

*Gracias*

*por disfrutar con nosotros*



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

**P. Artusi**



## ANTIPASTI

<b>TROTA SALMONADA</b> Trucha salmonada con huevo, cebolla, aceite de oliva y limón	<b>\$295</b>
<b>CALAMAR A LA ROMANA</b> Anillos de calamar capeados sobre una cama de lechuga	<b>\$240</b>
<b>TACOS GAMBERETTI</b> Camarones sazonados con chipotle y queso	<b>\$220</b>
<b>GRANCHIO NUDO</b> Jaibas desnudas (3) preparadas al mojo de ajo o a la plancha	<b>\$290</b>
<b>ROASTBEEF</b> Conocido corte de res anglosajon	<b>\$240</b>
<b>CARPACCIO DI SALMÓN</b> Finas láminas cocidas al limón y aceite de oliva	<b>\$250</b>
<b>FUNGHI (ÁLGIO, ÓLEO O PROVENAZALE</b> Champiñones preparados al ajillo o vino blanco	<b>\$200</b>
<b>ANIMELLE</b> Suaves mollejas de res a la plancha con salsa mexicana	<b>\$230</b>
<b>FORMAGGIO FUSO NATURALE</b> Queso fundido en cazuela de barro	<b>\$240</b>
<b>CHISTORRA SULLA GRIGLIA</b> Queso fundido con chistorra	<b>\$270</b>
<b>CARPACCIO DI FILETO</b> Laminas de res cocidas al limón con queso parmesano	<b>\$250</b>
<b>TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS</b> Variedad de quesos y carnes servidas sobre tabla	<b>\$390</b>

**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**





## INSALATE

<b>INSALATE TONNO</b>	<b>\$130</b>
Rica combinación de atún, jitomate , cebolla y mayonesa	
<b>INSALATE CESAR</b>	<b>\$130</b>
Corazones de lechuga con delicioso aderezo César de la casa	
<b>INSALATE CAPRESSE</b>	<b>\$130</b>
Queso fresco, tomate, albahaca y aceite de oliva	
<b>VERDUREGRIGLIATE</b>	<b>\$130</b>
Verduras de temporada a la plancha	
<b>INSALATE MIXTA</b>	<b>\$130</b>
Lechuga, jitomate, apio, cebollín con aceite de oliva y vinagre	
<b>INSALATE GRIEGA</b>	<b>\$130</b>
Lechuga, jitomate, pepino, aceitunas, queso panela , orégano	

## ZUPPE

<b>MINISTRONE</b>	<b>\$120</b>
Sopa italiana de verduras con pasta y alubias	
<b>ZUPPA DI CIPOLLA</b>	<b>\$120</b>
Caldo de pollo con cebolla caramelizada	
<b>BRODO DELLA NONA</b>	<b>\$120</b>
Aromatico consomé de pollo con verduras	
<b>SUCCO DI CARNE</b>	<b>\$120</b>
consomé de res	
<b>CREMA DI 3 FORMAGGI</b>	<b>\$120</b>
Receta secreta de la casa a base de quesos Gourmet	
<b>CREMA DI FUNGHI</b>	<b>\$120</b>
Preparada con champiñones naturales y almendra de atocha	

