

# BRUSCHETTAS

(3 pzas)

## PARMA \$225.00

*Burrata*, pesto, prosciutto, tomates al horno y arúgula.

## SALMÓN FRESCO \$225.00

Sobre *tapenade* de aguacate, bulbo de hinojo, hueva de *trucha*, fritura de salmón *eneldo* y aceite de humo.

## PICATTA \$205.00

*Queso feta* con tomates secos, aceitunas, *pistaches triturados*, arúgula, aceite de oliva y vinagre balsámico.

## COMPOTA \$215.00

*Berenjena*, mix de *zucchini* y *cebolla* morada asados, mozzarella fresca y pesto.



# ENTRADAS

## CARPACCIO DE RES \$190.00

*Láminas de filete de res* roceadas con aderezo de queso parmesano y vinagreta de alcaparra acompañado de *portobello rebanado* y arúgula.

## CARPACCIO DE PERA \$150.00

*Láminas de pera* aderezadas con vinagreta de vino blanco, *queso gorgonzola*, nuez de la india tostada, arúgula e hinojo laminado.

## CARPACCIO DE PORTOBELLO \$225.00

*Láminas de portobello* ligeramente asado, aderezado con vinagreta de balsámico, *espinacas a la crema*, pimientos del piquillo y ajo caramelizado.

## CARPACCIO DI SALMONE \$180.00

Finas láminas de salmón con *vinagreta de alcaparra*, bulbo de hinojo, dip de albahaca, nuez de india y con eneldo.

## PROVOLETA \$245.00

*Asado a la plancha* con tomates al horno, arúgula y reducción de balsámico.

## DIP SERENATA \$220.00

*Fondue de queso con espinaca*, alcachofa y tomates deshidratados.

## BERENJENAS A LA PARMESANA \$205.00

Berenjenas *fritas en aceite de oliva* con salsa pomodoro, gratinadas con *parmesano* y *queso mozzarella*.

## MALFATIS \$205.00

Croquetas de *espinaca con queso ricotta*, gratinadas con *mozzarella* y *parmesano* sobre salsa pomodoro.

## CAMARONES FRITOS \$240.00

Servidos sobre una cama de *salsa tártara* acompañados de limón eureka asado.



## ENSALADAS

### **CORAZONES** **DI SERENATA \$180.00**

Nuestra versión de la clásica César en 4 porciones, crutones de la casa, cebolla frita y queso parmesano.

### **CAPRE-CHIOSA \$305.00** **Burrata con tomates al horno,** pesto, aceite de oliva y vinagre balsámico.

### **CAPRESE \$220.00** **Mozzarella fresco, jitomate bola,** albahaca, aceite de oliva y un toque de vinagre balsámico.

### **MANDARINO \$230.00** Mix de lechugas con **vinagreta de miel y mostaza, mandarina,** nuez de la india, arándanos secos y **queso feta.**

### **GRIEGA \$150.00** Mix de lechugas, pepino, tomate, berros, **queso feta y aceitunas kalamata** con hierbas finas en vinagreta de jerez.

### **MANZANA E HINOJO \$155.00** Mix de lechugas con manzana y **láminas de bulbo de hinojo,** vinagreta de balsámico, queso parmesano y ajonjolí garapiñado.

## PASTAS

### **PASTA CARBONARA \$290.00** Linguinni **¡Alla ruota!** de parmesano, en tu mesa con vino blanco, saiteada con **echalote** mantequilla, yema de huevo, hongo portobello, decorada con **pork belly** frito.

### **FETTUCINE ALFREDO \$290.00** Preparada en tu mesa **¡Alla ruota!** de queso italiano.

### **PENNE ALL'ARRABBIATA \$200.00** **Con salsa de tomate,** ajo rostizado y un toque de chile seco.

### **CAPELLINI AL AGLIO E OLIO \$190.00** Con aceite de oliva, **ajo frito** y limón.

### **FUSILLI AL PESTO \$195.00** Pesto de albahaca con **parmesano ajo** y aceite de oliva, nuez de la India y ramillete de albahaca.

