



## ANTIPASTI

<b>CÉSAR CLÁSICA</b>	300
Lechuga larga, croutones, queso parmesano	
<b>TORRE CAPRESE</b>	300
Tomate, queso mozzarella fresco y vinagreta de albahaca	
<b>BRUSCHETTA POMODORO</b>	250
Focaccia tostada al ajo, tomate, agrega mozzarella o prosciutto	
<b>BRUSCHETTA AL FUNGHI</b>	300
Pan casero tostado al ajo, champiñones salteados al vino blanco perfumados con romero y aceite de trufa	
<b>BURRATA E PROSCIUTTO</b>	375
Ensalada de tomates, burrata, prosciutto y reducción de balsámico	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	315
Filete de res encostrado al pimiento negro, tomate, chalotas encurtidas, mayonesa de anchoas, mostaza Dijon, croutones, arúgula y queso pecorino	
<b>CARPACCIO DE SALMÓN Y GRISINNI</b>	350
Cebolla morada, perejil y alcaparras, vinagreta de cítricos	
<b>PROVOLETA</b>	250
Orégano, aceite de oliva y pimiento morrón rojo confitado	

## PASTA 120gr

<b>RISOTTO AL TARTUFO</b>	465
Trufa negra	
<b>RISOTTO CON CAMARONES</b>	580
Al azafrán con camarones salteados al ajo	
<b>PAPPARDELLE PRIMAVERA</b>	400
Salsa de tomate, vegetales a la mantequilla perfumadas con tomillo, pecorino	
<b>GNOCCHI DI PAPA AL GRATÍN</b>	400
Pasta de papa con salsa de queso fontina gratinado	
<b>TORTELLINI DE HONGOS A LOS CUATRO QUESOS</b>	450
Tortellini rellenos de hongos silvestres, con salsa de cuatro quesos	
<b>SPAGHETTI POMODORO</b>	350
Salsa de jitomate hecho en casa, pesto de albahaca	
<b>BUCATINNI CARBONARA</b>	380
Yema de huevo, lardons, queso parmesano, pimienta negra	

## FORMAGGI

340

Variedad de quesos (200gr) servido con mermelada de cebolla, mermelada de tocino al vino tinto y focaccia

## ZUPPA

190

### MINISTRONE

Caldo de jitomate, verduras de temporada

## TRUFA NEGRA DE VERANO\*



\*Agregue trufa rebanada al momento a su platillo  
\$150/gr (minima 3gr)\*



## PIATTI PRINCIPALI

<b>PULPO ARRABBIATA</b>	520
Pulpo a la plancha, papas cambray, salsa arrabbiata	
<b>FILETE DE RES AL MARSALA</b>	650
Solomillo de res al sous vide, coliflor asada, puré de camote y salsa de vino marsala	
<b>SALMÓN A LA PLANCHA</b>	600
Champiñones y lechugas salteadas con mantequilla de tomillo, salsa de mostaza	
<b>LASAGNE DI BOLOGNESE</b>	420
Tradicional salsa de res y cerdo, jitomate, mozzarella Búfala	
<b>PECHUGA DE POLLO</b>	520
Rellena de tartufata, mouse de coliflor y demi de ave	

## DOLCI

<b>BUDINO AL LIMONE E ARANCIA</b>	190
<b>TIRAMISÚ</b>	220
<b>CROSTATA DI FRAGOLA E CAMPARI</b>	190
<b>TARTUFO AL CIOCCOLATO</b>	220
<b>DAILY GELATOS</b>	150
<b>AFFOGATO</b>	150

## IL VINO

<b>Barolo</b> Baroli, IT 348(gl)
<b>Cabernet Sauvignon</b> , Col di Saso, IT 270(gl)
<b>Chianti</b> Placido, IT 240(gl)
<b>Pinot Grigio</b> Terre del Fohn IGT, IT 210(gl)
<b>Falaghina</b> Sarrapochiello, IT 260(gl)
<b>Soave</b> Gregoris, IT 175 (gl)
<b>Sauvignon Blanc</b> Monte Xanic, MX 310(gl)
<b>Moscato</b> Villa Sandi IT 210(gl)
<b>Prosecco</b> Fantinel Veneto, IT 310(gl)
<b>*Tenuta San Guido</b> Le Difese IT 2000(bot)
<b>*Chianti</b> Castello Banfi Clasico IT 1800(bot)

## COCKTAILS

300

<b>OAKED NEGRONI</b> Gin, vermut rosso, Campari reposado en barrica
<b>EL PADRINO</b> Nuestro Tequila Old Fashioned
<b>SICILIAN MANHATTAN</b> Whisky, vermut, angostura, averna amaro
<b>HOMEMADE LIMONCELLO</b> 180
<b>CAFFÈ CORRETTO</b> 240 Sambucca Vaccari Nero o Frangelico + espresso

. El consumo de productos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Informe a su mesero de cualquier alergia que tenga a los productos alimenticios. Los precios son en Pesos Mexicanos, impuestos incluidos.

