
APERITIVOS

APEROL SPRITZ \$182

Aperol, prosecco, soda

NEGRONI \$168

Vermouth Rosso, Campari, Ginebra.

NEGRONI SBAGLIATO \$172

Vermouth Rosso, Campari, Prosecco.

CYNAR SPRITZ \$168

Cynar, Soda De Toronja, Prosecco.

CAMPARI SPRITZ \$182

Campari, Soda, Prosecco.

VERMOUTH 61 VERDEJO \$168

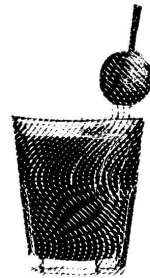
3 oz on the rocks. ⚡

VERMOUTH TONIC \$148

Vermouth, Agua tónica.

VERMOUTH AMERICANO \$148

Vermouth Rosso, Campari, Soda.

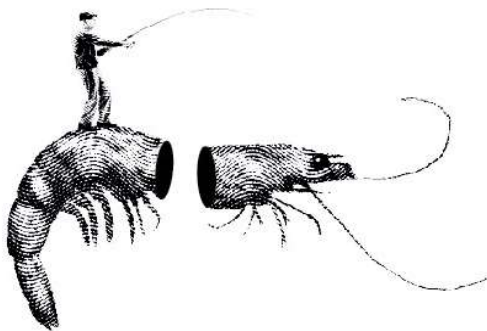


“Le presentamos nuestro Menú en Itaño!”

ENTRADAS

Gramaje en crudo

TACOS DE CHINCHULINES AL VERDEO (3pzas)	\$238	TÁRTARA DE SALMÓN(150gr)	\$378
TACOS DE ATÚN SELLADO(3pzas)	\$248	<i>Aguacate, limón, cilantro, cebolla morada, chile serrano, aceite de oliva y un toque de hierbabuena * ** 🌶️</i>	
BURRATA CON ARÚGULA Y JAMÓN SERRANO	\$362	TÁRTARA DE ATÚN(200gr)	\$392
PLATÓN MORESCA (400gr)	\$464	<i>Aguacate, cebolla morada, chile serrano, lechugas mixtas, ajonjolí, aderezo thai y un toque de cacahuete.* ** 🌶️</i>	
<i>Camarón tempura y calamares fritos.</i>		ROLLITOS MORESCA	\$248
CAZUELA MEDITERRÁNEA(220gr)	\$418	<i>Camarón capeado, salsa de cacahuete, pepino, jícama y chop suey envuelto en hojas de soya.</i>	
<i>Camarón y pulpo en adobo de chile guajillo.</i>		HONGOS PORTOBELLO(3pza)	\$292
MEJILLONES AL VINO BLANCO(200gr)	\$288	<i>En salsa de 4 quesos.</i>	
<i>Mejillones cocidos en salsa cremosa de vino blanco, cebollín, perejil, jitomate deshidratado y pancetta. Acompañados de pan con ajo.</i>		CALAMAR FRITO(350gr)	\$318
CAMARONES MORESCA(220gr)	\$368	<i>Con salsa tártara y chipotle.</i>	
<i>Camarón Tempura con pasta Orly acompañados con aderezo tártara.</i>		MOZZARELLA FRITA	\$258
CARPACCIO DE ATÚN(110gr)	\$228	<i>Con pomodoro.</i>	
<i>Jengibre, chile güero, cebollín, aceite de ajonjolí, cilantro y mousse de aguacate. * **</i>		ESPÁRRAGOS	\$258
CARPACCIO DE RES(110gr)	\$268	<i>Envueltos en jamón serrano, gratinados con gouda y parmesano.</i>	
<i>Alioli, arúgula y queso parmesano.* **</i>		BRUSCHETTA FIORENTINAS(6pzas)	\$328
CARPACCIO DE PULPO(110gr)	\$288	<i>Pesto, filete de res al grill, parmigiano reggiano Dop y arúgula fresca.</i>	
<i>Aderezo de chipotle, arúgula y limón. 🌶️</i>		BRUSCHETTA DE SERRANO(6pzas)	\$292
CARPACCIO DE SALMÓN (110gr)	\$258	<i>Jamón serrano, pimientos, cebolla y aceituna negra.</i>	
<i>Alcaparra, cebolla, huevo cocido, vinagre y aceite de oliva. * **</i>		CAMARONES FRADIÁVOLA(220gr)	\$378
		<i>Camarón salteado en salsa diávola y parmesano. 🌶️</i>	
		JAMÓN IBÉRICO(100gr)	\$798
		<i>36 meses de curación, porción de (50gr)...Media Orden \$452</i>	



