



En **El Italiano** estamos comprometidos con la calidad, es por esto que estamos constantemente en busca de los mejores y más frescos productos disponibles en el mercado, ya sean nacionales o importados, especialmente de Italia, como: pastas, harinas, tomates (pelati), quesos, vinos de mesa, aceite extra virgen de oliva y vinagre balsámico son algunos ingredientes que utilizamos para lograr ese sabor auténtico que nos caracteriza.

Nos llena de orgullo mencionar que por casi tres décadas hemos logrado ofrecer a comensales locales e internacionales nuestra "Italia en tu plato", compromiso que desde nuestros primeros días mantenemos con fidelidad y profesionalismo. Esto nos ha hecho acreedores de importantes reconocimientos a nivel nacional e internacional; como el "**Tenedor de Oro**", otorgado por la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y "**Ospitalità Italiana**", otorgado por el Gobierno Italiano a los restaurantes que en su trayectoria han comprobado fomentar la cultura y la auténtica gastronomía italiana. Así como también el reconocimiento de parte de la revista internacional **Wine Spectator**, gracias a la variedad y calidad de nuestra extensa oferta de vinos.

Y sobre todo haber ganado el prestigio y la presencia en la restauración tapatía, donde **El Italiano** sigue siendo un ícono de la oferta gastronómica italiana.

Sean bienvenidos a ésta su casa.

Buon appetito!

## MENÚ DE ALIMENTOS



Wine Spectator



# ANTIPASTI



<b>Calamari Fritti</b>	\$228
Aros de calamares, calabazas y zanahorias fritas acompañados de salsa tártara.	
<b>Carpaccio</b>	\$218
De carne, de salmón, de atún, de pulpo ó de Robalo con Maracuyá..	
<b>Cozze alla Normanna</b>	\$498
Mejillones cocidos al Vino Blanco, aceite de Olivo, cebolla caramelizada, queso Parmigiano Reggiano y un toque de ajo y perejil .	
<b>Fritto Misto</b>	\$314
Camarones, Aros de Calamar y Muslitos de Cangrejo acompañados de Calabazas y Zanahorias fritas.	
<b>Betabel a la Parrilla</b>	\$154
Parrillado y aderezado con pesto de arúgula, nuéz de la India garapiñada y terminado con Parmigiano Reggiano recién rallado.	
<b>Melanzone alla Parmigiana</b>	\$198
Rebanadas delgadas de berenjenas en salsa pomodoro, gratinadas con queso mozzarella fresco.	
<b>Portobello alla Griglia</b>	\$194
Hongo Portobello a la parrilla acompañado con hojas de arúgula, rebanadas de jitomate y queso de cabra.	
<b>Tartara de Tonno</b>	\$208
Atún fresco picado, pepino, chile serrano, cebolla morada, aguacate, hojas de arúgula con un aliño de limón, preparado de soya y aceite de oliva.	
<b>Bruschetta</b>	\$108
Rebanadas de pan casero dorado, cubiertas de jitomates picados sazonados con aceite de oliva extra virgen, albahaca y ajo.	
<b>Prosciutto di Parma e Burrata</b>	\$438
Rebanadas de Prosciutto di Parma D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) y Burrata.	



# INSALATE



<b>Caprese</b>	\$178
Típica preparación con rebanadas de queso mozzarella fresca y de jitomates, Pesto y aceite de oliva extra virgen.	
<b>Mediterránea</b>	\$164
Mezcla de lechugas, jitomates, cebolla, aceitunas negras, pepino y morrón con aderezo de yogur y queso de cabra.	
<b>Mista</b>	\$164
Mezcla de lechugas con jitomates cherry y cebolla, acompañadas de pepino, zanahoria y apio en juliana, aceitunas negras y queso panela.	
<b>Frutti di Bosco</b>	\$194
Lechugas mixtas y espinacas aderezadas con vinagreta y mermelada de frutos rojos, acompañada de manzana parrillada, queso de cabra y láminas de fresa.	



# ZUPPE



**Minestrone** ..... \$118

Sopa de verduras mixtas y alubias con un toque de salsa pomodoro.

