



❖ Antipasti ❖

Tabla de quesos

Queso parmesano, pecorino, gorgonzola, Prosciutto, Salame picante, Salame dulce y mortadella pistache acompañados de aceitunas aliñadas y pimiento rostizado. l 320g \$395

Fritto Misto

Calamar, camarón, merlusa, boquerón, calabaza y zanahoria finamente rebosados en harina salpimentada y fritos en aceite de oliva, acompañados de limon amarillo. \$395

Arancine

Crocchete hecho a base de risotto, con azafrán, queso parmesano, rellenas y fritas (Ragû, jamón y queso, espinaca con ricotta y prosciutto con queso) 2 pzas (150g cada una) \$190

Caponata

Mezcla de berenjena, aceituna, alcaparra, cebolla y apio cocinado en casa a fuego lento. l 130g \$155

Burrata

Fresco queso de búfala relleno de mozzarella, acompañado de jitomate cherry al balsámico l 120g \$285

Diavolo

Pulpo, chipirones, camarones a la plancha salteados con ajo y peperoncino. l 250g \$295

Calamari fritti “Don Alfredo”

Aros de Chipirón frito marinado en ajo, acompañados con aceite de peperoncino y limón amarillo. l 150g \$265

Involtini de melenzane

Dos rollitos de láminas de berenjena rellena de parmesano, pecorino, mozzarella y piñones, bañado en salsa Pomodoro l 180g \$135

❖ Ensaladas ❖

Ensalada de betabel golden

Jitomate cherry, albahaca, betabel Golden en gajos, lechugas mixtas y vinagreta de cítricos l 200g \$190

Ensalada de gorgonzola e higos

Frescas hojas de lechuga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola. l220g \$210

❖ Primi / Pastas ❖

Fetuccini al pesto Genovese con calamari

Pasta hecha en casa con nuestro famoso pesto genovese hecho con aceite de oliva albahaca, ajo, piñones y queso, servido con chipirón al vino blanco. l 300g \$297

Fetuccini al prosciutto

Pasta hecha en casa con parmesano granna padano, chícharos frescos y prosciutto crudo San Danielle. l 280g \$215

Spaghetti carbonara

Clásica pasta italiana a base de huevo, tocino y perejil fresco. l 300g \$195

Spaghetti siciliano

Pasta larga al pesto siciliano con pomodoro, ajo, albahaca, espolvoreado con almendra tostada, pecorino y parmesano. l 355g \$220

Rigattoni arrabiata

Pasta corta con pomodoro sazonado, peperoncino, tocino frito, ajo y albahaca. l 370g \$205

Lasagna de melenzane

Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena. l 350g \$200

Lasagna de carne

Finas láminas de pasta, rellenas con ragû de carne. l 350g \$265

Gnocchi al ragû

Pasta a base de papa en salsa pomodoro con carne de res troceada a mano, chícharos al vino blanco y laurel. l 260g \$190

Gnocchi

Pasta a base de papa en salsa pomodoro o / pesto genovese / salsa gorgonzola. l 160g \$185

Pasta al pesto con pistache

Pasta larga al pesto de pistache con un toque de ajo, perfumada con menta y acompañada de queso parmesano. l 300g \$260

Ravioles

Fresca pasta hecha en casa, rellena de queso ricotta y espinacas, servidos sobre una cama de nuestra salsa pomodoro y láminas de pecorino. l 260g \$195

Pasta con camarones

Spaguetti con camarones al vino blanco, hongos portobello, arúgula y queso pecorino l 340g \$345

No contamos con servicio de descorche
Queda prohibido la entrada a alimentos o bebidas ajenos al restaurante
Costo de empaque para llevar: \$15 (por cada 3 platillos)

*El consumo de alimentos en crudo es responsabilidad del comensal



Secondi

➤ Pizza | Batiloquio ➤

Pizza batti l’occhio (fritta)	
Pizza frita con queso mozzarella fresco, salami napoli, un toque de pepe y salsa pomodoro. l 450g.....	\$215
Pizzetta Diavola 6 porciones	
Base de pomodoro fresco, salami picante italiano, aceituna calmata y queso ricotta fresco. l 450g	\$228
Pizzetta Sfincione 2 porciones	
Masa madre reposada 24hr, con anchoas, alcachofa, queso provola affumicata, salsa Pomodoro y hongos. l 300g	\$218
Pizzetta al pomodoro con burrata 4 porciones	
Pizzetta al pomodoro con burrata. l 450g	\$314
Mortadella pistacchio 8 porciones	
Salsa pomodoro, queso fontina, hongo portobello, aceite de trufa blanca y mortadela italiana con pistaches. l 450g	\$295
Margherita 8 porciones	
Rodajas de jitomate bola acompañadas de fresca albahaca pomodoro y queso mozzarella. l 500g.....	\$195
Prosciutto 8 porciones 490g.	
Pizza a base de pomodoro, mozzarella, prosciutto importado y trozos de arúgula. l 490g	\$275
Melenzane 8 porciones	
Salsa fresca de pomodoro, calabaza, berenjena, queso mozzarella, láminas de parmesano y hojas de albahaca. l 480g	\$198
Pera al vino tinto 8 porciones	
Pizza blanca con queso de cabra fresco, peras al vino tinto, con reducción de vino y menta. l 440g	\$245
Salchicha siciliana 8 porciones	
Pizza a base de salchicha Siciliana hecha en casa, queso mozzarella fresco con salsa pesto. l 365g	\$245
Salame Calabrese 8 porciones	
Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y salame calabrese. l 490g	\$235

➤ Extras ➤

Tocino 25g	\$50
Limón Amarillo 80g	\$30
Queso Parmesano 20g	\$35
Pomodoro 120g	\$40
Queso Ricotta 20g	\$45
Camarón 60g	\$115
Prosciutto 50g	\$115
Mortadella 60g	\$110
Queso Gorgonzola 20g	\$45
Crema Mascarpone 20g	\$50
Queso Pecorino 20g	\$50

➤ Di Mare ➤

Cous cous de mariscos	
Sémola de trigo trozado, servido con almejas, mejillones y camarón al vino blanco; acompañado con caldo de pescado y mariscos; salsa de arizza picante hecha en casa	\$330
Tártara de atún*	
Atún marinado en jugo de limón amarillo, acompañado con manzana verde, albahaca, nabo y peperoncino. l 300g	\$265
Salmón	
Salmón sellado a la plancha, acompañado de jitomate cherry caramelizado y arúgula. l 220g	\$375
Pez espada	
Lomo de pez espada asado con pimienta y sal, acompañado de berenjena, calabaza y pimiento rostizado. l 280g.....	\$310

➤ Cortes Finos ➤

Spezzatino di manzo	
Estofado de filete de res, vino blanco y especias. Cocción lenta de 3hrs. Montado sobre una cama de puré de papa con trozo de tocino l 250g	\$290
Filete de res	
Filete de res sobre cama de puré de papa, tocino, cebolla rostizada y reducción de balsamico. l 200g	\$395
Salchicha siciliana	
Hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero l 200g	\$285
Involtini de Filete	
Rollos de filete cocinados con mantequilla, rellenos de queso gruyère y parmesano, bañado con salsa blanca, servidos sobre una cama de puré de papa l 180g	\$280

CONTORNI

Vegetales rostizados	
Vegetales rostizados, acompañados de queso de cabra fresco y terminados con nuez tostada. l 300g	\$170
Papas al romero	
Papas cambray horneadas lentamente a la leña, acompañadas con romero y cebolla. l 148g	\$80
Puré de papa	
Artesanal puré de papas con tocino y un toque de mantequilla.. l 180g	\$80

