

Postres

★ PASTEL DE CHOCOLATE

A base de yogurt y cocoa. | 200g \$80

★ PANQUE DE LIMÓN

Hecho a base de limón amarillo, con glacé de chabacano orgánico. | 140g \$75

★ PANNA COTTA

Crema tipo mousse con el toque especial de la casa y fruta de la estación. | 130g \$65

★ TIRAMISÚ

Galleta soleta italiana, con café amaretto disaronno, crema de mascarpone y cocoa. | 100g \$115

★ CHIFFÓN

Pastel esponjoso de vainilla, con crema de mascarpone y fresas frescas. | 150g \$75

★ CHOUX

Hecho en casa, rellenos de crema pastelera de chocolate, café y vainilla. | 100g \$55

★ CAFÉ CON PANNA

Café espresso frío, con crema de mascarpone y rizos de chocolate. | 155g \$65

★ CANNOLO SICILIANO

Galleta a base de vino de marsala, relleno de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo, naranja cristalizada y pistache. | 130g \$75

★ AFFOGATO

Creposa bola de gelato con un shot de espresso
Sabores: Fior di latte, Bacio, Pistachio y Vainilla | \$80

Gelato

★ HELADOS NATURALES ARTESANALES

Gelato | 150g (pregunte por nuestra selección de sabores)

Vaso | Porción 2 bolas \$75

Gelato Brioche | Pan 80g \$80

Conoce nuestro menú



MARÍA

ciento38



EST . 2016

PEDIDOS Y RESERVACIONES

(55) 7159 2039

(55) 7159 0686

MARIACIENTO38

@MARIACIENTO38

MARIACIENTO38

PREGUNTE POR NUESTRAS FORMAS DE PAGO
CONSULTE PRECIOS DE PLATILLOS PARA LLEVAR
LOS PLATILLOS ESTAN SUJETOS A EXISTENCIA
LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

MENÚ

Otoño - Invierno

MARÍA

ciento38



EST . 2016

USO PERSONAL
UN SOLO USO

Sta. María la Ribera 138
Col. Santa María la Ribera
Del. Cuauhtémoc, 06400
Ciudad de México, México

Tel. (55) 7159 2039

Antipasti

★ DIAVOLO

Pulpo, chipirones, camarones a la plancha salteados con ajo y peperoncino. | 250g \$188

★ CALAMARI FRITTI "DON ALFREDO"

Aros de Chipirón frito marinado en ajo, acompañados con aceite de peperoncino y limón amarillo. | 150g \$168

Pastas

★ SPAGHETTI SICILIANO

Pasta larga al pesto siciliano con pomodoro, ajo, albahaca, espolvoreado con almendra tostada, pecorino y parmesano. 310g \$140

★ FUSILLI MOZZARELA

Pasta corta acompañada de queso mozzarella fresco, aderezada con jitomate cherry, aceite de ajo y albahaca. | 220g \$145

★ PASTA CON CAMARONES

Spaguetti con camarones al vino blanco, hongos portobello, arúgula y queso pecorino. | 225g \$227

★ PASTA AL PESTO CON PISTACHE

Pasta larga al pesto de pistache, con un toque de ajo, nuez y almendra, perfumada con menta y acompañada de queso parmesano. | 200g \$148

★ LASAGNA DE CARNE

Finas láminas de pasta, rellenas con ragù de carne. 400g \$178

★ LASAGNA DE MELENZANE

Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena, en salsa pomodoro tradicional italiana. | 400g \$168

★ PENNE ARRABIATA

Pasta pluma con pomodoro sazonado, peperoncino, tocino frito, ajo y albahaca. | 230g \$138

★ RAVIOLES

Fresca pasta hecha en casa, rellena de queso ricotta y espinacas, servidos sobre una cama de nuestra salsa pomodoro y láminas de pecorino. | 400g \$158

CONTORNI

★ PAPAS AL ROMERO

Papas cambray horneadas lentamente a la leña, acompañadas con romero y cebolla. | 120g \$48

★ PURÉ DE PAPA

Artesanal puré de papas con tocino y un toque de mantequilla. 120g \$48

Ensaladas

★ ENSALADA DE MANZANA

Mix de lechugas y manzana verde espolvoreadas de ajonjolí garapiñado y vinagreta de la casa | 250g \$98

★ ENSALADA DE GORGONZOLA E HIGOS

Frescas hojas de lechuga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola. 210g \$122

Especiales Otoño / Invierno

★ SPEZZATINO DI MANZO

Receta de la Nonna; elaborado con filete de res, vino blanco y especias. Montado sobre una cama de puré de papa con trozos de tocino. | 340g \$248

Paquetes

★ PAQUETE 1 – \$400 ★

- ENSALADA DE MANZANA
- SALMÓN
- PANNA COTTA
- AGUA DEL DÍA

★ PAQUETE 2 – \$340 ★

- VEGETALES ROSTIZADOS
- LASAGNA DE CARNE
- CHOUX
- AGUA DEL DÍA

★ PAQUETE 3 – \$460 ★

- CAPONATA
- SALCHICHA SICILIANA
- TIRAMISÚ
- AGUA DEL DÍA

Promociones

EN LA COMPRA DE 2 PAQUETES
10% DE DESCUENTO
EN CUALQUIER BOTELLA DE VINO
(CONSULTA LA DISPONIBILIDAD)

EN LA COMPRA DE 2 PIZZAS
1 CALZONE GRATIS
(CONSULTA LA DISPONIBILIDAD)

Pizza | Calzone

★ PIZZA BATTI L' OCCHIO (FRITTA) — \$165

Pizza frita con queso ricotta, mozzarella fresco, salami napoli, un toque de pepe y salsa pomodoro. | 450g

★ PIZZETTA SFINCIONE | 4 PORCIONES — \$160

La clásica pizza siciliana de anchoas, alcachofa, queso provola affumicata, salsa de pomodoro y hongos. | 450g

★ CEBOLLA CARAMELIZADA | 8 PORCIONES — \$138

Masa en blanco, hecha con harina Napolitana, con cama de queso de cabra y cebolla morada caramelizada a fuego lento. | 440g

★ MARGHERITA | 8 PORCIONES — \$138

Perfectas rodajas de jitomate bola acompañadas de fresca albahaca pomodoro y queso mozzarella. | 500g

★ PEPPERONI | 8 PORCIONES — \$160

Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y pepperoni importado. | 490g

★ PROSCIUTTO | 8 PORCIONES — \$170

Pizza a base de pomodoro, mozzarella, prosciutto importado y trozos de arúgula. | 490g

★ MELENZANE | 8 PORCIONES — \$135

Salsa fresca de pomodoro, calabaza, berenjena, queso mozzarella, láminas de parmesano y hojas de albahaca | 480g

★ MORTADELLA PISTACCHIO | 8 PORCIONES — \$222

Salsa pomodoro, queso fontina, hongo portobello, aceite de trufa blanca y mortadela italiana con pistaches. | 490g

Cortes Finos

★ SALCHICHA SICILIANA

Auténtica salchicha siciliana hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero o verduras al grill a escoger. | 250g \$228

Di Mare

★ PULPO

Pulpo a la plancha acompañado de alcarras, aceitunas kalamata, cebolla morada y arúgula. | 375g \$330

★ PESCADO AL HORNO DE PIEDRA

Pesca del día con especias, hinojo, aceite de oliva. (2 a 3 personas) | 1000g \$575

★ SALMÓN

Salmón sellado a la plancha, acompañado de jitomate cherry caramelizado y arúgula. | 200g \$260