

Antipasti

Arancine

Crocchete hecho a base de risotto, con azafrán, queso parmesano, rellenas y fritas (Ragù, jamón y queso, espinaca con ricotta y prosciutto con queso) 2 pzas (150g cada una) \$166

Caponata

Mezcla de berenjena, aceituna, alcaparra, cebolla y apio cocinado en casa a fuego lento. | 130g \$163

Burrata

Fresco queso de búfala relleno de mozzarella, acompañado de jitomate cherry al balsámico. 120g \$278

Diavolo

Pulpo, chipirones, camarones a la plancha salteados con ajo y peperoncino. | 250g \$271

Calamari fritti "Don Alfredo"

Aros de Chipirón frito marinado en ajo, acompañados con aceite de peperoncino y limón amarillo. | 150g \$215

Involtini de melanzane

Dos rollitos de láminas de berenjena rellena de parmesano, pecorino, mozzarella y piñones, bañado en salsa Pomodoro | 180g \$130

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. | 300g \$297

Fetuccini al prosciutto

Pasta hecha en casa con parmesano granna padano, chicharos frescos y prosciutto crudo San Danielle. | 280g \$210

Spaghetti carbonara

Clásica pasta italiana a base de huevo, tocino y perejil fresco. | 300g \$185

Spaghetti siciliano

Pasta larga al pesto siciliano con pomodoro, ajo, albahaca, espolvoreado con almendra tostada, pecorino y parmesano. | 355g \$185

Rigattoni arrabiata

Pasta corta con pomodoro sazonado, peperoncino, tocino frito, ajo y albahaca. | 370g \$170

Lasagna de melanzane

Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena. | 350g \$195

Lasagna de carne

Finas láminas de pasta, rellenas con ragù de carne. | 350g \$210

Gnocchi al ragù

Pasta a base de papa en salsa pomodoro con carne de res troceada a mano, chicharos al vino blanco y laurel. | 260g \$180

Gnocchi

Pasta a base de papa en salsa pomodoro o / pesto genovese / salsa gorgonzola. | 160g \$178

Pasta al pesto con pistache

Pasta larga al pesto de pistache con un toque de ajo, perfumada con menta y acompañada de queso parmesano. | 300g \$185

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 \$180

Pasta con camarones

Spaguetti con camarones al vino blanco, hongos portobello, arúgula y queso pecorino. | 340g \$268

Ensaladas

Ensalada de manzana

Mix de lechugas y manzana verde espolvoreadas de ajonjolí garapiñado y vinagreta de la casa | 180g \$125

Ensalada de gorgonzola e higos

Frescas hojas de lechuga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola. | 220g \$170

Di Mare

★ Pulpo siciliano

Pulpo fresco, aceite de olivo, limón amarillo, cebolla morada encurtida y aceituna kalamata | 240g \$360

Pez espada

Lomo de pez espada asado con pimienta y sal, acompañado de berenjena, calabaza y pimiento rostizado. | 280g \$273

Tártara de atún*

Atún marinado en jugo de limón amarillo, acompañado con manzana verde, albahaca, nabo y peperoncino. | 300g \$220

Salmón

Salmón sellado a la plancha, acompañado de jitomate cherry caramelizado y arúgula. | 220g \$345

Cortes Fines

★ 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

| 250g \$289

Filete de res

Filete de res sobre cama de puré de papa, tocino, cebolla rostizada y reducción de balsámico. | 200g \$366

Salchicha siciliana

Hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero | 200g \$249

Involtini de filete

Rollos de filete cocinados con mantequilla, rellenos de queso gruyere y parmesano, bañado con salsa blanca, servidos sobre cama de puré de papa.

| 180g \$273

CONTORNI

★ Vegetales rostizados

Vegetales rostizados, acompañados de queso de cabra fresco y terminados con nuez tostada. | 300g \$141

★ Papas al romero

Papas cambray horneadas lentamente a la leña, acompañadas con romero y cebolla. 148g \$65

★ Puré de papa

Artesanal puré de papas con tocino y un toque de mantequilla.

| 180g \$65

*El consumo de alimentos en crudo es responsabilidad del comensal

No contamos con servicio de descorche

Costo de empaque para llevar: \$15 (por cada 3 platillos)

➤ Pizza | Calzone ➤

Pizzetta Diavola | 6 porciones | 450g. – \$218

Base de pomodoro fresco, salami picante italiano, aceituna calmata y queso ricotta fresco.

