

Cucina Italiana

Al Dente

forno a legna

Famiglia Moresca



CON UN TOQUE DE PICANTE

ENTRADAS.

ESPÁRRAGOS CON PROSCIUTTO \$246

Espárragos salteados en aceite de oliva, envueltos en jamón serrano y queso gouda.

CARPACCIO \$238

Atún, salmón o res. (120 grs)

HONGOS PORTOBELLO \$238

Con salsa 4 quesos y jamón serrano.

BRUSCHETTA CLASICA \$128

(6 pzas)

BRUSCHETTA DE JAMÓN SERRANO \$268

(6 pzas)

CALAMARI FRITTI \$328

Calamares fritos.

CHAMPIÑONES AL AJILLO \$228

PROVOLETA AL FORNO \$256

Queso provoleta fundido con aceite de oliva y salsa pomodoro.

PLATÓN ROMANO \$398

Camarones y calamares fritos.

TÁRTARA DE SALMÓN AL BALSÁMICO \$328

Cubos de salmón marinado en salsa soya con un toque de picante, sobre una cama de lechuga bañado con glacé-balsamico.

CAMARONES AL VINO BLANCO \$324

CAMARONES AL DENTE \$328

En salsa de pimienta con almendra rebanada. (250 grs)

MOZZARELLA FRITTA \$238

Queso mozzarella cubierto con hojuela panko frito, acompañado con salsa pomodoro.

MAR Y TIERRA AL AJILLO \$388

Champiñones y camarones.

ENSALADAS



CON UN TOQUE DE PICANTE

DE LA CASA \$168

Lechuga mixtas, queso manchego, jitomate, aceitunas aderezadas con aceite de oliva y vinagre balsámico.

AMALFI \$258

Corazones de alcachofa, palmitos y jitomates deshidratados con limoneta.

POSITANO \$182

Lechugas mixtas, arándanos, fresa, ajonjolí y nuez con aderezo de yogurth.

PRIMAVERA \$248

Espinacas, fresa, nuez caramelizada, queso de cabra y aderezos de frutos rojos.

ISCHIA \$178

Lechugas mixtas, queso de cabra, manzana, aceitunas con aderezo napoli.

NAPOLI \$286

Lechugas mixtas, camarones, champiñones, aceitunas negras, jitomate y aderezo de mostaza.

CAPRESE \$276

Rodajas de jitomate, queso mozzarella aderezada con aceite de oliva, albahaca y especias.

LIGURIA \$256

Lechugas mixtas, durazno, queso de cabra y aderezo agridulce, ajonjolí y almendra.

VESUVIO \$196

Lechugas mixtas, champiñones frescos, jitomate y aguacate con aderezo de mostaza.

ROMANA \$198

Lechuga mixtas, champiñones al vino tinto, cubierto por un crouton de pan con queso de cabra y aderezo de frambuesa.

LUGANO \$192

Lechugas mixtas, arúgula, aceituna negra, champiñones frescos, jitomate, queso provolone, aceite de oliva y vinagre balsámico.

PIZZA

MARGHERITA	\$ 228	CHAMPIÑONES	\$ 228
MARGHERITA CON ARÚGULA	\$238	FRUTTI DI MARE Camarón y pulpo.	\$328
ANANÁS Piña y jamón americano.	\$256	SORRENTO Camarón y tomatitos cherry.	\$328
PROSCIUTTO Jamón serrano.	\$328	MISTA Berenjenas, alcaparras, jamón serrano y jitomates secos.	\$318
CARCIOFI E FUNGHI Corazones de alcahofa, champiñones frescos y orégano.	\$288	RÚSTICA Espinacas, champiñones, aceituna negra y queso parmesano.	\$256
ROMEO Salchicha italiana, espárragos, pimienta roja y vinagre balsámico.	\$356	AL DENTE Queso provolone, queso de cabra, arúgula y cebolla morada.	\$282
QUATRO FORMAGGI Cuatro quesos.	\$256	OLIVE Pimiento, aceituna negra y cebolla.	\$228
CAPRESE Mozzarella, jitomate fresco y orégano.	\$258	GIULIETTA Pepperoni y champiñones frescos, aceituna negra y cebolla.	\$356
SALAMI	\$268		
PEPPERONI	\$256		

CALZONE

AL FORNO Queso mozzarella, jamón serrano y champiñones.	\$328	FRITTO Queso ricotta, mozzarella y jamón serrano. (Dos piezas)	\$328
---	--------------	--	--------------

EN PIZZAS COMBINADAS SE COBRA LA DE MAYOR PRECIO



CON UN TOQUE DE PICANTE

PASTAS

A ELEGIR:

Spaghetti Fusilli Fetuccine Tortiglioni

QUATRO FORMAGGI

Cuatro quesos.

\$228

BOLOGNESE

\$228

AL PESTO

Albahaca, piñones, aceite de oliva y queso parmesano.

\$218

GENOVESE

Pasta en salsa pesto cremosa con champiñones al vino tinto.

\$216

ALFREDO

Champiñones, jamón serrano y crema.

\$256

LASAGNA AL FORNO

Salsa bolognese, requesón y mozzarella.

\$238

MEDITERRÁNEO

Camarones, ajo y chile de árbol.

\$318

RAVIOLI ALLA VALDOSTANA

En salsa demi-glassé, con tocino arúgula y queso parmesano. (Rellenos de carne).

\$236

PULPO

Salsa pomodoro, pulpo y pepperoncini.

\$328

POMODORO

Jitomate y albahaca.

\$168

AGLIO OLIO E PEPPERONCINI

Ajo, aceite de oliva y chile de árbol.

\$186

CARBONARA

Huevo, tocino, aceite de oliva y queso parmesano.

