

Trattoria
VECCHIO FORNO
CUCINA ARTIGIANALE

TODOS NUESTROS VEGETALES, HOJAS Y FRUTAS, SON FRESCOS Y DESINFECTADOS,
DANDO PREFERENCIA A PRODUCCIÓN ORGÁNICA Y LOCAL.

ANTIPASTI

VERDURE MISTE (dos personas)	\$179.ºº
Espárragos parmesana, berenjenas capeadas, setas salteadas y zucchini al horno, acompañados de provolone ahumado.	
TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI (dos personas)	\$289.ºº
Tabla de salumería y quesos italianos.	
CARPACCIO DI TONNO O SALMONE	\$149.ºº
Láminas de atún o salmón con cebolla, limón, alcacarras y aceite de oliva.	
CARPACCIO DI MANZO	\$135.ºº
Láminas de filete de res, cebolla, limón, alcacarras, champiñón, parmesano y aceite de oliva.	
FUNGHI SALTATI IN PADELLA	\$119.ºº
Setas salteadas al limón o al balsámico.	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	\$129.ºº
Berenjenas capeadas con salsa pomodoro y parmesano.	
* POLPO BALSAMICO E RUCOLA	\$229.ºº
Pulpos en reducción de balsámico con arúgula.	
ASPÀRAGI AL GUSTO	\$149.ºº
Espárragos preparados al gusto.	
PROVOLONE AL FORNO	\$169.ºº
Provolone ahumado con rodajas de jitomate, al horno.	

INSALATE

INSALATA REGINA	\$189.ºº
Mezcla de hojas de espinaca, corazón de alcachofa, jitomate y cebolla picados; servido sobre carpaccio de salmón.	
INSALATA MISTA	\$89.ºº
Mezcla de lechuga, vegetales de la estación, aceite de oliva y vinagre.	
INSALATA VECCHIO FORNO	\$119.ºº
Espinaca baby, queso de cabra, queso parmesano, aceite de oliva y vinagre balsámico.	
MOZZARELLA CAPRESE	\$138.ºº
Rebanadas de queso mozzarella con rodajas de jitomate y albahaca.	
INSALATA CAPRICCIOSA	\$121.ºº
Mezcla de hojas verdes, jitomate deshidratado, alcachofa, champiñón, queso feta y aceitunas negras.	
INSALATA CESARE	\$114.ºº
Ensalada césar.	
INSALATA RUCOLA	\$129.ºº
Arúgula, parmesano, champiñón, aceite de oliva y vinagre balsámico.	

RISOTTI

RISOTTO AL GUSTO "SPECIALE"	\$219.ºº
Al vinto tinto con setas, a la parmesana con espárragos o en reducción de limón con ricotta.	
RISOTTO GAMBERI E ZAFFERANO	\$298.ºº
Al azafrán acompañado de camarones jumbo. (200g)	
RISOTTO AL TARTUFO NERO E BURRATA	\$339.ºº
Con salsa de trufa negra y burrata fresca.	

**RECOMENDACIONES DEL CHEF*

ZUPPE

MINESTRONE DI VERDURE	\$89.ºº
Consomé de verduras con salsa pomodoro y alubias.	
STRACCIATELLA LEONARDO	\$78.ºº
Consomé de pollo con espinaca, huevo y queso parmesano.	
TORTELLINI IN BRODO DI GALLINA	\$129.ºº
Rellenos de carne, en consomé de gallina con parmesano y pimienta.	
ZUPPA DI LENTICCHIE	\$89.ºº
Sopa de lentejas con salsa pomodoro, poro y cebolla.	
CREMA DAL GIORNO	\$89.ºº
De pomodoro con albahaca o de hongos frescos.	
* ZUPPA DI COZZE	\$175.ºº
Exquisito caldo de mejillones en su concha, con alubias o al vino blanco.	