**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**





## PASTA

<b>TAGLIATELLE CON GAMBERETTI</b> Pulpa de camarón con aceite de oliva, ajo y jitomate	<b>\$290</b>
<b>FUSILLI ALLA NOREINA</b> Tocino salteado con champiñones y tomate en aceite de oliva	<b>\$240</b>
<b>SPAGUETTI ALFREDO</b> Deliciosa salsa con crema, jamón y un toque especial	<b>\$250</b>
<b>FETUCCINE 3 FORMAGGI</b> Pasta con nuestra deliciosa salsa de tres quesos.	<b>\$260</b>
<b>SPAGUETTI AGLIO ÓLEO</b> Famosa receta italiana de aceite, ajo y piperoncino	<b>\$230</b>
<b>RAVIOLI DI FORMAGGIO</b> Ravioles artesanales rellenos de quesos en salsa a elegir	<b>\$250</b>
<b>CANNELLONI DI SPINACI</b> Laminas de pasta artesanal rellena de melange de espinaca	<b>\$250</b>
<b>LASAGNA BOLOGNESA</b> Horneada con salsa bechamel y boloñesa	<b>\$250</b>
<b>SPAGUETTI CARBONARA</b> Espagueti con huevo, tocino, pimienta y queso parmesano	<b>\$240</b>
<b>PENNE AMATREIANA</b> Plumas con Jitomate, cebolla, tocino y una pisca de picante	<b>\$230</b>
<b>SPAGUETTI BOLOGNESA</b> Salsa pomodoro, filete de res, aceite de oliva y especias	<b>\$230</b>
<b>FETUCCINE AL PESTO</b> Con salsa de albahaca y piñon	<b>\$260</b>

**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**





## PASTA

<b>TAGLIAFELL PUTANESCA</b>	<b>\$250</b>
Plumas, jitomate, aceitunas negras y alcaparras	
<b>PENNE ALLA ARRABIATA</b>	<b>\$250</b>
Con peperoncino, tomate, perejil y queso parmano	
<b>FUSILI POMODORO</b>	<b>\$240</b>
Pasta corta con nuestra especial salsa de tomate y albahaca	

## SUGERENCIAS DE LA CASA

<b>FRUTTI DI MARE</b>	<b>\$390</b>
Espaguetis con una zarzuela de mariscos	
<b>TORNADO CON CAPPERI</b>	<b>\$450</b>
Corte de filete con alcaparras doradas en mantequilla negra acompañado de pasta	
<b>MEDAGLIONI SFUMATI DI FILETTO AL COGNAC</b>	<b>\$450</b>
Medallones (3) cocidos con un toque de cognac	
<b>LANGOSTINOS ALL AGLIO</b>	<b>\$790</b>
Al Mojo de Ajo, a la mantequilla o con salsa de la casa (Picoso)	
<b>PIZZA DELUXE GRANDE</b>	<b>\$390</b>
Pizza individual con pepperoni, jamón, salchicha italiana y carne de res , en medio de dos capaz de queso mozzarella	

**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**





## CARNE

### **BAVETTE**

Arrachera marinada a la plancha con salsa de la casa

**\$450**

### **TORNADO CON CAPPERI**

Corte de filete con alcaparras doradas en mantequilla negra

**\$450**

### **FILETE MIGNON**

Salseado con gravy de champiñones frescos

**\$450**

### **COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA**

Rib-Eye a las braza, con guarnición a elegir, pasta, papa al horno, papas a la francesa o verduras.

**\$490**

### **TAGLIATA DI MANZO**

Centro de Filete a la plancha con espinaca a la crema

**\$420**

### **MEDAGLIONI DI FILETTO AL LIMONE**

Medallones de filete (3) cocidos en mantequilla y jugo de limón

**\$420**

### **MEDAGLIONI SFUMATI DI FILETTO AL COGNAC**

Medallones (3) con un toque al cognac

**\$450**

### **PEZZI DI FILETEO AL PEPERONCCINO**

Trocitos de filete con cebolla, jitomate y serrano molido

**\$420**

### **BRACIOLE DI MAIALE ALLE ERBE AROMATICHE**

chuleta de cerdo a las finas hierbas con papas fritas

**\$420**

### **PETTO DI POLLO ALLA PARMIGIANA**

Pechuga de pollo empanizada, con queso parmesano gratinado

**\$390**

### **BISTECA ALLA FIORENTINA**

T-bone o New York con guarnición a escoger (pasta, papa o verduras)