CONTIENE PICANTE
* ** CONTIENE ALIMENTOS CRUDOS

ENSALADAS

MORESCA	\$192	RINFORZO	\$258
	Con vacío 200grs. \$418	<i>Lechugas mixtas, corazones de alcachofa, palmitos, jitomate deshidratado y limoneta.</i>	
<i>Lechugas mixtas, jitomate cherry, aderezo de la casa con un toque de gorgonzola, tabasco y limón, con queso parmesano reggiano.</i>		FIorentina	\$258
RUCOLA E GRANA	\$236	<i>Lechugas, espinaca, durazno, nuez, queso de cabra cenizo, (granada cuando hay) y vinagreta de jengibre.</i>	
<i>Arúgula, láminas de grana padano, nuez caramelizada, melón, aceite de oliva y vinagre balsámico.</i>		LIGURIA	\$286
CÓRCEGA	\$268	<i>Jamón serrano, arúgula, jitomate deshidratado, queso parmesano y aceituna negra con vinagreta de balsámico.</i>	
<i>Lechuga, arúgula, jitomate, nuez, pancetta y calamares fritos con aderezo de gorgonzola.</i>		CALABRIA	\$292
BONANZA	\$258	<i>Lechugas, palmito, jamón serrano, jitomate, aguacate, queso manchego y vinagreta de orégano.</i>	
<i>Lechugas mixtas, mango (en temporada), queso de cabra, nuez caramelizada, ajonjolí y aderezo agridulce.</i>		CAMARÓN	\$298
SORRENTO	\$228	<i>Lechugas, champiñón fresco, queso manchego, jitomate, aguacate y aceitunas con aderezo de la casa.</i>	
<i>Lechugas mixtas, champiñones al vino blanco, frutos rojos, arándanos, crutón de pan y queso de cabra con vinagreta de frambuesa.</i>		FRESCA	\$208
CAPRESE	\$268	<i>Lechugas mixtas, champiñón, jitomate, aguacate, jícama y serrano frito con aderezo ligero de mostaza.</i>	
<i>Mozzarella, jitomate, pesto, aceite de oliva extra virgen, balsámico, sal de mar y pan campestre.</i>			

PIZZAS

MARGHERITA	\$208	CAPRICCIOSA	\$238
	Con arúgula \$228	<i>Pimientos, cebolla y aceituna negra.</i>	
PIZZA BRUSCHETTA	\$248	CUATRO ESTACIONES	\$296
<i>Jitomate, albahaca y mozzarella fresca con un toque de ajo.</i>		<i>Jamón serrano, salsa capricciosa, hongos y alcachofa.</i>	
UMBRIA	\$358	SALAMI	\$278
<i>Higo, jamón serrano, queso de cabra y reducción de balsámico</i>		ROMAGNOLA	\$248
ANANAS (Bajo protesta)	\$246	<i>Chile güero, tocino y champiñón.</i>	
<i>Tocino, piña y poro frito.</i>		TOCINO Y CEBOLLA	\$228
PULPO PICCANTE 🐙	\$398	<i>Con un toque de crema.</i>	
TARTUFO	\$358	SALCHICHA ITALIANA	\$286
<i>Hongo portobello horneado, espárrago a la parrilla, jitomate, queso de cabra y aceite de trufa.</i>		<i>Con arúgula, crema de queso azul y uva.</i>	
PIZZA PAZZA	\$286	JAMÓN SERRANO (120gr)	\$328
<i>Cebolla morada, queso provolone, queso de cabra y arúgula.</i>		<i>Con arúgula.</i>	\$338
PERA	\$258	SORRENTINA	\$318
<i>Gorgonzola, piñón tostado y miel.</i>		<i>Camarón y jitomate cherry.</i>	
ESPÁRRAGOS & ROQUEFORT	\$288	SPECIALE	\$318
CHAMPIÑONES	\$248	<i>Berenjena, jitomate deshidratado, espárragos y jamón serrano.</i>	
PEPPERONI	\$258	FRUTTI DI MARE	\$368
BIANCA	\$278	<i>Camarón, almejas y pulpo.</i>	
<i>Queso gouda, provolone, gorgonzola, mozzarella, espinaca y arúgula.</i>		BOSCAIOLA	\$268
		<i>Espinaca, champiñón, aceituna negra y queso parmesano.</i>	
		CUATRO QUESOS CON ESPINACA	\$292
		<i>Gorgonzola, mozzarella fresco, parmesano, provolone y espinaca.</i>	

CALZONE

A MODO MÍO \$388

Ingredientes a escoger: (Máximo 3)

