

## BEBIDAS

### ★ FRÍAS

<b>AGUA DEL DÍA</b>	<b>\$30</b>
Pregunte por la selección (480ml)	
<b>BOTELLA DE AGUA</b> (355ml)	<b>\$20</b>
<b>AGUA MINERAL</b> Ciel (355ml)	<b>\$35</b>
<b>SODA ITALIANA</b> Té helado al gusto (400ml)	<b>\$50</b>
<b>REFRESCO EN LATA</b> (355ml)	<b>\$35</b>
<b>CAFÉ CON PANNA</b>	<b>\$65</b>

Café espresso frío, con crema de mascarpone y rizos de chocolate (155ml)

<b>AFFOGATO</b>	<b>\$80</b>
-----------------	-------------

Cremosa bola de gelato con shot de espresso

<b>MALTEADAS</b> Café   Vainilla   Chocolate (480ml)	<b>\$55</b>
--	-------------

### ★ FRAPPÉ

<b>CAFÉ FRAPPÉ</b> (400ml)	<b>\$50</b>
<b>CHAI FRAPPÉ</b> (400ml)	<b>\$60</b>
<b>MATCHA FRAPPÉ</b> (400ml)	<b>\$60</b>
<b>TÉ FRAPPÉ</b> (400ml)	<b>\$50</b>
<b>TISANA FRAPPÉ</b> (400ml)	<b>\$55</b>
<b>MOKA FRAPPÉ</b> (400ml)	<b>\$55</b>

### ★ CALIENTES

<b>AMERICANO</b> (220ml)	<b>\$35</b>
<b>RISTRETTO</b> (50ml)	<b>\$35</b>
<b>LUNGO</b> (100ml)	<b>\$50</b>
<b>CAPUCCINO</b> (360ml)	<b>\$40</b>
<b>CHOCOLATE</b> Frío ó caliente (420ml)	<b>\$40</b>
<b>MOKA</b> (220ml)	<b>\$40</b>
<b>SUBMARINO</b> (250ml)	<b>\$45</b>
<b>MATCHA</b> (400ml)	<b>\$55</b>
<b>CHAI</b>	<b>\$55</b>
<b>LATE</b> (220ml)	<b>\$40</b>
<b>LECHE DE ALMENDRAS EXTRA</b>	<b>\$18</b>

### ★ INFUSIONES

<b>CALIENTE O FRÍO</b> (480ml)	<b>\$45</b>
Sabores: Menta   Limón   Ate de Membrillo   Ceilan   Pure Energy   Jazmín Orgánico   Rooibos Chai   Frutas Caribeñas   Cero Estrés   Pureh citrus   Bora Bora   Manzana con Arándano   Maracuyá	

### ★ CERVEZAS / VINO

<b>AVISCOLLEM</b> (ARTESANAL)	<b>\$55</b>
Stout   Porter   IPA   DIPA   Blonde   Red   Saison	
<b>NACIONALES</b> XX Lager / Ambar   Ultra   Indio   Bohemia clara / oscura   Heineken   Tecate	<b>\$45</b>

## TIENDA

	CH	M
<b>MIEL ORGÁNICA</b>	<b>\$28</b>	<b>\$68</b>
<b>MERMELADA DE CÍTRICOS</b>	<b>\$38</b>	<b>\$90</b>
<b>MERMELADA DE JITOMATE</b>	<b>\$38</b>	<b>\$90</b>
<b>MERMELADA DE FRESA Y LIMÓN</b>	<b>\$38</b>	<b>\$90</b>
<b>MERMELADA DE HIGO</b>	<b>\$38</b>	<b>\$90</b>
<b>MERMELADA DE BLUEBERRY</b>	<b>\$45</b>	<b>\$120</b>

### ★ REPOSTERÍA ★

(SOBRE PEDIDO)

#### PASTEL CHIFFÓN

Pastel esponjoso de vainilla, con crema de mascarpone y fresas frescas.

**CHIFFÓN — GDE \$850**

**CHIFFÓN — CH \$650**

**CHIFFÓN — IND \$75**

#### PASTEL CARLOTA

Pastel hecho a base de soletas, crema de limón y frutos rojos.

**CARLOTA — GDE \$850**

**CARLOTA — CH \$650**

**CARLOTA — IND \$75**

#### PASTEL CHOCOLATE

A base de yogurt y cocoa.

