

Postres

★ CASSATA BARROCA SICILIANA

Clásico y antiguo postre Siciliano, pastel hecho a base de licor de naranja y vainilla con relleno de ricotta fresca, ralladura de limón amarillo, trozos de chocolate semi-amargo con cubierta de pasta de almendra amarga (Martorana) y fruta cristalizada con cereza en almíbar. \$115

★ CASSATTINNE

Deliciosas empanadas Sicilianas con un toque de vino blanco, rellenas de queso ricotta y chispas de chocolate semi-amargo Orden de 3 piezas \$80

★ TORTA DE RICOTTA

Clásica de la nonna; hecha a base de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo y ralladura de limón | 150g \$85

★ 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

Cremosa 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

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

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

★ CAPONATA

Encurtido de berenjena hecho en casa, con aceitunas, alcapparras, cebolla y apio. | 160g \$148

★ BURRATA

Fresco queso de búfala relleno de mozzarella, acompañado de jitomate cherry al balsámico. | 225g \$232

★ 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. | 200g \$168

★ INVOLTINI DE MELENZANE

Láminas de berenjena rellena de parmesano, pecorino, mozzarella y piñones, bañado en salsa de pomodoro. | 214g \$148

Di Mare

★ TÁRTARA DE ATÚN

LAtún marinado en jugo de limón amarillo, acompañado con manzana verde, albahaca, nabo y peperoncino. | 310g \$198

★ PULPO

Pulpo a la plancha acompañado de alcapparras, aceitunas kalamata, cebolla morada y arúgula. | 232g \$330

★ PESCADO AL HORNO DE PIEDRA

Pesca del día con especias, hinojo, aceite de oliva. (2 a 3 personas) | 1000g \$700

★ SALMÓN

Salmón sellado a la plancha, acompañado de jitomate cherry caramelizado y arúgula. | 375g \$260

Cortes Finos

★ 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

★ RIB EYE

Jugoso corte mechado con ajo, romero y sal de grano, sellado. 300g \$300

Pastas

★ SPAGHETTI SICILIANO

Pasta larga al pesto siciliano con pomodoro, ajo, albahaca, espolvoreado con almendra tostada, pecorino y parmesano. 390g \$140

★ PASTA BROCOLI ARRIMINATE

Fusilli al dente con salsa de coliflor, anchoas, piñones y un toque de azafrán espolvoreada de pan molido y especias. (Pasta típica en las casas de Sicilia, tal y como la Nonna la hacía.) | 220g \$135

★ 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. | 370g \$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. | 415g \$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. | 400g \$168

★ PENNE ARRABIATA

Pasta pluma con pomodoro sazonado, peperoncino, tocino frito, ajo y albahaca. | 370g \$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. | 260g \$158

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. 270g \$122

CONTORNI

★ PAPAS AL ROMERO

Papas cambray horneadas lentamente a la leña, acompañadas con romero y cebolla. | 140g \$48

★ PURÉ DE PAPA

Artesanal puré de papas con tocino y un toque de mantequilla. 250g \$48

Pizza | Calzone

★ MORTADELLA PISTACCHIO | 8 PORCIONES — \$222

Salsa pomodoro, queso fontina, hongo portobello, aceite de trufa blanca y mortadela italiana con pistaches. | 450g

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

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

★ PIZZA DI PROVOLA AFFUMICATA (FRITTA) — \$165

Pizza frita a base de pomodoro, queso provola affumicata di bufala, albahaca y un toque de pimienta. | 500g

★ 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. | 370g

★ 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

★ PERA AL VINO TINTO | 8 PORCIONES — \$148

Pizza blanca con queso de cabra fresco, peras al vino tinto, acompañadas de una reducción de vino y menta. | 440g

Conoce nuestro menú

