

RICETTE DELLA Famiglia

Recetas de la Familia



Linguini Fra Diavolo



La Tradizione di Condividere.

ABBONDANZA

PLATOS PARA 3 A 5 PERSONAS.

INSALATE

(Ensaladas)

INSALATA CAMPESINA 🍴 (1380 cal)

\$325

INSALATA DI MELA 🍴 (830 cal)

\$305

PASTA

FRUTTI DI MARE 🍴 (Camarones 148 g, calamares 170 g, mejillones 106 g, salmón 113 g / 2480 cal)

\$549

FUSILLI AL PEPERONCINO 🍴 (2620 cal)

\$375

CAPELLINI CON POLLO E SPINACI 🍴 (340 g / 2870 cal)

\$333

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (1230 cal)

\$321

FETTUCCHINI ALFREDO 🍴 (2470 cal)

\$279

DELLA CUCINA

(De la cocina)

SALMONE AL LIMONE (453 g / 3060 cal)

\$527

POLLO ALLA PARMIGIANA (453 g / 2880 cal)

\$417

POLLO PICATTA 🍴 (453 g / 3330 cal)

\$369



AGREGA MÁS SABOR A TU ENSALADA, POR UN PRECIO ADICIONAL:

🍴 Pechuga empanizada (85 g)

\$51

Pechuga a la parrilla (170 g)

\$55

Camarones (5 piezas / 65 g)

\$63

Sirloin (113 g)

\$73

ANTIPASTI

CALAMARI FRITTI (250 cal) \$199

Suculentos arillos y tentáculos de calamar (311 g) delicadamente empanizados y fritos. Se recomienda acompañar con vino blanco.

FORMAGGIO MED. (910 cal) \$141

Nuestra original combinación cremosa de quesos, preparada con espinacas, alcachofas y champiñones. Servida con pan de ajo tostado.

PANE D'AGLIO GRATINATO (800 cal) \$93

Delicioso y tradicional pan toscano con mantequilla al ajo, gratinado con quesos *mozzarella* y *parmesano*.

* Cuando compras un producto como éste, estás ayudando a que miles de niños en pobreza alimentaria tengan una comida nutritiva todos los días. Por cada *Formaggio* que consumes, Italianni's dona \$1 al Movimiento Va por mi Cuenta.

INSALATE

(Ensaladas)

INSALATA CAMPESINA MED. (253 g / 340 cal) \$113

GDE. (506 g / 690 cal) \$171

¡Una de las favoritas! Exquisita mezcla de lechugas y espinacas con avellanas tostadas, *pancetta* (tocino) (28 g / 56 g), queso *gorgonzola* y vinagreta italiana.

INSALATA DI MELA MED. (199 g / 230 cal) \$103

GDE. (388 g / 450 cal) \$161

Saborea algo realmente delicioso. Mezcla de lechugas aderezadas con vinagreta italiana, manzana verde, arándanos deshidratados, nuez caramelizada y auténtico queso de cabra con ceniza.



ZUPPE

(Sopas)

ZUPPA DEL GIORNO (295 mL) \$83

Una verdadera *squisitezza*, elaboradas diariamente. ¡Pide más por cuenta *della casa*! Pregunta por nuestras deliciosas opciones.

* PIZZA

PIZZA DI SALMONE (1400 cal) \$199

Con nuestra clásica salsa *pomodoro*, queso *mozzarella* rayado, rebanadas de salmón marinado (85 g) con alcaparras, queso crema, aros de cebolla morada y cebollín picado.

Pruébala con vino blanco y te encantará.

PIZZA CLASSICA (1450 cal) \$199

Una verdadera tradición. Exquisita combinación de *salsiccia* (salchicha) (63 g) italiana, champiñones, mezcla de pimientos, queso *gorgonzola* y queso *mozzarella* fresco.

Lo clásico es disfrutarla con vino tinto.