**\$490**



**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**



## PESCE

### **GAMBERI AL VINO BLANCO**

Camaron cristal preparados con vino blanco, ajo y peperoncino

**\$390**

### **GAMBERETTI MASTROIANNI**

Camarones empanizados

**\$390**

### **TRANCIO DI PESCE CON CAPPERI**

Lomo o Posta a la Mantequilla negra con alcaparras doradas

**\$390**

### **TAGLIATA DI PESCE A LA VASCA**

Lomo Preparado con ajo cebollín y pimiento

**\$390**

### **TRANCIO DI SPIGOLA**

Rueda de róbalo a la veracruzana, mojo de ajo, plancha o al limón

**\$390**

### **PÓLIPO ALLA GALLEGA**

Receta originaria de galacia con papas y pimentón

**\$420**

### **SALMONE A LA PIASTRA**

Salmon importado a la plancha

**\$390**

### **FILETE DI PESCE**

Filete de pescado a la plancha, al ajillo o empanizado

**\$390**

### **LANGOSTINOS AL AGLIO**

Langostinos al mojo de ajo, a la mantequilla, o con salsa de la casa (picosos)

**\$790**

### **ARAGOSTE ALL AGLIO**

Langosta Al mojo de ajo, a la mantequilla o con salsa de la casa (picosa) , (precio de acuerdo al peso) 300grs.

**\$1,100**

**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**







## GUARNICIONES ADICIONALES

<b>PASTA</b>	<b>\$100</b>
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	<b>\$90</b>
<b>ESPINACAS A LA CREMA</b>	<b>\$90</b>
<b>CHILES TOREADOS</b>	<b>\$60</b>
<b>SALSA DE LA CASA</b>	<b>\$70</b>
<b>PAPÁ AL HORNO, CON MANTEQUILLA CREMA Y QUESO</b>	<b>\$100</b>

## PIZZE

<b>PAZZA</b> Salami, camarón, ajo y champiñón	<b>\$350</b>
<b>NAPOLI</b> Salchicha de pavo, jamón, aceituna negra y perejil	<b>\$350</b>
<b>MARGARITA TRADIZIONALE</b> Jitomate y albahaca	<b>\$350</b>
<b>BUON GUSTO</b> Jamón, champiñones y pimiento moraron	<b>\$350</b>
<b>PROSCIUTTO</b> Carnes frías, jitomate y jamon	<b>\$350</b>
<b>CAPRICCIOSA</b> Alcaparras y aceitunas	<b>\$350</b>

**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**







## PIZZE

### **HAWAIANA**

Jamon y piña

**\$350**

### **DELIZIA**

Salami, jamón, chorizo, champiñón y cebolla

**\$350**

### **TONNO**

Jitomate, Atún y cebolla morada

**\$350**

### **VEGETARIANA**

Cebolla, Chanpiñon, pimientos, espinacas y orégan.

**\$350**

### **FORMALINA**

Crocante con orégano y aceite de oliva

**\$350**

### **PEPPERONI**

Peperoni y queso

**\$350**

### **NAPOLITANA DELUXE**

Pepperoni, jamón, salchicha italiana y carne de res. Entre dos capaz de quesos

**\$390**

### **MARINERA**

Zarzuela de mariscos

**\$430**

**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**





## DOLCI

<b>TIRAMISU</b>	<b>\$170</b>
<b>CREPAS DE CAJETA</b>	<b>\$150</b>
<b>PANNA COTA</b>	<b>\$150</b>
<b>FLAN NAPOLITANO</b>	<b>\$150</b>
<b>GELATO</b>	<b>\$150</b>
<b>BROWNIE CON HELADO</b>	<b>\$150</b>
<b>MOSTACHON</b>	<b>\$150</b>
<b>CARLOTA</b>	<b>\$150</b>

## BEBIDAS

<b>JARRA DE CLERICOT</b>	<b>\$420</b>
<b>JARRA DE LIMONADA O NARANJADA</b>	<b>\$200</b>
<b>COPA DE CLERICOT</b>	<b>\$120</b>
<b>COPA DE VINO</b>	<b>\$120</b>
<b>REFRESCO</b>	<b>\$40</b>
<b>NARANJADA/LIMONADA</b>	<b>\$50</b>
<b>JUGO DE NARANJA</b>	<b>\$60</b>
<b>BOTELLA DE AGUA MINERAL</b>	<b>\$50</b>
<b>BOTELLA DE AGUA MINERAL PERRIER</b>	<b>\$70</b>
<b>BOTELLA DE AGUA</b>	<b>\$40</b>
<b>TÉ</b>	<b>\$50</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	<b>\$40</b>
<b>CAFE CAPUCCHINO, LATTE</b>	<b>\$60</b>
<b>CARAJILLO</b>	<b>\$140</b>

