

Chianti

VINOS | WINES

BLANCOS / WHITES

Cesari 550

Pinot Grigio. Venezia, Italia

La Segreta 510

Chardonnay, viognier, fiano. Sicilia, Italia

Monopole 450

Viura. Rioja, España

LA Cetto 425

Chenin Blanc. Valle de Guadalupe, México

Tavernello 450

Pinot Grigio. Venezia, Italia

Santo Tomás 390

Chardonnay. Baja California, México

Cune 330

Verdejo. Rioja, España

Woodbridge 390

Sauvignon Blanc. Napa Valley, USA

ROSADOS / ROSÉ

Marqués de Cáceres 460

Tempranillo, garnacha tinta. Rioja, España

LA Cetto 390

Zinfandel. Valle de Guadalupe, México

ESPUMOSOS / SPARKLING

Möet Chandon Ice Imperial 1,195

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier. Champagne, Francia

Möet Chandon Brut 1,550

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier. Champagne, Francia

Cava Peñalba Brut 590

Viura, chardonnay. Ribera del Duero, España

Sperone 615

Chardonnay, grecanico. Veneto, Italia

Lunato 350

Lambrusco, maestri. Venezia, Italia

Sperone Imperial 430

Proseco. Veneto, Italia

GRANDES VINOS | PREMIUM WINES

Coste Di Rose 2,170

Nebbiolo. Barolo, Italia

PSI Pingus 1,740

Tempranillo. Ribera del Duero, España

Matarromera Crianza 1,190

Tempranillo. Ribera del Duero, España

Monte Xanic 790

Cabernet Sauvignon, merlot. Valle de Guadalupe, México

Arzuaga Crianza 1,120

Tempranillo, sauvignon, merlot. Ribera del Duero, España

TINTOS / RED

3 V Casa Madero 560

Cabernet sauvignon, merlot, tempranillo. Parras Coahuila, México

Las Nubes Colección 560

Mezclas de tintos. Valle de Guadalupe, México

Protos Roble 550

Tempranillo. Ribera del Duero, España

Terre 490

Sangiovese. Chianti, Italia

Tavernello 390

Sangiovese. Emilia-Romana, Italia

LA Cetto 420

Petite Sirah. Valle de Guadalupe, México

Santo Tomás 390

Cabernet Sauvignon. Baja California, México

Woodbridge 390

Merlot. Napa Valley, USA

Cune Crianza 390

Tempranillo, garnacha, mazuelo. Rioja, España

Chianti

ANTIPASTI

Atún picante 240

Atún sellado en costra de pimientas y peperoncinos acompañado de mayonesa de ajo y pesto rojo.

Carpaccio de pulpo 240

Papa confitada, mayonesa de ajo y aceite de trufa.

Carpaccio de filete de res 240

Filete de res en costra de café acompañado de arúgulas y aderezo de la casa.

Arancini 200

Esfera de arroz y queso parmesano empanizada y frita acompañada de salsa arrabiata.

Frito mixto 200

Calamar, camarón, pulpo baby y zucchini rebozados, acompañados de salsa pomodoro y peperoncinos.

MINESTRE E INSALATE

Ensalada César 180

Clásica ensalada César con aderezo hecho en casa, queso grana padano y pechuga de pollo a la parrilla.

Ensalada caprese 180

Tomate fresco, albahaca, mozzarella fresca, aliñado con pesto hecho en casa.

Sopa minestrone 170

Tradicional sopa italiana acompañada de verduras de estación y alubias con pesto.

Stracciatella a la romana 170

Caldo de ave acompañado de huevo y queso parmesano.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

PASTA E RISOTTI

Lasaña boloñesa 290

La tradicional lasaña boloñesa al horno de leña.

Rissoto milanese 290

Rissoto acompañado de tuétanos, azafrán y queso grana padano.

Risotto Chianti 290

Risotto con la receta de la casa acompañado de costilla de cerdo y setas silvestres.

Penne al pesto siciliano 270

Penne rigate con la tradicional salsa pesto con pistachos y cubos de atún sellados.

Espagueti puttanesca 270

Espagueti acompañado de salsa de tomate, anchoas, alcaparras y aceitunas negras.

Espagueti carbonara 250

Tradicional salsa carbonara de huevo, tocino y queso parmesano.

Raviolis a la napolitana 270

Rellenos de queso ricotta, en salsa de tomate y albahaca.

Fettucini frutti di mare 250

Con la receta tradicional de la casa; tomates y mezcla de mariscos.

LA PIZZA ARTIGIANALE

Pizza de hongos y mozzarella fresca 200

Albahaca, jitomate, mezcla de hongos frescos y mozzarella fresca.

Pizza cuatro estaciones 200

Salami, prosciutto, aceitunas negras y corazones de alcachofa.

Pizza marinera 200

Arúgulas, queso parmesano y frutos del mar.

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

PESCE E CARNE

Solomillo de cerdo en salsa de setas y marsala 370

Acompañado de salsa de setas silvestres y polenta.

Saltimbocca a la romana 350

Rollo de ternera y prosciutto aromatizado con salvia y puré de papa rústico.