PIZZA PEPERONI (1190 cal) \$169

Abundante porción de *peperoni* (40 g), queso *mozzarella* fresco y aros de cebolla morada. ¡La preferida de todos!

PIZZA MARGHERITA (1030 cal) \$169

Una de las favoritas. Cuidadosamente preparada con nuestra salsa *pomodoro*, queso *mozzarella* fresco y aromatizada con hojas de albahaca.

Con vino tinto queda perfecta.

Cuando compras un producto como éste, estás ayudando a que miles de niños en pobreza alimentaria tengan una comida nutritiva todos los días. Por cada *Pizza Margherita* o *Peperoni* que consumes, Italianni's dona \$1 MXN al Movimiento Va por mi Cuenta, el cual es operado por Fundación Alsea, A.C. Para mayor información, consulta italiannis.com.mx y vapormicuenta.org

* Todas nuestras pizzas tienen 32 cm de diámetro.



PASTA

FRUTTI DI MARE (1240 cal) **\$289**

Pasta *linguini* preparada con camarones (76 g), calamares (85 g), mejillones (53 g) y salmón (56 g) en una salsa de vino blanco ligeramente picosa. Pruébala con vino blanco y te encantará.

LASAGNA ALLA BIANCINI (940 cal) **\$229**

¡Un delicioso motivo para compartir! Generosa porción de lasagna con espinacas, champiñones, salsa *alla bolognese*, *mozzarella* y cubierta con salsa *marinara*. Compártela y acompáñala con vino tinto.

FUSILLI AL PEPERONCINO (1110 cal) **\$197**

Exquisita pasta acompañada de una salsa de queso parmesano ligeramente picante, con tiras de pechuga de pollo a la parrilla (141 g), brócoli, zanahoria y auténtico queso de cabra con ceniza. ¡Una combinación irresistible! Si quieres un sabor todavía más rico, pruébala con vino tinto.

PASTA AL FORNO (550 cal) **\$197**

Pasta *penne* salteada con nuestras salsas *marinara* y *bolognese*, queso *ricotta* todo gratinado con queso *mozzarella* y parmesano. Una receta que reúne los sabores más italianos. El vino blanco es el perfecto acompañante para esta pasta.

CAPELLINI CON POLLO E SPINACI (1390 cal) **\$175**

Saborea algo completamente celestial. Cabello de ángel con pollo asado (113 g), champiñones, espinacas, jitomate y piñones tostados en una deliciosa salsa de vino blanco al limón. Se recomienda disfrutarla con vino blanco.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (720 cal) **\$169**

Prueba lo delicioso de la tradición. *Spaghetti al dente*, preparado con carne de res y la exquisita salsa de jitomate Italianni's. Te recomendamos acompañarlo con vino tinto.

FETTUCCINI ALFREDO (1150 cal) **\$147**

La combinación más italiana. Disfruta una deliciosa pasta con queso parmesano. El vino tinto queda perfecto con este platillo.

DELLA CUCINA

(De la cocina)

SALMONE PORTOFINO (1020 cal) **\$299**

Suave lomo de salmón (226 g) con vinagre balsámico caramelizado, sobre puré de papa al parmesano, acompañado de espárragos a la parrilla. ¡Un toque dulce que te encantará!

SALMONE AL LIMONE (1180 cal) **\$299**

Filete de salmón asado a la parrilla (226 g), con una salsa tersa de limón, servido con *fettuccini* al burro. Disfrútalo con vino blanco.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (1560 cal) **\$235**

Jugosas escalopas de res (170 g) envueltas con jamón *prosciutto* (20 g) y cubiertas con salsa Demi-Glace y vino blanco. Acompañadas de *spaghetti* salteado con salsa de queso *gorgonzola*. Una receta original de Roma. Se recomienda acompañar con vino tinto.



POLLO ALLA PARMIGIANA (1390 cal) **\$229**

Pechugas de pollo empanizadas a la romana (226 g), cubiertas con salsa *marinara* y gratinadas con quesos *mozzarella* y parmesano. Acompañadas de *spaghetti*. ¡Un clásico que no te puedes perder! Lo disfrutarás aún más con vino tinto.

