

Antipasti

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)	\$180
Caponata Mezcla de berenjena, aceituna, alcaparra, cebolla y apio cocinado en casa a fuego lento.	\$155
Burrata Fresco queso de búfala relleno de mozzarella, acompañado de jitomate cherry al balsámico	\$278
Diavolo Pulpo, chipirones, camarones a la plancha salteados con ajo y peperoncino.	\$275
Calamari fritti “Don Alfredo” Aros de Chipirón frito marinado en ajo, acompañados con aceite de peperoncino y limón amarillo.	\$225
Involтини de melenzane Dos rollitos de láminas de berenjena rellena de parmesano, pecorino, mozzarella y piñones, bañado en salsa Pomodoro	\$135

Ensaladas

Ensalada de betabel golden Jitomate cherry, albahaca, betabel Golden en gajos, lechugas mixtas y vinagreta de cítricos	\$150
Ensalada de gorgonzola e higos Frescas hojas de lechuga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola.	\$175

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.	\$297
Fetuccini al prosciutto Pasta hecha en casa con parmesano granna padano, chícharos frescos y prosciutto crudo San Danielle.	\$215
Spaghetti carbonara Clásica pasta italiana a base de huevo, tocino y perejil fresco.	\$185
Spaghetti siciliano Pasta larga al pesto siciliano con pomodoro, ajo, albahaca, espolvoreado con almendra tostada, pecorino y parmesano.	\$190
Rigattoni arrabiata Pasta corta con pomodoro sazonado, peperoncino, tocino frito, ajo y albahaca.	\$175
Lasagna de melenzane Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena.	\$200
Lasagna de carne Finas láminas de pasta, rellenas con ragû de carne.	\$215
Gnocchi al ragû Pasta a base de papa en salsa pomodoro con carne de res troceada a mano, chícharos al vino blanco y laurel.	\$190
Gnocchi Pasta a base de papa en salsa pomodoro o / pesto genovese / salsa gorgonzola.	\$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.	\$190
Ravioles Fresca pasta hecha en casa, rellena de queso ricotta y espinacas, servidos sobre una cama de nuestra salsa pomodoro y láminas de pecorino.	\$190
Pasta con camarones Spaguetti con camarones al vino blanco, hongos portobello, arúgula y queso pecorino	\$275

*El consumo de alimentos en crudo es responsabilidad del comensal

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)

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	\$205
Pizzetta Diavola 6 porciones	
Base de pomodoro fresco, salami picante italiano, aceituna calmata y queso ricotta fresco. l 450g	\$218
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	\$275
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	\$225
Salchicha siciliana 8 porciones	
Pizza a base de salchicha Siciliana hecha en casa, queso mozzarella fresco con salsa pesto. l 365g	\$235
Pepperoni 8 porciones	
Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y pepperoni importado. l 490g	\$215

Extras

Tocino 25g	\$35
Limón Amarillo 80g	\$30
Queso Parmesano 20g	\$35
Pomodoro 120g	\$40
Queso Ricotta 20g	\$35
Camarón 60g	\$105
Prosciutto 50g	\$90
Mortadella 60g	\$90
Queso Gorgonzola 20g	\$45
Crema Mascarpone 20g	\$50
Queso Pecorino 20g	\$50

Di Mare

Pulpo siciliano	
Pulpo fresco, aceite de olivo, limón amarillo, cebolla morada encurtida y aceituna kalamata l 240g	\$360
Tártara de atún*	
Atún marinado en jugo de limón amarillo, acompañado con manzana verde, albahaca, nabo y peperoncino. l 300g	\$230
Salmón	
Salmón sellado a la plancha, acompañado de jitomate cherry caramelizado y arúgula. l 220g	\$355
Pez espada	
Lomo de pez espada asado con pimienta y sal, acompañado de berenjena, calabaza y pimiento rostizado. l 280g	\$276

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 l 250g	\$290
Filete de res	
Filete de res sobre cama de puré de papa, tocino, cebolla rostizada y reducción de balsamico. l 200g	\$365
Salchicha siciliana	
Hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero l 200g	\$255
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	\$273

CONTORNI

Vegetales rostizados	
Vegetales rostizados, acompañados de queso de cabra fresco y terminados con nuez tostada. l 300g	\$145
Papas al romero	
Papas cambray horneadas lentamente a la leña, acompañadas con romero y cebolla. l 148g	\$75
Puré de papa	
Artesanal puré de papas con tocino y un toque de mantequilla.. l 180g	\$75