\$216

AMATRICIANA

Jitomate, tocino, champiñones, cebolla y chile de árbol.

\$196

FRUTTI DI MARE

Almejas, mejillones, camarón y pulpo al vino blanco.

\$356

CANNELLONI ROSSINI

Crepa rellena de camarones y espinacas con champiñones gratinados con salsa roja.

\$316

PUTANESCA

Jitomate, aceitunas negras, anchoas y alcaparras.

\$198

SALSА FORTE

Camarones con salsa diablo a la crema.

\$328

GNOCCHI SORRENTINA

Salsa pomodoro con mozzarella y albahaca.

\$228

RISOTTO

Champiñones y camarones.

\$286

CARNES y CORTES

FILETE PIMIENTA

Salsa cremosa de pimienta, acompañado con papas cambray al romero.

\$458

(350 grs)

FILETE MIGNON

Salsa cremosa con champiñones, acompañado con puré de papa.

\$458

(350 grs)

FILETE ARRABBIATA

Filete al vino tinto, picante, acompañado con papas cambray al romero.

\$458

(350 grs)

FILETE DIJON

En salsa de mostaza Dijon cremosa, acompañado de espinacas, cebolla morada y champiñones con almendras.

\$458

(350 grs)

RIB EYE

Con ensalada de la casa.

\$546

(400 grs)

VACÍO ARGENTINO

Con ensalada de la casa.

\$538

(400 grs)

POLLO

MILANESA PARMIGIANA

Con salsa bolognese o pomodoro gratinado.

\$358

(250 grs)

SCALOPPE AL LIMONE

Milanesa de pollo al vino blanco con limón, salsas negras, jitomate cherry y cebolla morada a las finas hierbas.

\$318

(250 grs)

POLLO PARRILLA

Con ensalada de la casa.

\$268

(250 grs)

PESCADO

PESCE A VONGOLE **\$388** (250 grs)

Pesca del día con salsa cremosa de almeja acompañado de espárragos a la mantequilla y hongo portobello.

SCALOPPE AL LIMONE **\$388** (250 grs)

Pesca del día al vino blanco con limón, salsas negras, jitomate cherry y cebolla morada a las finas hierbas

SALMÓN

PRIMAVERA **\$398** (220 grs)

Bañado en salsa de espárragos sobre una cama de fettuccini.

ALCAPARRADO **\$398** (220 grs)

Con champiñones al vino blanco y arúgula.

ATÚN

MADALLÓN DE ATÚN **\$388** (220 grs) AL PESTO

En salsa de albahaca y piñones.

ATÚN ORIGANATO **\$388** (220 grs)

Medallón de atún con salsa putanesca al orégano.

GRAMAJE EN CRUDO (PROTEINAS)



Cucina Italiana

Al Dente

forno a legna

Famiglia Moresca

BEBIDAS

REFRESCO	355 ml	\$58	AGUA MINERAL TOPOCHICO	750 ml	\$98				
S. PELLEGRINO	750 ml	\$128	TÉ HELADO	250 ml	\$56	Jarra 1 lt	\$164		
BEBIDA DE LA CASA C/VINO	250 ml	\$116	CÓCTEL SIN ALCOHOL	250 ml	\$72				
LIMONADA	250 ml	\$58	Jarra 1 lt	\$168	Piña, albahaca, melón, vainilla, fresa y arándano.				
NARANJADA	250 ml	\$58	Jarra 1 lt	\$168	CLERICOT	250 ml	\$116	Jarra 1 lt	\$276
AGUA EMBOTELLADA	355 ml	\$32	SANGRÍA	250 ml	\$118	Jarra 1 lt	\$276		

CERVEZAS

355 ml

VICTORIA	\$60	BOHEMIA	\$60
NEGRA MODELO	\$66	MILLER	\$62
BOHEMIA OSCURA	\$60	INDIO	\$52
MODELO ESPECIAL	\$60	BOHEMIA CRISTAL	\$60
CORONA LIGHT	\$60	PACÍFICO	\$60
TECATE LIGHT	\$50	XX LAGER	\$56
CORONA	\$60	MICHELOB ULTRA LIGHT	\$62
STELLA ARTOIS	\$62	AMSTEL ULTRA	\$62
HEINEKEN	\$62		

CERVEZAS ARTESANALES

280 ml

CAYACO	\$84	MINERVA STOUT	\$82
LOBA BLANCA	\$84	MINERVA PALE ALE	\$82
PÁRAMO	\$84	MINERVA COLONIAL	\$82
CLANDESTINA	\$84	MINERVA VIENA	\$82
PIEDRA LISA	\$84	MINERVA IPA	\$82
MINERVA LIGHT	\$84	FORTUNA CALIFORNIA	\$82
COLIMITA	\$84	TICUS	\$82
LOBITA	\$84		

DIGESTIVOS 56 ml

FRANGELICO	\$142	AMARETTO	\$148
LICOR 43	\$148	STREGA	\$168
CHARTREUSE VERDE	\$218	BAILEYS	\$ 202
CHARTREUSE AMARILLO	\$212	SAMBUCA NEGRO	\$ 122
SAMBUCA BLANCO	\$108		

POSTRES

HELADO DE VAINILLA	\$98	TIRAMISÚ	\$ 158
HELADO FERRERO	\$128	CREME BRULÉE	\$162
CREPAS DE CAJETA O NUTELLA	\$146	PAY DE LIMÓN	\$128
GIANDUIOTTO	\$192	PAY DE GUAYABA CON CAJETA	\$138

CAFÉ & TÉ

LATTE	\$54	CARAJILLO	\$178
CAPUCCINO	\$64	CAPUCCINO BAILEYS	\$178
AMERICANO	\$54	ESPRESSO	\$54
TÉ DE SABORES	\$52	MALTEADA FRANGELICO	\$178