

Gracias

por disfrutar con nosotros



**CUANDO UN CLIENTE SE SIENTA A LA
MESA, EL RESTAURANTE ES
RESPONSABLE DE SU FELICIDAD.**

P. Artusi



ANTIPASTI

Trota Salmonada

Trucha Salmonada Con Huevo, Cebolla, Aceite de Oliva y Limón

Calamari alla Romana

Anillos capeados de calamar

Tacos Gamberetti (3)

Camarones Sazonados con Chipotle y queso

Granchio Nudo

Jaibas Desnudas Preparadas Al Mojo de Ajo o a la Plancha

Roastbeef

Corte de res Anglosajón

Carpaccio Di Salmón

Finas láminas cocidas al limón con aceite de oliva

Funghi (algio, óleo o provenzale)

Champiñones Preparados al ajillo o vino blanco

Animelle

Suaves mollejas de res a la plancha acompañadas de salsa

Formaggio Fuso Naturale

Queso fundido en cazuelita de barro acompañado de tortillas

Carpaccio di Fileto

Láminas de filete de res cocidas al limón con queso parmesano

Chistorra sulla griglia

Queso fundido con chistorra

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”



INSALATE

Insalte Tonno

Deliciosa Combinación de Atún, Jitomate, cebolla y mayonesa

Insalate César

Corazones de Lechuga Con rico aderezo César hecho en casa

Insalate Capresse

Queso fresco, jitomate, albahaca y aceite de oliva

Verdure Grigliate

Verduras de temporada a la plancha

Insalate Mixta

Lechuga, Jitomate, apio, cebollín, con aceite de oliva y vinagre

Insalate Griega

Lechuga, Jitomate, Pepino, aceitunas negras, queso panela

ZUPPE

Minestrone

Sopa Italiana de verduras con pasta y alubia

Zuppa di Cipolla

Caldo de pollo con cebolla caramelizada

Brodo della Nonna

Aromatico Consomé de pollo con verduras

Succo di Carne

El familiar consomé de Res

Crema de 3 Formaggi

Receta secreta de la casa a base de quesos gourmet

Crema di Funghi

Preparada con champiñones naturales y un toque de almendra
atocha

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”



PASTA

Tagliattele Con Gamberetti

Pulpa de camarón con aceite de oliva, ajo y jitomate

Fusili alla Noreina

Tocino Salteado con champiñones y tomate en aceite de oliva

Spaguetti Alfredo

Deliciosa salsa con crema, jamón y un toque especial

Fetuccini 3 quesos

Pasta bañada en nuestra famosa salsa de 3 quesos

Spaguetti Aglio Óleo

Famosa Receta Italiana de aceite, ajo y piperoncino

Ravioli Di Formaggio

Ravioles elaborados a mano rellenos de quesos en salsa a elegir

Cannelloni di Spinaci

Laminas de pasta hecha en casa rellena de melange de espinaca

Lasagna Bolognesa

Horneada con salsa bechamelle y boloñesa

Spaguetti Carbonara

Con huevo, tocino, pimienta y queso parmesano

Penne Amatreiana

Plumas con Jitomate, cebolla, tocino y una pica de picante

Spaguetti Bolognesa

Salsa hecha con jitomate, filete de res, aceite de oliva y especias

Fetuccini al Pesto

Con salsa de albahaca y piñón

Tagliafell Putanesca

Con Jitomate, Aceitunas negras y alcaparras

Penne alla Arrabiata

Clásica receta con piperoncino, jitomate y queso parmesano

Fusili Pomodoro

Con nuestra especial salsa de tomate y albahaca

Frutti di Mare

Zarzuela de mariscos

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”



CARNE

Bavette

Arrachera Marinada de Alta Calidad con salsa de la casa

Tornado con Capperi

Corte de Filete con alcaparras doradas en mantequilla negra

Filete Mignon

Filete con gravy de cham frescos

Costata di Manzo alla Griglia

Rib Eye a las brazas, con guarnición a escoger
(pasta, papa al horno, papas francesas o verduras y aderezo)

Tagliata di Manzo

Centro de Filete con espinaca a la crema

Medaglioni di Filetto al Limon

Medallones de Filete (3) cocidos en mantequilla y limon

Medaglioni sfumati al Cognac

Medallones (3) con un toque de cognac

Pezzi di filetto Peperoncino

Trocitos de filete con cebolla, jitomate y serrano molido

Bracirole alle aromatiche

Chuletas de Cerdo a las finas hierbaa, con papas francesas

Petto di Pollo alla parmigiana

Pechuga de Pollo empanizada con queso parmesano

Bistecca alla Fiorentina

T-bone o New York a la parrilla con guarnición a elegir
(pasta, papa al horno, papas francesas, o verduras y aderezo)

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”



PESCE

Gamberi al Vino bianco

Camaron cristal preparado con vino blanco

Gamberetti Matroianni

Camarones Empanizados

Trancio Di Pese con Capperi

Lomo o pasta a la mantequilla negra con alcaparras doradas

Tagliata di Pese a la Vasca

Lomo preparado con ajo cebollín y pimiento

Trancio di Spigola

Rueda de Robalo a la veracruzana, mono de ajo, plancha o limon

Polipo alla Gallega

Receta originaria de Galicia con papas y pimentón

Salmone alla Piastra

Salmon Importado a la plancha

Filetto di pesce

Filete de pescado a la plancha, al ajo o empanizado

Langostinos all aglio

Langostinos al Mojo de ajo, a la mantequilla o salsa de la casa

Aragoste all aglio

Langosta al mojo de ajo, a la mantequilla, o salsa de la casa

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”



PIZZE

Pazza

Salami, Camaron, ajo y champiñones

Napoli

Salchicha de pavo, jamón, aceituna negra, y perejil

Margarita Tradicionale

Jitomate y albahaca

Buon Gusto

Jamon, Champiñones, y pimiento morron

Prosciutto

Carnes Frias, Jitomate, Jamon Serrano

Capricciosa

Alcaparra y aceitunas

Marinara

Jitomate, ajo y orégano

Hawaiiana

Salsa de tomate, jamón y piña

Delizia

Salami, jamón, chorizo, champiñón y cebolla

Tonno

Jitomate, atún y cebolla morada

Vegetariana

Cebolla, Champiñón, Pimiento, Espinacas y orégano

Formalina

Crocante con orégano y aceite de oliva

Pepperoni Pizza

Salsa de Tomate, pepperoni y queso

Napolitana (Deluxe)

Pepperoni, jamón, salchicha italiana, y carne de res.

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”



BEVANDE

Vinos

Clericot

Aperitivos

Mixologia de autor

Cocteles

Barra de café

DOLCI

Tiramisu

Gelato

Flan Napolitano

Crepa de Cajeta

Brownie Con Helado

Mostachon

Carlota

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”