**"LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE"**





## CERVEZA

NEGRA MODELO	\$60
MODELO ESPECIAL	\$60
BOHEMIA OSCURA	\$60
BOHEMIA CLARA	\$60
BOHEMIA CRISTAL	\$60
STELLA ARTOIS	\$60
MICHELOB ULTRA	\$60
AMSTEL ULTRA	\$60
NOCHE BUENA	\$60
CORONA	\$55
CORONA LIGTH	\$55
VICTORIA	\$55
PACIFICO	\$55
HEINEKEN	\$55
HEINEKEN 0%	\$55
SOL CLARA	\$55
SOL OSCURA	\$55
XX LAGER	\$55
XX AMBAR	\$55
INDIO	\$55

## VODKA/GINEBRA

ABSOLOUT	\$120
SMIRNOFF	\$115
WYBBORWA	\$115
STOLICHNAYA	\$115
BEEFEATER	\$130

## COCTELES

MICHELADA	\$70
CHELATO	\$80
CLAMATO	\$90
TOM COLLINS	\$100
BLODY MARY	\$100
SANGRIA	\$100
VAMPIRO	\$100
PIÑA COLADA	\$120
MARGARITA	\$120

## TEQUILAS

VIUDA DE ROMERO	\$120
CAZADORES	\$120
CENTANARIO	\$120
JOSÉ CUERVO AZUL	\$130
HORNITOS	\$130
HERRADURA REP	\$130
HERRADURA PLATA	\$130
TRES GENERACION	\$130
DON JULIO REPOS	\$135
DON JULIO 70	\$140
1800 BLANCO	\$140

## MEZCAL

DON RAMON	\$140
-----------	-------

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”





## BRANDY

<b>CARLOS I</b>	<b>\$140</b>
<b>TORRES 20</b>	<b>\$140</b>
<b>TORRES 15</b>	<b>\$135</b>
<b>TORRES 10</b>	<b>\$130</b>
<b>TORRES 5</b>	<b>\$120</b>
<b>MAGNO</b>	<b>\$120</b>
<b>TERRY</b>	<b>\$120</b>
<b>FUNDADOR</b>	<b>\$110</b>

## RON

<b>MATUSALEN</b>	<b>\$120</b>
<b>BACARDI BLANCO</b>	<b>\$120</b>
<b>BACARDI AÑEJO</b>	<b>\$120</b>
<b>ZACAPA 23 AÑOS</b>	<b>\$135</b>
<b>APPLETON</b>	<b>\$120</b>
<b>APPLETON BLANCO</b>	<b>\$120</b>
<b>APPLETON STATE</b>	<b>\$130</b>
<b>FLOR DE CAÑA</b>	<b>\$120</b>
<b>MALIBU</b>	<b>\$120</b>

## WHISKY

<b>ETIQUETA NEGRA</b>	<b>\$150</b>
<b>ETIQUETA ROJA</b>	<b>\$130</b>
<b>BLACK &amp; WHITE</b>	<b>\$130</b>
<b>CHIVAS REGAL</b>	<b>\$140</b>
<b>JACK DANIELS</b>	<b>\$140</b>
<b>BUCHANANS</b>	<b>\$140</b>
<b>OLD PARR</b>	<b>\$140</b>

## CREMAS

<b>STREGA</b>	<b>\$120</b>
<b>LICOR 43</b>	<b>\$120</b>
<b>SAMBUCA NEGRA</b>	<b>\$110</b>
<b>SAMBUCA BLANCA</b>	<b>\$110</b>
<b>BAILEY'S</b>	<b>\$110</b>
<b>ANIS CON ANÍS</b>	<b>\$110</b>
<b>ANIS CADENAS</b>	<b>\$110</b>
<b>CHANTREUSS</b>	<b>\$120</b>