PASIE

* SPAGHETTI E POLPETTE NAPOLETANE	\$210.ºº
Albóndigas napolitanas de res, con nuez, pimienta y perejil, servidas sobre spaghetti al pomodoro.	
SPAGHETTI CARBONARA	\$166.ºº
Con tocino, huevo batido, parmesano y pimienta.	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	\$229.ºº
Con calamares, mejillones, camarones, jitomate fresco, aceite de oliva y vino blanco.	
SPAGHETTI CLASSICO	\$149.ºº
A escoger, al pomodoro, a la mantequilla o aglio olio e peperoncino.	
* PAPARDELLE AL RAGÙ DE VINO TINTO	\$185.ºº
Con ragù de res al vino tinto.	
* PAPARDELLE AL PESTO	\$189.ºº
Con salsa pesto, hecha de albahaca, piñón, queso parmesano y aceite de oliva.	
PENNE ALLA PUTANESCA	\$157.ºº
Con salsa pomodoro, aceituna negra, jitomate, alcacarra, chile de árbol, anchoas y perejil.	
PENNE ALLA VODKA	\$219.ºº
Con salsa rosé, puntas de salmón y espárrago, flameados al vodka.	
FETTUCCINE QUATTRO FORMAGGI	\$165.ºº
Con salsa de cuatro quesos: mozzarella, parmesano, gorgonzola y de cabra.	
FETTUCINE PIRATA	\$169.ºº
Con puntas de espárrago, jitomate seco, jitomate fresco, queso de cabra y arúgula.	
CAPELLINI GAMBERI AGLIO E PEPPERONCINO	\$219.ºº
Con camarones, ajo, aceite de oliva y chile de árbol seco.	
* RAVIOLI RIPIENI	\$175.ºº
Rellenos de carne con crema y vino blanco, o rellenos de ricotta y espinaca en salsa rosada.	
* LASAGNA DELLA NONNA	\$189.ºº
Clásica lasagna de carne gratinada con mozzarella.	
* GNOCHI SORRENTINO	\$171.ºº
Gnocchi de papa, con salsa pomodoro, mozzarella y albahaca.	
Spaghetti o penne sin gluten, adicional sobre el precio del platillo.	\$39.ºº

PASIAS FRESCAS HECHAS A MANO

PESCE

TONNO ALLA GENOVESE	\$281.00
Rebanadas de atún al pesto sobre una cama de risotto al limón. (200g)	
GAMBERONI ALLA DIAVOLA	\$298.00
Camarones jumbo con salsa de jitomate, vino blanco, chile de árbol y perejil. (200g)	
SALMONE ALLA MOSTARDA	\$279.00
Salmón en salsa de semilla de mostaza, acompañado de espinacas y alubias. (200g)	
PESCE ALLA AMALFITANA	\$255.00
Pescado blanco con aceitunas, aceite de oliva y jitomate fresco. (200g)	
* PESCE ALLA GRIGLIA	\$349.00
Huachinango a la parrilla con toque de limón fresco y aceite de olivo. (300g)	

CARNI

FILETTO DI MANZO AL GUSTO	\$269.00
Filete de res, a la pimienta, a la mantequilla, al balsámico, al romero o a la mostaza. (200g)	
TAGLIATA TOSCANA	\$279.00
Láminas de filete de res sobre una cama de arugula, con hojas de queso parmesano y vinagre balsámico. (200g)	
SCALOPPINE AL LIMONE	\$218.00
Escalopas de ternera con salsa de limón y vino blanco. (150g)	
POLLO ORGANICO RIPIENO	\$279.00
Jugosa pechuga de pollo orgánico rellena de queso ricotta, en salsa de crema de albahaca e hinojo. (300g)	
NEW YORK ALLA GRIGLIA	\$360.00
Jugoso corte de new york a la parrilla. (300g)	
OSSOBUCO ALLA MILANESE	\$299.00
Osobuco de ternera estofado con hierbas, pomodoro y vino blanco, acompañado de risotto a la parmesana.	