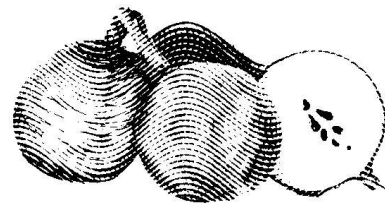


- Champiñones
- Cebolla
- Camarones
- Pepperoni
- Aceituna negra
- Espinaca



PASTAS Y RISOTTO

<p>SPAGHETTI POMODORO \$158 <i>Spaghetti con jitomate, ajo y albahaca.</i></p> <p>PENNE ALLA NAPOLITANA \$218 <i>Jitomate, berenjena, mozzarella, albahaca y un toque de peperoncino. 🍴</i></p> <p>LINGUINE CON MEJILLONES \$268 <i>Mejillones cocidos en salsa cremosa de vino blanco, cebollín, perejil, jitomate deshidratado y pancetta.</i></p> <p>SPAGHETTI CON PULPO \$328 <i>Pulpo en salsa pomodoro, ajo, chile quebrado y aceite de oliva extra virgen. 🍴</i></p> <p>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO \$138 <i>Spaghetti con aceite de oliva, ajo y chile quebrado. 🍴</i></p> <p>LINGUINE CARBONARA \$256 <i>Linguine con pancetta, parmesano y huevo.</i></p> <p>CAPELLINI PUTTANESCA \$188 <i>Pelo de ángel (capellini) con salsa pomodoro, aceituna negra, anchoas y alcaparras.</i></p> <p>PENNE AMATRICIANA \$192 <i>Penne con salsa pomodoro, aceitunas, cebolla, pancetta y champiñón.</i></p> <p>FETUCCINE FRADIAVOLA \$342 <i>Fetuccine con camarón, jamón serrano y arúgula en salsa diávola. 🍴</i></p> <p>RAVIOLI \$268 <i>Rellenos de queso ricotta y espinaca con salsa pesto o bolognese a elegir.</i></p> <p>RIGATONI RICOTTA E MOZZARELLA \$292 <i>A elegir rigatoni o gnocchi, con salsa bolognese, ricotta, mozzarella, nuez y albahaca.</i></p> <p>RISOTTO AI FUNGHI \$298 <i>Arroz Arborio preparado con crema de champiñón, perejil, vino blanco, acompañado de mezcla de hongos, aceite de trufa blanca y láminas de queso parmesano Reggiano DOP.</i></p> <p>RISOTTO ASPARAGI E GAMBERETTI \$338 <i>Arroz Arborio preparado con aceite, ajo, perejil, vino blanco, espárragos, camarón y láminas de queso parmesano Reggiano DOP.</i></p>	<p>FETUCCINE ALFREDO MORESCA \$256 <i>Fetuccine con jamón serrano, crema, Con camarón \$358 ajo, champiñones y queso parmesano.</i></p> <p>CAPELLINI PESTO \$218 <i>Pelo de ángel (capellini), albahaca, piñón, parmesano, ajo, y aceite de oliva extra virgen.</i></p> <p>ORECCHIETTE CUATRO QUESOS \$252 <i>Pasta corta, arúgula, salsa cuatro Con camarón \$358 quesos y un toque de aceite de trufa.</i></p> <p>BOLOGNESE \$238 <i>A elegir spaghetti ó fusilli en salsa bolognese.</i></p> <p>LASAGNA MORESCA \$286 <i>Bolognese con queso ricotta y parmesano.</i></p> <p>LINGUINE MEDITERRÁNEO \$328 <i>Linguine con camarones, salsa pomodoro, ajo y aceite de oliva. 🍴</i></p> <p>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE \$368 <i>Spaghetti con almejas, camarón, pulpo y mejillones al vino blanco. 🍴</i></p> <p>LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO \$258 <i>Almejas al vino blanco, ajo, perejil y chile quebrado. 🍴</i></p> <p>FETUCCINE CALABRESE \$358 <i>Fetuccine con camarón, pulpo, pimiento, cebolla, ajo, un toque de chile quebrado y aceite de oliva. 🍴</i></p> <p>RISOTTO ALLA PESCATORE \$356 <i>Arroz Arborio preparado con azafrán, camarón, pulpo, mejillón, almeja, aceite de olivo, ajo y queso parmesano Reggiano DOP..</i></p>
---	---



** TODAS NUESTRAS PASTAS SE SIRVEN CON QUESO PARMIGIANO REGGIANO DOP

FUERTES

Gramaje en crudo

PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN (350gr) \$358

En salsa limón, acompañada con puré de papa, espárragos, jitomate cherry, champiñones, jitomate deshidratado y alcaparras.

