parmesano

ALFREDO CON POLLO, TOCINO, CHAMPIÑONES Ó JAMÓN \$99°°

Mantequilla, crema queso, parmesano y perejil

CALETA \$139°°

Salsa napolitana, crema de coco, camarones al brandy, piña, hojuelas de chile, coco rallado y perejil

LASAÑA DI MARE \$159°°

Salsa napolitana quesos, camarón, pulpo, mejillón, almeja, calamar y aceitunas negras

CARBONARA \$99°°

Huevo, tocino, parmesano, cebolla, pimienta, perejil y parmesano

DE LA CASA \$99°°

Tocino, cebolla, vodka, salsa de tomate casera y crema ácida

CAMARONES AL MEZCAL CON TOCINO \$139°°

Salsa napolitana, chile de árbol, tocino, mezcal, camarones, perejil

FRUTTI DI MARE \$139°°

Salsa napolitana, ajo, vino blanco, camarón, pulpo, mejillón, almeja y calamar

ARRACHERA Y CHAMPIÑONES \$129°°

Salsa napolitana, cheddar, cebollín, champiñones y toque de chile de árbol

PRIMAVERA DI MARE \$139°°

Camarón, morrón, tomate, cebolla, perejil, vino blanco y toque de ajo

LASAÑA BOLOGNESE \$120°°

Con carne molida, quesos y salsa napolitana

AL PESTO CON CAMARONES \$139°°

ALFREDO CON CAMARONES \$139°°

*Orden extra de parmesano \$15°°

ENSALADAS

DE LA CASA \$85⁰⁰

Lechuga ,morrón,jitomate,pepino,cebolla y toque de queso mozzarella

CÉSAR \$90⁰⁰

Lechuga, pollo a las hierbas, queso parmesano, jitomate y crutones

TERRA MÍA \$90⁰⁰

Lechuga, champiñones,zanahoria,queso parmesano,cacahuete y crutones

LA DEL CHEF \$99⁰⁰

Lechuga,pollo,arándanos,nuez,queso de cabra y jitomate

GRIEGA \$99⁰⁰

Mixta,pepino,aceituna negra,jitomate,cebolla morada,queso de cabra

VALENTINO \$99⁰⁰

Espinaca,fresas,queso de cabra,almendras,pepino y reducción de balsámico

LA MADONINA \$99⁰⁰

Lechuga,pollo al pesto,aceituna negra,jitomate cherry y parmesano

CAPRESE \$120⁰⁰

Mozzarella fresco,rodajas de tomate,albahaca,pesto

ADEREZOS

Mostaza y miel, vinagreta de frutos rojos, aderezo italiano, César ó vinagre balsámico

EXTRAS

Verdura ó fruta \$10⁰⁰

Pollo ó Jamón \$30⁰⁰

Arrachera \$40⁰⁰

Gourmet (camarón, jamón serrano,queso azul,mozzarella fresco) \$45⁰⁰

Aderezo extra \$8⁰⁰

PANINIS

Torta italiana en pan chapata acompañada de ensalada mixta

POLLO Y PESTO \$99⁰⁰

Aderezo de pesto y mayonesa, pollo a la leña

CARNI FREDDE \$99⁰⁰

Salsa de tomate, mezcla de quesos, jamón, pepperoni, chorizo asado a la leña y tocino

CAPRESE \$99⁰⁰

Pesto, jitomate, jamón serrano, queso mozzarella, mezcla de quesos y hojas de albahaca

ARRACHERA \$99⁰⁰

Aderezo pesto y mayonesa, jugosa arrachera, jitomate, morrón, cebolla morada, mozzarella y salsa morita

GOURMET \$99⁰⁰

Jamón serrano, cebollas caramelizadas al vino tinto, queso chihuahua y mozzarella

PRUEBA NUESTRA SALSA ARTESANAL

Salsa de chile morita con arándanos
porción 30grms. \$15⁰⁰
porción 150 grms. \$60⁰⁰

ESPECIALIDADES

TACOS DE ARRACHERA \$120°°

300 grms. de carne en 3 tortillas de harina
con cebolla caramelizada y ensalada

ARRACHERA \$149°°

300 grms. de carne con papa al horno y ensalada mixta

MILANESA DE POLLO Ó RES \$120°°

Acompañada de 1/2 orden de spaghetti o 1/2 papa al horno

MILANESA A LA PARMIGIANA \$139°°

Salsa napolitana con mezcla de quesos gratinados,
acompañada de 1/2 orden de spaghetti ó 1/2 papa al horno