POLLO PICATTA (1550 cal) **\$219**

Pechugas de pollo (170 g) ligeramente rebozadas, acompañadas de una salsa de limón, vino blanco y alcaparras; con jitomates y champiñones frescos. Las servimos con pasta *capellini*. Acompáñalo con vino blanco y te encantará.



DOLCI

(Postres)

PASTEL TARTUFO (1080 cal) \$155

¡El auténtico e irresistible italiano!
Una rebanada de pastel de chocolate elaborado con capas de mousse de chocolate blanco y oscuro.

PASTEL DE CIOCCOLATO CON FRAMBUESA (1490 cal) \$149

Una rebanada de nuestro pastel de chocolate semiamargo con frambuesas, acompañado de una succulenta salsa de frambuesa.

PANNA COTTA CON SALSA DE FRAMBUESA (1110 cal) \$131

“Ricetta tradizionale piemontese”(Receta tradicional piamontesa).
Crema dulce con *amaretto* sobre un espejo de salsa de frambuesa, acompañado de fresas, moras y zarzamoras.

BUDÍN DE PAN (1400 cal) \$121

Receta casera de un delicioso postre hecho con pan toscano relleno de pasas, cubierto con crema inglesa y canela.

CAFFÈ E CAPPUCCINI

(Café & Cappuccino)

CAFÉ AMERICANO (Rellenable) (205 mL / 0 cal) \$45

CAFÉ CAPPUCCINO (235 mL / 45 cal) \$49

CAFÉ ESPRESSO (55 mL / 0 cal) \$45

ESPRESSO DOBLE (110 mL / 0 cal) \$51

TÉ FLOR DE LA PAZ (205 mL / 0 cal) \$41

- Manzanilla
- Toronjil
- Serenidad (toronjil, manzanilla y lavanda)

BEBIDAS

REFRESCO RELLENABLE (410 mL) \$45

REFRESCO DE LATA (355 mL) \$45

AGUA CIEL (600 mL) \$37

LIMONADA (410 mL) (100 cal) \$45

NARANJADA (410 mL) (180 cal) \$45

Nuestros precios incluyen IVA / AB2020 - BS



COCTELES DELLA CASA

(Cocteles de la casa)

ROSSO DI LAMBRUSCO (270 mL) \$105

Coctel refrescante a base de vino *lambrusco* y té de frutos rojos con un toque de menta fresca.

TUTTA FRUTTA

VASO (206 mL) \$81 1/2 JARRA (750 mL) \$251 JARRA (1.25 L) \$299

TUTTA TINTO

- Jarabe natural
- Agua mineral
- Manzana
- Uvas

TUTTA BIANCO

- Jarabe natural
- Agua mineral
- Durazno
- Uvas

TUTTA ROSATA

- Jarabe natural
- Agua mineral
- Frambuesa
- Durazno

SODAS ITALIANAS

\$61 (218 mL)

- Mango (120 cal)
- Frambuesa (120 cal)
- Fresa (130 cal)

COCTELES CON LICOR

\$99

LUCES DE LA HABANA (410 mL)

Una combinación deslumbrante: ron de coco y licor de melón con jugo de naranja y piña.

PIÑA COLADA (380 mL)

La que ya conoces, pero más rica: ron con sabor piña-coco y un toque de naranja, servido en hielo picado.

SANGRÍA RED (410 mL)

El vino como nunca lo habías probado: flotando sobre jugo de naranja, refresco de limón y jarabe de cereza.

CERVEZAS

STELLA ARTOIS (330 mL) \$71

CERVEZA MODELO ESPECIAL (355 mL) \$59

CERVEZA NEGRA MODELO (355 mL) \$59

CORONA (355 mL) \$59

CORONA LIGHT (355 mL) \$59

VICTORIA (355 mL) \$59

Prohibida su venta a menores de edad. EVITA EL EXCESO.