## APERITIVOS

<b>MARTINI</b>	<b>\$120</b>
<b>O PORTO</b>	<b>\$110</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>\$110</b>
<b>CINZANO</b>	<b>\$110</b>

## COGÑAC

<b>HENNESSEY VSOP</b>	<b>\$150</b>
<b>REMY MARTIN</b>	<b>\$145</b>
<b>COURVOISIER</b>	<b>\$145</b>
<b>MARTELL</b>	<b>\$145</b>

**"LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE"**





## VINO TINTO

<b>MERLOT ITALIA (ITALIA)</b>	<b>\$650</b>
<b>CHIANTI RUFFINO (ITALIA)</b>	<b>\$780</b>
<b>VALPOLICELLA (ITALIA)</b>	<b>\$780</b>
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (ITALIA)</b>	<b>\$750</b>
<b>RESERVADO LAMBRUSCO (ITALIA)</b>	<b>\$750</b>
<b>MATARROMERA CRIANZA (ESPAÑA)</b>	<b>\$1,450</b>
<b>MATARROMERA MELIOR TEMPRANILLO (ESPAÑA)</b>	<b>\$1,350</b>
<b>PAGOS DE QUINTANA (ESPAÑA)</b>	<b>\$850</b>
<b>BANDA AZUL, CRIANZA (ESPAÑA)</b>	<b>\$750</b>
<b>CUNE CRIANZA (ESPAÑA)</b>	<b>\$750</b>
<b>MARQUÉS DE CÁCERES, CRIANZA (ESPAÑA)</b>	<b>\$750</b>
<b>SANGRE DE TORO (ESPAÑA)</b>	<b>\$850</b>
<b>PATA NEGRA TEMPRANILLO (ESPAÑA)</b>	<b>\$980</b>
<b>MARQUES DE RISCAL ATIENDO (ESPAÑA)</b>	<b>\$1090</b>
<b>MARQUÉS DE RISCAL RIOJA (ESPAÑA)</b>	<b>\$1,190</b>
<b>FEDERICO PATERNINA (ESPAÑA)</b>	<b>\$750</b>
<b>MERLOT CHILE (CHILE)</b>	<b>\$650</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO (CHILE)</b>	<b>\$750</b>
<b>CASILLERO DEL DIABLO DEVILS (CHILE)</b>	<b>\$790</b>
<b>CASILLRRO DEL DIABLO RED BLEND (CHILE)</b>	<b>\$850</b>
<b>VIÑA MAIPO (CHILE)</b>	<b>\$590</b>
<b>CONCHA Y TORO EXPORTACIÓN SELECTO (CHILE)</b>	<b>\$690</b>

“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”





## VINO BLANCO Y ROSADO

<b>RIUNITE MOSCATO BLANCO (ITALIA)</b>	<b>\$700</b>
<b>RIUNITE LAMBRUSCO ROSADO (ITALIA)</b>	<b>\$700</b>
<b>RIUNITE LAMBRUSCO ESPUMOSO (ITALIA)</b>	<b>\$700</b>
<b>MARTINI ASTI (ITALIA)</b>	<b>\$790</b>
<b>DIAMANTE BLANCO (ESPAÑA)</b>	<b>\$700</b>
<b>MOSCATO PINK ROSADO (ESPAÑA)</b>	<b>\$700</b>
<b>RESERVADO BLANCO CONCHA Y TORO (CHILE)</b>	<b>\$700</b>
<b>RESERVADO ROSADO CONCHA Y TORO (CHILE)</b>	<b>\$700</b>
<b>COOLWINE ROSADO (MÉXICO)</b>	<b>\$650</b>
<b>CHANDON BRUT ESPUMOSO (ARGENTINA)</b>	<b>\$900</b>

**“LA CUCINA PICOLA FA LA CASA GRANDE”**