Pizzetta Sfinzione | 2 porciones | 300g. – \$146

Masa madre reposada 24hr, con anchoas, alcachofa, queso provola affumicata, salsa Pomodoro y hongos.

Pizzetta al pomodoro con burrata | 4 porciones | 450g. – \$314

Pizzetta al pomodoro con burrata.

Mortadella pistacchio | 8 porciones | 450g. – \$255

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

Margherita | 8 porciones | 500g. – \$189

Rodajas de jitomate bola acompañadas de fresca albahaca pomodoro y queso mozzarella.

Prosciutto | 8 porciones | 490g. – \$255

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

Melanzane | 8 porciones | 480g. – \$198

Salsa fresca de pomodoro, calabaza, berenjena, queso mozzarella, láminas de parmesano y hojas de albahaca.

Pera al vino tinto | 8 porciones | 440g. – \$215

Pizza blanca con queso de cabra fresco, peras al vino tinto, con reducción de vino y menta.

Salchicha siciliana | 8 porciones | 365g. – \$225

Pizza a base de salchicha Siciliana hecha en casa, queso mozzarella fresco con salsa pesto.

Pepperoni | 8 porciones | 490g. – \$215

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

➤ Extras ➤

Tocino 25g	\$35
Limón Amarillo 80g	\$30
Queso Parmesano 20g	\$35
Pomodoro 120g	\$40
Queso Ricotta 20g	\$35
Arrabiata 90g	\$45
Camarón 60g	\$105
Pesto 60g	\$55
Prosciutto 50g	\$90
Ensalada 50g	\$55
Mortadella 60g	\$90
Arándano 20g	\$30
Queso Gorgonzola 20g	\$45
Crema Mascarpone 20g	\$50
Queso Gouda 20ml	\$40
Queso Pecorino 20g	\$50
Queso para pizza 80g	\$55

No contamos con servicio de descorche
Costo de empaque para llevar: \$15 (por cada 3 platillos)

➤ Postres y Gelato ➤

Torta de ricotta porción individual 150g

Clásica de la nonna; hecha a base de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo y ralladura de limón. \$115

Pastel completo 1.5kg (10 personas): \$890

Pastel de chocolate porción individual 200g

A base de yogurt y cocoa. \$93

Pastel completo 2kg (10 personas): \$890

Panna cotta porción individual 130g

Crema tipo mousse con el toque especial de la casa y fruta de la estación. \$85

Tiramisú porción individual 200g

Galleta soleta italiana, con café amaretto disaronno, crema de mascarpone y cocoa. \$130

Pasteles completos: preguntar por existencias, pedir con 3 días de anticipación

Chiffón porción individual 150g

Pastel esponjoso elaborado a base de limón amarillo, cubierto de crema mascarpone y fresas frescas. \$100

Pastel completo 1.5kg (10 personas): \$890

Choux porción individual 100g

Hecho en casa, relleno de crema pastelera, chocolate, vainilla o café. \$68

Café con panna porción individual 155g

Café espresso frío, con crema de mascarpone y rizos de chocolate. \$85

Cannolo siciliano porción individual 130g

Galleta a base de vino de marsala, relleno de queso ricotta, trozos de chocolate semi-amargo, naranja cristalizada y pistache. \$95

Helados naturales artesanales

Gelato | porción individual (pregunte por nuestra selección de sabores)

Vaso | Porción 1 bola 80g \$58

Vaso | Combinado (Costo por cada bola de 80g) \$58

Gelato Brioche | Pan 160g \$170



QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA ENTRADA A ALIMENTOS Y BEBIDAS AJENOS AL RESTAURANTE

PEDIDOS Y RESERVACIONES (55) 7159-2039 | (55) 7159-0686

MARIACIENTO38

MARIACIENTO38

@MARIACIENTO38

ACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO | LOS PRECIOS INCLUYEN IVA | LOS PLATILLOS ESTÁN SUJETOS A EXISTENCIA | CONSULTE PRECIOS DE PLATILLOS PARA LLEVAR.