**CHOCOLATE — GDE \$800**

**CHOCOLATE — M \$450**

**PANNE ALLA VAGNIGLIA**

**COMPLETO — GDE \$250**

#### PANQUÉ DE LIMÓN

Hecho a base de limón amarillo con glacé de chabacano orgánico

**— GDE \$800**

**— M \$450**

### EXTRAS (BEBIDAS)

#### EXTRA DE SABOR

Sabores: Vainilla | Chocolate blanco | Chocolate oscuro | Amaretto | Noisette

#### EXTRA DE LECHE

**\$8**

**\$5**

## MENÚ



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

Tel. (55) 2124 1365

## ARANCINE

*Crocchete hecho a base de risotto, con azafrán, queso parmesano, rellenas y fritas (variaciones de relleno)*

### RAGÙ — \$62

Carne de res troceada a mano, con fresca salsa pomodoro, chícharos cocidos al vino blanco, laurel, queso mozzarella y un toque de mantequilla.

### VEGETARIANO — \$58

Melanzane, zucchini, queso mozzarella y un toque de mantequilla acompañados con salsa pomodoro fresca.

### GORGONZOLA — \$62

Arancine con queso gorgonzola.

### JAMÓN Y QUESO — \$62

Jamón de pierna a las finas hierbas italianas, queso mozzarella y un toque de mantequilla.

### PROSCIUTTO CON QUESO — \$62

Prosciutto di Parma en cubos, con queso fontina.

### MORTADELLA CON PISTACHIO Y PORTOBELLO — \$62

Arancine mortadella con pistachio y hongo portobello acompañado de queso fontina.

### ARRABIATA CON QUESO PECORINO — \$62

Tradicional salsa arrabiata, elaborada a base de pomodoro, sazónada con pecorino, panceta, ajo y albahaca.

## PANINI

### PANINO DE POLLO AL PESTO — \$75

Pan focaccia hecho en casa con romero y flor de sal, con pollo a la plancha, acompañado de salsa pesto hecha en casa (pruébalo frío o caliente).

### PANINO DE PROSCIUTTO — \$85

Pan focaccia hecho en casa, con Prosciutto di Parma y queso fontina (pruébalo frío o caliente).

### PANINO JAMÓN — \$80

Pan brioche con jamón de pierna a las hierbas italianas, con queso Emmental y un toque de mostaza antigua.

## PANADERÍA

### FOCACCIA — \$28

### PAN DE AJO — \$28

### PAN DE PARMESANO — \$35

### BRIOCHE INDIVIDUAL — \$18

### BRIOCHE EN BARRA — CH \$65 — G \$85

## DOLCE

### ★ CROISSANT — \$39

Relleno con crema de pistache

### BISCOTTI DI MANDORLE — \$85

### CORNETTO — \$20

### PANNA COCOA — \$38

### BASTONCINI DE PANNA Y COCOA — \$28

### PANNE ALLA VAGNIGLIA — \$25 (REBANADA)

### ROLLOS DE CANELA GLASEADOS — \$28

### CONCHAS — \$23

### GARIBALDI — \$22



Conoce nuestro menú



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

## POSTRES

### TIRAMISÚ — CH \$58 — M \$115

Galleta soleta italiana, con café amaretto, crema de mascarpone y cocoa (100g)

### PASTEL DE CHOCOLATE — CH \$45 — M \$80

A base de yogurt y cocoa. (REBANADAS)

### MINI PASTEL DE CHOCOLATE — \$160

### PANNA COTTA — \$65

Crema tipo mousse con el toque especial de la casa y frutas de temporada.

### PANQUÉ DE LIMÓN — \$75

Hecho a base de limón amarillo con glacé de chabacano orgánico (140g)

### CANNOLO SICILIANO — \$75

Galleta a base de vino de marsala relleno de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo, naranja cristalizada y pistachio.

### CHIFFON — \$80

Pastel esponjoso de almendra y vainilla, con crema de mascarpone y fresas frescas (150g)

### CHOUX — \$55

Hecho en casa, rellenos de crema pastelera de chocolate, café y vainilla (100g)

### GELATO SENCILLO — \$36

### GELATO DOBLE — \$70

### GELATO BRIOCHE — \$80

Sabores: fior di latte | pistachio | almendra | agrumi | mango | stracciatella | panna cotta | cioccolato fondente | bacio | fragola

Pan brioche hecho en casa | (80g)

Con Panna extra — \$15

## ENSALADAS

### MANZANA — CH \$55 / M \$90

Mezcla de lechugas y manzana verde espolvoreadas de ajonjolí garapiñado y vinagreta de la casa (125g)