Pescado al horno 320

Pescado al horno en salsa de la casa, acompañado de aceitunas kalamata, alcaparras y polenta parrillada.

Salmón con ratatouille siciliano 320

Acompañado con verduras mediterráneas y salsa cremosa de azafrán.

Pollo en salsa Alfredo 290

Escalopas de pollo con espinaca y tomillo, sobre puré de papa rústico y salsa Alfredo.

Cotoletta a la milanesa 300

Bistecca de res empanizada acompañada de papa al romero y ensalada mixta.

Bistecca di manzo 290

Pecho de res a lenta cocción acompañado de risotto al azafrán y vegetales parrilla, salsa de marsala y pimienta verde.

CHIANTI GOURMET

Langosta a la parrilla, para 2 personas 1300

1.2 Kgs. de langosta fresca del caribe, cocinada a la parrilla acompañada de espárragos y puré de papa trufado.

Filete de res en salsa de porccini 500

400 grs. de filete de Res "Angus Beef", acompañado de polenta y espárragos parrilla.

Conejo a la cacciatore 420

Conejo al horno en salsa cazadora de tomates, pimientos y aceitunas con papa al romero.

Fetuccini vongole 420

Pasta fresca acompañada de almejas frescas, salsa de tomate, albahaca, perejil y un toque de peperoncino.

No incluido dentro del plan todo incluido.

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisú 100

Queso mascarpone, soletas y café expreso.

Panacotta 100

Aromatizada con amaretto y pistache con salsa de frutos rojos.

Profiteroles de helado 100

Rellenos de gelato de vainilla y salsa de chocolate.

Nuestra selección de gelatos 100

Chocolate, fresa, coco y vainilla.

** Precios en pesos mexicanos*

** Impuestos incluidos*

Chianti

AGUAS

<i>Pellegrino</i>	80
<i>Panna</i>	80

APERITIVOS

<i>Campari</i>	85
<i>Martini Blanco</i>	85
<i>Martini Rosso</i>	85
<i>Martini Extra Seco</i>	85
<i>Pernod</i>	85
<i>Fernet Branca</i>	110

BRANDY

<i>Torres X</i>	110
<i>Terry</i>	110
<i>Don Pedro</i>	85
<i>Fundador</i>	85
<i>Gran Duque</i>	160
<i>Lepanto</i>	160
<i>Cardenal Mendoza</i>	160

MEZCAL

<i>Zignum rep.</i>	110
--------------------	-----

VODKA

<i>Smirnoff</i>	90
<i>Stolichnaya</i>	110
<i>Wyborowa</i>	90
<i>Absolut Azul</i>	95
<i>Absolut Citron</i>	95
<i>Absolut Mandrin</i>	95
<i>Grey Goose</i>	150
<i>Belvedere</i>	150
<i>Beluga</i>	250

WHISKEY

<i>JW Etiqueta Roja</i>	100
<i>Crown Royal</i>	110
<i>Jim Bean</i>	95
<i>Jack Daniel's</i>	130
<i>JW Etiqueta Negra</i>	150
<i>Chivas Regal 12</i>	150
<i>Buchanan's 12</i>	170
<i>Buchanan's 18</i>	250
<i>Chivas Regal 18</i>	250
<i>JW Etiqueta Azul</i>	500

COGNAC

<i>Courvoisier VSOP</i>	160
<i>Hennessy VSOP</i>	160

DIGESTIVOS

<i>Baileys</i>	90
<i>Kahlúa</i>	85
<i>Jerez Tio Pepe</i>	85
<i>Sambuca</i>	85
<i>Galliano</i>	85
<i>Sambuca negro</i>	110
<i>Frangelico</i>	110
<i>Grand Marnier</i>	160
<i>Drambuie</i>	160
<i>Amaretto Disaronno</i>	110

TEQUILA

<i>Cuervo Especial</i>	85
<i>Cuervo Tradicional</i>	90
<i>Hornitos Rep.</i>	90
<i>Cazadores Rep.</i>	85
<i>Don Julio Rep.</i>	130
<i>Herradura Rep.</i>	130
<i>Don Julio Añejo</i>	140
<i>1800 Añejo</i>	140
<i>Don Julio 70</i>	150
<i>Reserva de la Fam.</i>	280
<i>Casa Dragones</i>	500

GINEBRA

<i>Tanqueray</i>	100
<i>Beefeater</i>	110
<i>Bombay</i>	130
<i>Tanqueray 10</i>	160
<i>Bulldog</i>	180
<i>Hendrick's</i>	180
<i>London No. 1</i>	180
<i>Mom</i>	180
<i>Monkey</i>	300

RON

<i>Appleton Special</i>	90
<i>Appleton Blanco</i>	90
<i>Captain Morgan</i>	90
<i>Bacardi Blanco</i>	90
<i>Bacardi Añejo</i>	90
<i>Bacardi Solera</i>	90
<i>Bacardi Limón</i>	90
<i>Havana 7 años</i>	130
<i>Malibú</i>	100
<i>Zacapa 23 años</i>	170
<i>Zacapa XO</i>	400

Precios en pesos mexicanos / Prices in mexican pesos
Impuestos incluidos / Taxes included