MILANESA CON SALSA ALFREDO Y CHAMPIÑONES \$139°°

Acompañada de 1/2 orden de spaghetti ó 1/2 papa al horno

MILANESA CON SALSA ARRABIATTA \$129°°

Salsa de tomate casera, chile de árbol, acompañada de
1/2 orden de spaghetti ó 1/2 papa al horno

*Todos los platillos (excepto tacos) se acompañan con ensalada mixta y pan con ajo

PIZZAS

LAS CLÁSICAS

MARGARITA

Salsa de tomate, mozzarella, jitomate fresco y pesto de albahaca

PERSONAL \$65⁰⁰ MEDIANA \$90⁰⁰ GRANDE \$155⁰⁰

COLLODI

Salsa de tomate, mozzarella y pesto de albahaca

\$65⁰⁰ \$85⁰⁰ \$145⁰⁰

PEPPERONI

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni

\$65⁰⁰ \$90⁰⁰ \$155⁰⁰

HAWAIANA

Jamón y piña

\$75⁰⁰ \$120⁰⁰ \$175⁰⁰

HAWAIANA BBQ HABANERO

Jamón, tocino, piña y BBQ habanero

\$85⁰⁰ \$145⁰⁰ \$195⁰⁰

AMICI

Pepperoni y champiñones

\$85⁰⁰ \$120 \$175⁰⁰

DE LA CASA

MANGIAFUOCO

Pepperoni, cebolla y aderezo chipotle casero

\$95⁰⁰ \$145⁰⁰ \$195⁰⁰

GEPPETTO

Pepperoni, chorizo asado a la leña, aceituna negra y champiñones

\$95⁰⁰ \$145⁰⁰ \$195⁰⁰

SUPERMEX

Pimiento morrón, cebolla, champiñones y chorizo asado a la leña

\$95⁰⁰ \$145⁰⁰ \$195⁰⁰

RADIOACTIVA

Pepperoni, cebolla, chorizo asado a la leña, hojuelas de chile de árbol

\$95⁰⁰ \$145⁰⁰ \$195⁰⁰

PINOCCHIO

Cebolla caramelizada al balsámico y tocino

\$95⁰⁰ \$145⁰⁰ \$195⁰⁰

**Sólo en pizzas grandes puedes combinar mitad y mitad, se cobra la de mayor valor

INGREDIENTES EXTRAS: personal \$10, mediana \$15, grande \$20

INGREDIENTE GOURMET: personal \$30, mediana \$35, grande \$40

(camarones, jamón serrano, queso azul, queso mozzarella fresco)

PIZZAS

LIGERAS

VEGETARIANA

Salsa de tomate, mozzarella y 4 vegetales a elegir

DEL GRILLO

Berenjena, calabaza, champiñones y queso de cabra

MACEDONIA (PIZZA BLANCA)

Mozzarella, pera, manzana, arándanos y queso azul

PERSONAL MEDIANA GRANDE

\$105⁰⁰

\$165⁰⁰

\$195⁰⁰

\$120⁰⁰

\$165⁰⁰

\$220⁰⁰

\$120⁰⁰

\$180⁰⁰

\$220⁰⁰

DEL MAR

FRUTTI DI MARE

Camarón, calamar, pulpo, mejillón y almeja marinados

MAREBELLO

Camarones salteados al ajo y champiñones

DELIZIA DI MARE

Camarón, tocino, queso philadelphia y aderezo de chipotle casero

CAMARONES AL MEZCAL

Camarones salteados al mezcal, piña y tocino

\$132⁰⁰

\$179⁰⁰

\$250⁰⁰

\$132⁰⁰

\$179⁰⁰

\$250⁰⁰

\$132⁰⁰

\$179⁰⁰

\$250⁰⁰

\$132⁰⁰

\$179⁰⁰

\$250⁰⁰

**Sólo en pizzas grandes puedes combinar mitad y mitad, se cobra la de mayor valor

INGREDIENTES EXTRAS: personal \$10, mediana \$15, grande \$20

INGREDIENTE GOURMET: personal \$30, mediana \$35, grande \$40

(camarones, jamón serrano, queso azul, queso mozzarella fresco)