*\*No incluido en plan de alimentos*



# Trattoria

R O M A

## ANTIPASTI

<b>CLASSIC CAESAR</b>	300
Long lettuce, croutons, parmesan cheese	
<b>CAPRESE TOWER</b>	300
Tomato, fresh mozzarella cheese and basil vinaigrette	
<b>BRUSCHETTA POMODORO</b>	250
Toasted focaccia with garlic, tomato, add mozzarella or prosciutto	
<b>BRUSCHETTA AL FUNGHI</b>	300
Homemade toasted garlic bread, sautéed mushrooms in white wine, scented with rosemary and truffle oil	
<b>BURRATA E PROSCIUTTO</b>	375
Tomato salad, burrata, prosciutto and balsamic reduction	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	315
Beef fillet crusted with black pepper, tomato, pickled shallots, anchovy mayonnaise, Dijon mustard, croutons, arugula and pecorino cheese	
<b>SALMON CARPACCIO</b>	350
Red onion, parsley and capers, citrus vinaigrette	
<b>GRILLED PROVOLONE</b>	250
Oregano, olive oil and confit red bell pepper	

## PASTA 120gr

<b>RISOTTO AL TARTUFO</b>	465
Black truffle	
<b>SHRIMP RISOTTO MILANESE</b>	580
Saffron flavored risotto with garlic poached shrimp	
<b>PAPPARDELLE PRIMAVERA</b>	400
Tomato sauce, thyme-scented butter vegetables, pecorino	
<b>POTATO GNOCCHI</b>	400
Fontina cheese sauce gratin	
<b>MUSHROOM TORTELLINI</b>	450
Four-cheese sauce	
<b>SPAGHETTI POMODORO</b>	350
House- made tomato sauce, basil pesto	
<b>BUCATINI CARBONARA</b>	380
Egg yolk, lardons, parmesan, black pepper	

## FORMAGGI

340

Variety of cheeses (200gr) served with onion jam, bacon jam and focaccia

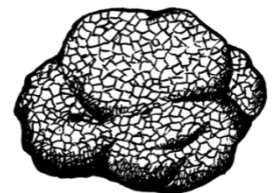
## ZUPPA

190

### MINISTRONE

Tomato broth, seasonal vegetables

## SUMMER BLACK TRUFFLE\*



\*Add shaved black truffle to your favorite dish \$150/gr (minimum 3gr)\*



## PIATTI PRINCIPALI

<b>OCTOPUS ARRABBIATA</b>	520
Grilled octopus, cambray potatoes, arrabbiata sauce	
<b>BEEF MARSALA</b>	650
Sous vide filet, roasted cauliflower, sweet potato puree and marsala wine sauce	
<b>GRILLED SALMON</b>	600
Mushrooms and lettuces sautéed with thyme butter, mustard sauce	
<b>LASAGNE DI BOLOGNESE</b>	420
Traditional bolognesa of beef, pork and tomato, Bufala mozzarella	
<b>CHICKEN BREAST</b>	520
Stuffed with tartufata, cauliflower mouse and demi	

## DOLCI

<b>BUDINO AL LIMONE E ARANCIA</b>	190
<b>TIRAMISU</b>	220
<b>CROSTATA DI FRAGOLA E CAMPARI</b>	190
<b>TARTUFO AL CIOCCOLATO</b>	220
<b>DAILY GELATOS</b>	150
<b>AFFOGATO</b>	150

## IL VINO

**Barolo** Baroli, IT 348(gl)  
**Cabernet Sauvignon**,  
 Col di Saso, IT 270(gl)  
**Chianti** Placido, IT 240(gl)  
**Pinot Grigio** Terre del  
 Fohn IGT, IT 210(gl)  
**Falanghina** Sarrapochiello,  
 IT 260(gl)  
**Soave** Gregoris, IT 175 (gl)  
**Sauvignon Blanc** Monte  
 Xanic, MX 310(gl)  
**Moscato** Villa Sandi IT  
 210(gl)  
**Prosecco** Fantinel Veneto,  
 IT 310(gl)  
 \***Tenuta San Guido**  
 Le Difese IT 2000(bot)  
 \***Chianti** Castello Banfi  
 Clasico IT 1800(bot)

## COCKTAILS

300

**OAKED NEGRONI**  
 Gin, vermut rosso, Campari  
 aged in barrel

**EL PADRINO**  
 Our Tequila Old Fashioned

**SICILIAN MANHATTAN**  
 Whisky, vermut, angostura,  
 averna amaro

**HOMEMADE  
 LIMONCELLO 180**

**CAFFÈ CORRETTO 180**  
 Sambucca Vaccari nero or  
 Frangelico + espresso

Consuming raw or undercooked products increases the risks of food borne illness. Please advise your server of any allergies you have to food products. Prices expressed in MXP; tax included.

*\*Not included in meal plan*