**Zuppa di Cipolla** ..... \$124

Trozos de cebollas caramelizadas en mantequilla servidas con rebanada de pan tostado gratinado con queso parmesano (Parmigiano Reggiano).



# RISOTTI



**Ai Porcini** ..... \$314

Hongos porcini frescos.

**Allo Scoglio** ..... \$314

Mezcla de mariscos al vino blanco.

**Gamberi e Asparagi** ..... \$314

Camarones y espárragos.

**Risotto al Tartufo** ..... \$678

Arroz italiano a la Parmesana y salsa tartufata. Terminado con láminas de Trufa fresca.



# LE PASTE



\*Todas nuestras pastas son importadas.

\*Pregunte a su mesero por nuestras opciones SIN GLUTEN

## Rigatoni

**Cardinale** ..... \$224

Camarones y cebolla en salsa rosa.

## Fusilli

**Boscaiola** ..... \$168

Champiñones y tocino salteados, con salsa rosa.

## Linguine

**Viareggina** ..... \$218

Camarones y espinacas en salsa rosa picante con chispas de queso de cabra y piñones tostados.

**Delizia** ..... \$398

Mezcla de mariscos y langostinos a la parrilla.

## Fettuccine

**Salmon** ..... \$198

Trocitos de salmón en salsa rosa con nuez picada, cebollín y especias.

**San Daniele** ..... \$204

Prosciutto y champiñones salteados con picante y especias.

## Tagliatelle all'uovo

---

<b>Alfredo Original</b>	\$188
Queso Parmesano (Parmigiano Reggiano) y mantequilla importada.	
<b>Romeo e Giulietta</b>	\$224
Camarones, champiñones, tocino picado y arugula fresca en salsa rosa.	
<b>Porcini</b>	\$324
Base Alfredo Original y hongo porcini.	
<b>Tagliatelle al Tartufo</b>	\$654
Pasta a base de huevo en una salsa de mantequilla importada y queso Parmigiano Reggiano, salsa tartufata y terminado con láminas de Trufa fresca.	

## Penne

---

<b>Arrabbiata</b>	\$154
Salsa pomodoro picante y ajo.	
<b>Quattro Formaggi</b>	\$178
Salsa cremosa de cuatro quesos.	
<b>El Italiano</b>	\$174
Pasta salteada en salsa pomodoro y queso mozzarella, con un topping de jitomates picados y albahaca fresca.	
<b>Contadina</b>	\$168
Cebolla y Calabaza caramelizadas con mantequilla importada y queso Parmigiano Reggiano.	

## Spaghetti

---

<b>Amatriciana</b>	\$158
Salsa pomodoro con Pancetta, cebolla y picante.	
<b>Carbonara</b>	\$164
Receta típica con Pancetta, queso parmesano (Parmigiano Reggiano) y huevo orgánico.	
<b>Puttanesca</b>	\$164
Salsa pomodoro picante con anchoas aceitunas negras y alcacarras.	
<b>Nero di Sepia</b>	\$258
Spaghetti Negro con trozos de Camarón y Pulpo. Vino blanco, ajo, tomate Cherry y cebolla caramelizada	

## Pasta fatta in casa

---

<b>Lasagna</b>	\$198
La tradicional.	
<b>Ravioli</b>	\$178
Pregunte a su mesero por sugerencias de salsas.	
<b>Gnocchi</b>	\$194
Pregunte a su mesero por sugerencias de salsas.	



**POLLI**



<b>Al Limone</b>	\$268
Pechuga Orgánica a la mantequilla en salsa de limón y vino blanco con juliana de zanahoria.	
<b>Alla Valdostana</b>	\$268
Pechuga Orgánica empanizada y gratinada con prosciutto, queso mozzarella y salsa pomodoro.	



