



TERZO ANNIVERSARIO

3
MARÍA
ciento38



Antipasti

★ Caponata

Encurtido de berenjena hecho en casa, con aceitunas, alcaparras, cebolla y apio. | 250g \$148

★ Burrata

Fresco queso de búfala relleno de mozzarella, acompañado de jitomate cherry al balsámico. | 225g \$180

★ Diavolo

Pulpo, chipirones, camarones a la plancha salteados con ajo y peperoncino. 250g \$188

Pastas

★ Lasagna de Carne

Finas láminas de pasta, rellenas con ragù de carne. | 400g \$178

★ Lasagna de Melanzane

Finas láminas de pasta, rellenas de berenjena. | 400g \$168

★ Spaghetti Siciliano

Pasta larga al pesto siciliano con pomodoro, ajo, albahaca y espolvoreado con almendra tostada, pecorino y parmesano. | 310g \$140

★ Penne Arrabiata

Pasta pluma con pomodoro sazonado, peperoncino, tocino frito, ajo y albahaca. 230g \$138

★ Ravioles

Fresca pasta hecha en casa, rellena de queso ricotta y espinacas, servidos sobre una cama de nuestra salsa de pomodoro y láminas de pecorino. 245g \$158

★ Gnocchi

Pasta a base de papa en salsa pomodoro / pesto genovese / salsa gorgonzola. 250g \$148

Extras

Extra de pasta sin gluten | 120g \$38

Cortes Finos

★ Salchicha Siciliana

Auténtica salchicha hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero o verduras al grill, a escoger. | 250g \$228

Di Mare

★ Pulpo

Pulpo a la plancha acompañado de alcaparras, aceitunas kalamata, cebolla morada y arúgula | 375g \$298

★ Atún

Sellado a la plancha, con guarniciones de temporada y puré de betabel, con salsa de mantequilla y limón amarillo | 350g \$248

★ Tártara de Atún

Atún marinado en jugo de limón amarillo, acompañado con manzana verde, albahaca, nabo y peperoncino. | 310g \$198

Ensaladas

★ Verduras al Grill

Pimiento, calabaza, berenjena hechas al grill con un toque de aceite de oliva. 186g \$88

★ Ensalada de Gorgonzola e Higos

Frescas hojas de lechuga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola. | 210g \$110

★ Ensalada de Manzana

Mix de lechugas y manzana verde espolvoreadas de ajonjolí garapiñado y vinagreta de la casa. | 250g \$98

Pizza | Calzone

★ Pizzetta Marinara | 4 porciones

Pizzetta a base de pomodoro con calamar chipirón, mejillones y camarones frescos (sin queso). | *Maridaje: Andares | Ensenada B.C. México | Chardonnay* 480g \$230

★ Pizzetta Sfincione | 4 porciones

La clásica pizza saciliana de anchoas, alcachofa, queso provola affumicata, salsa de pomodora y hongos. | 450g \$160

★ Pizza de Cebolla caramelizada | 8 porciones

Masa en blanco, hecha con harina Napolitana, con cama de queso de cabra y cebolla morada caramelizada a fuego lento. | 440g \$138

★ Mortadella con Pistacchio | 8 porciones

Salsa fresca de pomodoro, queso asiago, hongo portobello, aceite de trufa blanca y mortadella italiana con pistaches. | 490g \$163

★ Pizza de salchicha Siciliana al pesto | 8 porciones

Pizza a base de salchicha Siciliana hecha en casa, queso mozzarella fresco con salsa pesto. | 365g \$168

★ Pera al Vino Tinto | 8 porciones

Pizza blanca con queso de cabra fresco, peras al vino tinto, acompañadas de una reducción de vino y menta. | 440g \$148

★ Margherita | 8 porciones

Perfectas rodajas de jitomate bola acompañadas de fresca albahaca pomodoro y queso mozzarella. | 500g \$138

★ Pepperoni | 8 porciones

Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y pepperoni importado. 490g \$160

★ Prosciutto | 8 porciones

Pizza a base de pomodoro, mozzarella, prosciutto importado y trozos de arúgula. | 490g \$170

★ Melanzane | 8 porciones

Salsa fresca de pomodoro, calabaza, berenjena, queso mozzarella, láminas de parmesano y hojas de albahaca | 480g \$135

CONTORNI

★ Papas al Romero

Papas cambray horneadas lentamente a la leña, acompañadas con romero y cebolla. | 120g \$48



RESERVACIONES 71592039

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



Paquete 1 - \$258

VERDURAS AL GRILL

Pimiento, calabaza, berenjena hechas al grill con un toque de aceite de oliva.

2 ARANCINES

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

CANNOLO SICILIANO

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

INCLUYE UNA CERVEZA ARTESANAL AVISCOLLEM®



Paquete 2 - \$318

ENSALADA DE GORGONZOLA E HIGOS

Frescas hojas de lechuga y arúgula, aderezadas con reducción de vino tinto, arándano, higos, prosciutto y queso gorgonzola.

LASAGNA DE CARNE O

Finas láminas de pasta, rellenas con ragù de carne.

LASAGNA DE MELENZANE

Finas láminas de pasta, rellenas con ragù de berenjena.

PANNA COTTA

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

INCLUYE UNA CERVEZA ARTESANAL AVISCOLLEM®



EN LA COMPRA DE 3 DE
NUESTROS PAQUETES

20%
DE DESCUENTO

EN BOTELLAS DE VINOS
SELECCIONADAS

SOLICITELA AL ORDENAR

Paquete 3 - \$361

ENSALADA DE ESPINACA

Ensalada de espinaca con tocino, piñon y croutones hechos en casa, acompañado con una vinagreta de balsámico.

SALCHICHA SICILIANA

Auténtica salchicha hecha en casa a base de naranja, especias y con vino blanco a la plancha, acompañado de papas al romero.

PANQUE DE LIMÓN

Hecho a base de limón amarillo con glacé de chabacano orgánico.

INCLUYE UNA CERVEZA ARTESANAL AVISCOLLEM®



SELECCIÓN DE VINOS

BIANCO ITALIA
Cadetto Bianco - \$410
Roccaperciata - \$495

BLANCO MÉXICO
Angimbé - \$585
Andares - \$598

ROSSO ITALIA
Primitivo del Salento - \$555
Rondo Travesí - \$585

ROSADO MÉXICO / ITALIA
Dominó Rosado - \$598
Extra Dry Prosecco - \$555