CONTORNI

Todos nuestros platos fuertes incluyen una guarnición de verduras o de pasta al burro o al pomodoro.
Ofrecemos además las siguientes guarniciones y extras:

PURÉ DE PAPA	\$39.00
ESPINACAS SALTEADAS CON ALUBIAS	\$49.00
SETAS SALTEADAS	\$49.00
GRANA PADANO (100g) Y MASCARPONE	\$120.00
ENSALADA MIXTA	\$35.00
CAMBIO DE PASTA	\$35.00
Cambia tu pasta de guarnición por una al pesto, cuatro quesos o arrabiata.	
POLLO	\$59.00
Agrega pollo a tu pasta o ensalada (100g)	
PAN SIN GLUTEN	\$70.00

PIZZE

MARGHERITA	\$149.00
Salsa de jitomate, mozzarella y albahaca.	
RUCOLA E PROSCIUTTO	\$210.00
Salsa de jitomate, mozzarella, jamón serrano y arugula.	
CAMBOZOLA E PANCIETTA	\$230.00
Salsa de jitomate, cambozola, pancetta, aceite de ajo y cebolla.	
PEPPERONI	\$171.00
Salsa de jitomate, mozzarella y pepperoni.	
NAPOLI	\$159.00
Salsa de jitomate, mozzarella, anchoas y orégano.	
SALAME E FUNGHI	\$209.00
A escoger, salami soppressata o salami calabrese picante, con champiñones.	
CAPRICCIOSA	\$168.00
Salsa de jitomate, mozzarella, alcachofa y aceitunas negras.	
SAPORITA	\$179.00
Salsa de jitomate, mozzarella, queso gorgonzola y tocino.	
QUATTRO STAGIONI	\$158.00
Salsa de jitomate, mozzarella, alcachofa, champiñón, aceituna negra y jamón cocido.	
SALSICCE E SPINACI	\$197.00
Salsa de jitomate, mozzarella, espinaca y salchicha italiana.	
MALAFEMMINA	\$219.00
Salsa de jitomate, mozzarella, salmón y queso de cabra.	
* MARGHERITA NAPOLETANA DI BUFFALA	\$298.00
Como hecha en Napoli, con mozzarella di búfala DOP, pomodoro San Marzano, aceite de olivo extra virgen, albahaca y jitomate cherry.	
QUATTRO FORMAGGI ROSSA	\$175.00
Salsa de jitomate, mozzarella, parmesano, provolone y gorgonzola.	
GAMBERI, PESTO E CARCIOFI	\$219.00
Salsa de jitomate, mozzarella, camarones, corazones de alcachofa y salsa pesto.	
FANTASIA*	\$179.00
Queso mozzarella, salchicha italiana y papas fritas.	
DEL CUOCO*	\$179.00
Queso mozzarella, gorgonzola y pera.	
*Se preparan sin salsa de jitomate.	
PIZZA SIN GLUTEN	\$70.00
Costo adicional sobre el precio de la pizza seleccionada.	
¡HAZLA NAPOLITANA!	\$59.00
Cambia el queso de tu pizza por mozzarella fresca.	

CALZONE

VESUVIO	\$189.00
Salsa de jitomate, queso mozzarella, alcachofa, champiñón, aceituna negra y un toque de picante.	
MARELUNA	\$210.00
Mitad calzone con salsa de jitomate, salami, queso mozzarella y ricotta; mitad pizza margherita con camarones.	
BRACCIO DI FERRO*	\$197.00
Salsa de jitomate, queso mozzarella, espinaca y salchicha italiana.	

BEVANDE

CERVEZAS NACIONALES	\$46.00
CERVEZAS ARTESANALES E IMPORTADAS	\$ P/E.
REFRESCOS Y AGUA MINERAL NACIONALES	\$38.00
REFRESCOS Y AGUA MINERAL IMPORTADAS	\$ P/E.
LIMONADA Y NARANJADA	\$38.00
SANGRÍA	\$58.00
CLERICOT	\$95.00
BOTELLA DE AGUA NATURAL	\$28.00

* Si usted tiene alergias o restricciones alimenticias comuníquese a su mesero al ordenar, sin embargo, no podemos garantizar su estricto cumplimiento, por lo cual el consumo de estos alimentos es responsabilidad del cliente.

** El consumo de carne cruda es responsabilidad del cliente.