# CARNI



<b>Filetto Quattro Formaggi</b>	\$488
Filete de res bañado con salsa cuatro quesos y aceite de trufa.	
<b>Filetto Rossini</b>	\$488
Filete abierto con hongos mixtos en salsa cremosa.	
<b>Filetto in salsa de Arandano</b>	\$488
Medallón de filete en costra de hierbas finas con salsa de arándanos y puré de papa sazonada con tocino.	
<b>Filetto al Tartufo</b>	\$928
Filete de Res bañado en salsa de Hongos Porcini, servido con Arúgula y terminado con láminas de Trufa fresca.	
<b>Costata Calidad High Choice</b>	\$1,088
Corte tipo Rib-eye a la parrilla.	
<b>Bistecca ai Ferri</b>	\$458
Centro de filete de res a la parrilla.	
<b>Ossobuco alla Milanese</b>	\$624
Chamorro de ternera estofado, jun clásico!	
<b>Filete al Portobello</b>	\$484
Filete de res a la parrilla, servido sobre una cama de Portobello y aderezado con una moneda de mantequilla con Gorgonzola	
<b>Scaloppine al Limone</b>	\$468
Escalopas de Filete de Res en una salsa de limón, Vino Blanco y perejil. (*Gluten)	



# DI MARE



<b>Polipo Amalfitana</b>	\$384
Pulpo marinado y parrillado servido sobre puré de Berenjena frita, salsa Pomodoro, Albahaca y chispas de Queso de Cabra y Parmigiano Reggiano.	
<b>Dorado Zafferano</b>	\$458
Filete de pescado preparado con Azafrán, cebolla caramelizada, tomate Cherry, Vino Blanco y perejil. Acompañado de un rico Hojaldre de papas.	
<b>Gamberi al Limone e Aglio</b>	\$304
Camarones salteados con limón, vino blanco y ajo.	
<b>Spiedini di Pulpo alla Brace</b>	\$344
Brochetas de pulpo, espárragos y jitomates cherry, parrilladas y aderezadas con aceite de oliva, limón y paprika.	
<b>Pesce al Cartoccio</b>	\$398
Filete cocinado con limón, vino blanco y ajo.	
<b>Orata y Branzino</b>	\$824
Pescado del Mediterráneo entero parrillado y servido con arúgula, tomate Cherry, verduras parrilladas y un Pesto de perejil.	
<b>Pesce Livornese</b>	\$398
Filete de pescado en salsa pomodoro con aceitunas negras y alcacarras.	
<b>Tonno Salmoriglio</b>	\$344
Medallón de atún sellado, preparado con un toque de vino blanco, limón, chile de árbol, mantequilla, ajo y aromatizado con hierbas finas.	
<b>Salmone Riccione</b>	\$398
Salsa cremosa con Paprika y pimientos, sobre Hojaldre de papa horneado, acompañado de espárragos a la parrilla.	
<b>Salmon in salsa di Agrumi</b>	\$398
Salmón en salsa de cítricos acompañado de supremas de naranja y toronja con verduras a la parrilla.	
<b>Trancio di Salmone agli Asparagi</b>	\$398
Trozo de salmón a la plancha, espárragos a la parrilla con vinagreta de cítricos.	



# PIZZA



---

<b>Capricciosa</b>	\$204
Jamon, alcachofas, champiñones y aceitunas.	
<b>Sagrantino</b>	\$278
Carne asada, cebolla, chile serrano y aguacate.	
<b>Esotica</b>	\$184
Jamón y piña.	
<b>Margherita</b>	\$158
Queso mozzarella y Salsa Pomodoro	
<b>Prosciutto e Funghi</b>	\$174
Jamón y champiñones.	
<b>Quattro Formaggi</b>	\$194
Quesos mozzarella, parmesano, roquefort y panela.	
<b>Salame</b>	\$194
Salami tipo italiano.	
<b>El Italiano</b>	\$328
Prosciutto di Parma, queso mozzarella, arúgula, jitomates cherry y aceitunas negras.	
<b>Salame, Funghi e Cipolla</b>	\$198
Salami, champiñones y cebolla.	
<b>Paloma</b>	\$328
Mozzarella, jitomate deshidratado, champiñón y jamón serrano asado.	
<b>Fantasía</b>	\$268
Tres ingredientes más queso.	
Ingrediente extra (excepto mariscos, prosciutto y carne)	\$78
Ingrediente extra mariscos	\$108
Ingrediente extra prosciutto	\$154
Ingrediente extra carne	\$118
<b>Pan de Pizza</b>	\$74
<b>Pan dorado</b>	\$18
Con ajo y aceite de Olivo Extra Virgen (orden 6 piezas)	



# POSTRES



**El Italiano** te invita a disfrutar de la armonización de nuestros postres con los **Grands Crus** de caffé **Nespresso** especialmente diseñado para nuestra selección.