### **LINGUINI CON CAMARONES \$290.00** Servido con **camarones en aceite de oliva,** ajo y un toque de limón.

### **CANELONES SHORT RIB \$370.00** Rellenos de short rib, gratinados con crema de queso y bañados con un **demi glace de res.**

### **LINGUINI FRUTTI DI MARE AL PERNOD \$330.00** Salsa pomodoro y **toque de pernod.**

### **PASTA Y ALBÓNDIGAS \$270.00** Linguinni en salsa **pomodoro** con albóndigas, queso parmesano y albahaca.

## SOPAS

### **DI TOMATE ROSTIZADO \$105.00** Servida en **pan artesanal** decorada con jitomate **deshidratado,** aceite de oliva y ramillete de albahaca.

### **MINISTRONE \$110.00** Sopa clásica italiana verduras con alubias y pasta fusilli.





# PIZZAS

## PARMA \$330.00

Queso *mozzarella*, queso *gorgonzola*, prosciutto y arúgula.

## SALMÓN \$320.00

Queso *mozzarella*, salmón, *palomitas de alcaparra*, bulbo de hinojo y eneldo.

## 4 QUESOS \$295.00

*Mozzarella*, *parmesano*, *gorgonzola* & *provolone*.

## MARGARITA TRADICIONAL \$220.00

*Mozzarella* con jitomate rebanado y hojas de albahaca.

## MARGARITA SERENATA \$395.00

*Burrata con tomates* al horno y pesto.

## PEPPERONI \$285.00

*Mozzarella* con pepperoni.

## CEBOLLA Y ORÉGANO \$280.00

*Mozzarella* con cebolla *caramelizada*, orégano y aceituna verde.

## TRUFFATA \$430.00

*Mozzarella* con *parmesano*, *duxel de hongos*, arúgula frita y *tufa negra* laminada en mesa

## VEGETARIANA \$310.00

*Mozzarella* compota de calabaza *zucchini*, *pesto* de albahaca y nuez de la India.

## SALMÓN PISTACCHIO \$390.00

Con costra de pistaches triturados, *salsa de miel con mostaza* y con de capellini, tomate deshidratado, ajo y espárragos.

## CAMARÓN SCAMPI \$330.00

Aceite de oliva, ajo tostado, tomate cherry, *aceitunas negras* y *espárragos*, con papas.

## FILETE DE PESCADO CON ALMEJAS \$545.00

A la plancha, con *almejas en vino blanco* y papas.

## FILETE ASADO CON VERDURAS \$360.00

Corazón de filete de 200 g y verduras asadas.

## FILETE DE RES AL GORGONZOLA \$425.00

Sellado al sartén, con crema de *shallot*, *vino blanco* y queso *gorgonzola*, arúgula, acompañado de fetuccini al burro.

## FILETE DE RES AL FUNGHI \$360.00

*De buena costra* sellado en sartén, con salsa a base portobello setas, vino tinto y demi, con puré de papa y nuez moscada.

## FILETE DE RES A LA PIMIENTA NEGRA \$360.00

*Salsa demi glace*, brandy y puré de papa.

## MILANESE NAPOLITANA \$325.00

Filete de res *empanizado* bañado con salsa *arrabiata*, prosciutto, *mozzarella gratinado* y puré de papa.

## T-BONE \$1.15 PRECIO POR GRAMO

Corte de 1.200 kg *aproximadamente* cocinado al horno de piedra y barnizado con mantequilla de *finas hierbas*.

## NEW YORK PIMIENTA \$695.00

Corte de 400 g con salsa pimienta con un toque de *brandy* y *mantequilla*, *pasta fetuccine* y espárragos asados.

## NEW YORK ASADO \$665.00

Corte de 400 g acompañado con *guarnición de verduras asadas*.

# PRINCIPALES