SALMÓN ALCAPARRADO (210gr) \$398

Puré de coliflor ensalada de arúgula, mantequilla de alcaparra, cebollín y limón.

SALMÓN AL LIMÓN(210gr)..... \$382

Salmón al grill con salsa de limón, vegetales y arúgula fresca.

PESCA DEL DÍA AL AJILLO(250gr)..... \$378

Pesca del día adobada a la parrilla con champiñones rostizados.

PESCA AGLIO E OLIO (250gr) \$368

Pesca del día acompañada de spaghetti aglio e olio, papa cambrey, aceite de Olivo extra virgen y perejil 🌿

MEDALLÓN DE ATÚN AL PESTO(250gr).....\$352

Atún sellado en salsa pesto con ensalada de arúgula y puré de papa.

ATÚN REAL(220gr)..... \$358

Atún sellado en reducción de naranja, chile ancho, jengibre y miel de abeja, acompañado de verduras salteadas y puré frío de zanahoria.

CORTES

Gramaje en crudo

VACÍO DE RES (400gr) \$542

Al grill con guarnición a elegir.

VACÍO DE RES AL PEPERONCINO(400gr)..... \$562

Con salsa de cebolla, calabaza y espinaca.

FILETE DE RES (350gr)..... \$492

Medallones de filete al grill con guarnición a elegir.

RIB EYE HIGH CHOICE (400gr)..... \$586

Al grill con guarnición a elegir

TAGLIATA MORESCA (350gr) \$528

Escalopas de filete de res en cama de espinacas con aceitunas negras y salsa de cuatro quesos.

RACK CORDERO NUEVA ZELANDA (550gr).... \$952

Con verduras rostizadas y jalea de menta.

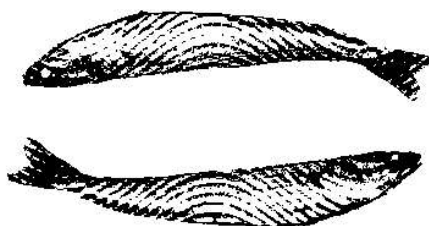
NUESTRO CHEF SUGIERE QUE LOS CORTES

• SE PIDAN EN TÉRMINO “AL PUNTO” •

GUARNICIONES

\$94

- PURÉ DE PAPA
- ENSALADA DE LA CASA
- PUDÍN DE ELOTE
- PASTA (A elegir)
Capellini al burro, pomodoro o arrabiata.

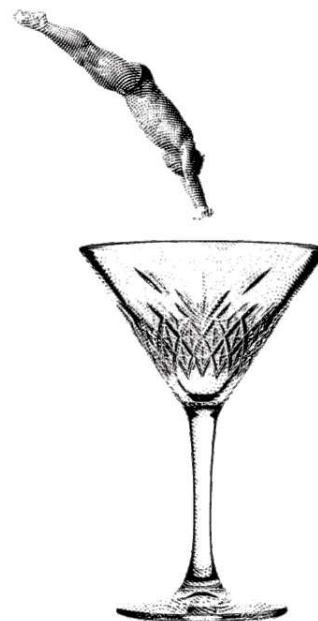


BEBIDAS

SODA MATE (SIN ALCOHOL).....	355ml	\$82
CLERICOT	Copa 255ml	\$132
.....	Jarra/1l	\$298
LIMONADA	255 ml	\$58
NARANJADA.....	255ml	\$58
RED BULL.....	250ml	\$116
REFRESCO	355ml	\$54
SANGRÍA	Copa 255 ml	\$122
.....	Jarra/il	\$288

CERVEZAS

STELLA ARTOIS	330ml	\$66
CORONA	355ml	\$56
CORONA LIGHT	355ml	\$56
MODELO ESPECIAL.....	355ml	\$58
MICHELOB ULTRA.....	355ml	\$66
PACÍFICO	355 ml	\$56
VICTORIA	355ml	\$56
ESTRELLA	355ml	\$56



PREGUNTE POR NUESTRAS
CERVEZAS ARTESANALES

ANGELO PORETTI..... 355ml \$112
(IMPORTADA ITALIA)

ARTESANAL DE BARRIL

FORTUNA CAÑITA LAGER.....	420ml	\$98
FORTUNA CALIFORNIA ALE.....	420ml	\$98
FORTUNA IPA.....	420ml	\$98
FORTUNA STOUT	420ml	\$98
Y MÁS...		

AGUA

FRANCA MINERAL 650ml	\$92
FRANCA TRANQUILA (NATURAL) 650ml	\$90
TOPO CHICO 750ml.....	\$98
PERRIER 330ml	\$72
S. PELLEGRINO 750ml	\$132
EMBOTELLADA 400ml.....	\$42