## Sfoglia di Banana

Hojaldre horneado con láminas de plátano, canela ..... \$158.00  
y azúcar mascabado. Acompañado de helado de Vainilla, Dulce de Leche y Nuéz.



## Tiramisú

Las notas a cocoa mismas del caffé se combinan ..... \$134.00  
con el tiramisú haciendo una nueva experiencia de sabores a chocolate.



## Crème brûlée

Combina este postre con Lungo Forte y prolonga ..... \$134.00  
las notas a caramelo.



## Flan

La untuosidad del flan y lo cremoso de Lungo Leggero, son la combinación perfecta para lograr balance y equilibrio.



## Trio di Eclair

Pasta fina horneada rellena de crema pastelera y pistache, pasta de avellana y mandarina.



## Brownie de Chocolate

Disfruta de la intensidad de sabores y texturas.



## Strudel de Manzana

Untuosidad y destellos de caramelo hacen de este postre la perfecta combinación con Lungo Decaffeinato.



## Peras al Vino Tinto

Peras estofadas en vino tinto y canela, servidas con su jarabe, galleta molida y helado de vainilla.



## Tartaleta de Fichi

Tartaleta de Higo horneadas, con relleno de crema pastelera y servidas sobre una cama de crema inglesa.



## Gelato artigianale italiano

Sencillo ..... \$94.00  
Doble ..... \$164.00

**Caffé Nespresso®** ..... precio por cápsula ..... \$84.00



### Lungo Leggero / Intensidad 2

Floral y refrescante.  
Una mezcla delicada de arábicas de África del Este y de América Central y del Sur ligeramente tostados

### Lungo Forte / Intensidad 4

Elegante y tostado.  
Mezcla de arábicas de América Central y del Sur.  
Lungo Forte es una variedad que tiene notas

### Lungo Decaffeinato / Intensidad 2

Aterciopelado y aromático.  
Mezcla de arábicas y robusta de América del Sur descafeinados, este café revela un equilibrio entre

### Espresso Leggero / Intensidad 6

Suave y refrescante.  
Una deliciosa mezcla de arábicas de América del Sur y de robusta, Espresso Leggero es la unión de notas



### Espresso Forte / Intensidad 7

Suave y refrescante.  
Una deliciosa mezcla de arábicas de América del Sur y de robusta, Espresso Leggero es la unión de notas

### Espresso Decaffeinato / Intensidad 7

Denso y potente.  
Los arábicas de América del Sur muy tostados con un toque de robusta proporcionan las sutiles notas de cacao y de cereales tostados a este espresso

### Ristretto / Intensidad 9

Intenso y persistente,  
Arábicas de América Central y del Sur, puras y de tostado oscuro, hacen de Ristretto un café con un cuerpo denso y distintas notas de cacao

### Ristretto Origin India / Intensidad 10

Intenso y espaciado.  
Es la unión con clase de un arábica y un toque de robusta, ambos procedentes del sur de la India.  
Es un café con cuerpo y carácter marcado con notas especiadas

**NESPRESSO®**

What else?

Todos nuestros precios incluyen IVA y están en pesos mexicanos.



# CAFFÉ

## CREMOSO



### Cappuccino

Shot de espresso terminado con .. \$104.00 sencillo  
una gruesa capa de leche .. \$174.00 doble  
espumada. (Pueden ser 1 ó 2 shots)



### Macchiato

Shot de espresso ristretto terminado ..... \$84.00  
con leche entera espumada.



### Espresso

La expresión más italiana del café ..... \$84.00



### Affogato al Caffé

Una bola de helado con shot de ..... \$178.00  
espresso.



### Caffé Americano

Shot de espresso con agua ..... \$84.00  
caliente filtrada.



### Caffé Corretto

Shot de espresso con grappa. ..... \$194.00



### Doppio

Dos shots de espresso. ..... \$114.00

## FUERTE

*El Italiano*  
ITALIA EN TU PLATO