PIZZAS

GOURMET

	PERSONAL	MEDIANA	GRANDE
FATTA TURCHINA (4 QUESOS) Mozzarella, cheddar, queso de cabra, queso azul y aceituna negra	\$132 ^{oo}	\$179 ^{oo}	\$250 ^{oo}
LA MIA MAMA Jamón serrano, espinaca baby horneada al ajo, queso panela, tomate cherry, queso cabra y reducción balsámico	\$132 ^{oo}	\$179 ^{oo}	\$250 ^{oo}
MILAN Jamón serrano, arándanos, queso de cabra, queso philadelphia y espinaca fresca	\$132 ^{oo}	\$179 ^{oo}	\$250 ^{oo}
ESPAÑOLA Jamón serrano, chorizo asado a la leña, aceituna negra y pimienta morrón	\$132 ^{oo}	\$179 ^{oo}	\$250 ^{oo}

CARNIVORAS

ARRACHERA Arrachera marinada, queso parmesano, queso cheddar, cebolla morada y pimienta morrón	\$132 ^{oo}	\$179 ^{oo}	\$250 ^{oo}
PASTOR Carne al pastor, cebolla blanca, cilantro, piña y salsa verde de la casa	\$132 ^{oo}	\$179 ^{oo}	\$250 ^{oo}
COCHINITA PIBIL Exquisita cochinita pibil casera, cebollitas encurtidas con habanero y rodajas de aguacate	\$132 ^{oo}	\$179 ^{oo}	\$250 ^{oo}
4 CARNES Tocino, pepperoni, salchicha italiana y chorizo asado a la leña	\$132 ^{oo}	\$179 ^{oo}	\$250 ^{oo}

**Sólo en pizzas grandes puedes combinar mitad y mitad, se cobra la de mayor valor

INGREDIENTES EXTRAS: personal \$10, mediana \$15, grande \$20
INGREDIENTE GOURMET: personal \$30, mediana \$35, grande \$40
(camarones, jamón serrano, queso azul, queso mozzarella fresco)



Bebidas

Café Americano	\$22 ⁰⁰	Refrescos	\$25 ⁰⁰
Café Espresso	\$28 ⁰⁰	Agua de 600ml	\$18 ⁰⁰
Café Espresso doble	\$33 ⁰⁰	Agua 1 litro	\$22 ⁰⁰
Café Monteblanco	\$39 ⁰⁰	Jarritos	\$22 ⁰⁰
(café espresso y espuma de leche)		Boing	\$22 ⁰⁰
Capuccino Italia	\$39 ⁰⁰	Agua fresca	\$20 ⁰⁰
(El clásico)		Agua fresca 1 litro	\$30 ⁰⁰
Capuccino Venezia	\$45 ⁰⁰	Cervezas	\$30 ⁰⁰
(con media bola de gelato)		(tkt, light,xx,xx ámbar, tkt	
Capuccino de la casa	\$49 ⁰⁰	ámbar, indio)	
(licor de café, gelato de café		Heineken	\$40 ⁰⁰
y espresso)		Ultra	\$40 ⁰⁰
Chai Latte	\$39 ⁰⁰	Bohemia	\$35 ⁰⁰
Chocolate	\$39 ⁰⁰	(clara u oscura)	
(Frío o caliente)		Vaso michelado	\$15 ⁰⁰
Té	\$29 ⁰⁰	Vaso michelado	\$25 ⁰⁰
Malteada	\$55 ⁰⁰	(con clamato)	
Malteada Premium	\$65 ⁰⁰	Vaso michelado	\$40 ⁰⁰
Flotante	\$49 ⁰⁰	(con gelato, sólo en	
Jarra de Clericot	\$130 ⁰⁰	temporada)	
Copa de Clericot	\$40 ⁰⁰		
Copa de Vino tinto	\$35 ⁰⁰		
de la casa			

GELATOS Y SORBETES

TRADICIONAL

PICCOLO (1 SABOR)	₪ 35
MEDIANO (2 SABORES)	₪ 55
GRANDE (3 SABORES)	₪ 65
MEDIO LITRO	₪ 90
LITRO	₪ 165

LINEA PREMIUN GELATO 0 AZUCAR, DESLACTOSADO Y ALCOHOL

PICCOLO (1 SABOR)	₪ 40
MEDIANO (2 SABORES)	₪ 60
GRANDE (3 SABORES)	₪ 70
MEDIO LITRO	₪ 95
LITRO	₪ 190

