

ANTIPASTI E INSALATE

**CARPACCIO DI MANZO
CON RUCOLA E GRANA**

Rebanadas de filete de res crudo, arúgula, aceite de oliva, vinagre balsámico, queso parmesano, sal y pimienta.

**CARPACCIO DI TONNO
CON MELA**

Rebanadas de atún fresco, en cama de manzana roja, alcaparras, cebolla morada, aceite de oliva, sal y pimienta.

**PROVOLETTA AL FORNO
CON PROSCIUTTO**

Queso provolone asado con prosciutto, jitomate, albahaca y orégano.

INSALATA CAPRESE

Mozzarella fresca, rodajas de jitomate aderezados con aceite de oliva, vinagre balsámico, sal y pimienta.

**INSALATA PROSCIUTTO
E CAPRA**

Queso de cabra en una cama de espinacas con prosciutto, durazno y arándanos.

INSALATA DI SALMONE

Salmón a la parrilla en una cama de lechuga, mozzarella fresca, alcaparras y verduras asadas.

MOZZARELLA IN CARROZZA

Mozzarella fresca empanizada con una base de pan tostado y anchoas.

**INSALATA DI RUCOLA,
PERE, GRANA E NOCI**

Mix de lechugas con arúgula, pera, grana padano y nuez.

ZUPPE

**MINISTRONE CLASSICO
CON VERDURE**

Sopa de verduras.

RAVIOLI IN BRODO

Ravioles en consomé.

MINISTRONE DI CIPOLLE

Sopa de cebolla.

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE

Salsa de tomate con carne molida y especias.

**LINGUINE PESTO
ALLA GENOVESE**

Salsa a base de hojas de albahaca con una mezcla de almendra, nuez, piñón y queso parmesano.

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

Mezcla de mariscos en salsa de tomate y pepperoncino.

SPAGHETTI VONGOLE

Almejas con jitomate uva salteadas en vino blanco.

LINGUINE CARBONARA

Pancetta en una salsa cremosa a base de huevo, queso parmesano y pimienta negra.

FUSILLI FORMAGGI

Mezcla de quesos en una salsa cremosa.

PENNE GAMBERETTI

Salsa de tomate, cebolla, pepperoncino y camarones.

FARFALLE VODKA E SALMONE

Pasta con salmón fresco flameado en vodka y un toque de crema.

PASTA FATTA IN CASA

FETTUCCINE ALFREDO

Tallarines con mantequilla, crema y parmesano.

**FETTUCCINE CON GAMBERI
E FIOR DI ZUCCA**

Tallarines con crema, flor de calabaza, jitomate uva y camarones.

RAVIOLI POMODORO

Ravioles rellenos de carne en salsa de tomate.

RAVIOLI BOSCAIOLA

Ravioles rellenos de queso ricotta y espinacas en una salsa cremosa de champiñón y jamón.

CICCHE DEL NONNO SALSA ROSA

Ñoquis de papa con crema y salsa de tomate.

LASAGNE DELLA NONNA

Típica lasagna italiana de la abuela en salsa de bolognesa, bechamel.

Porción aproximada de nuestras pastas: 125gr.

El consumo de alimentos crudos o término medio es bajo propia consideración y responsabilidad de quien los consume. Debido a la pequeña área de producción puede ser que los platillos no salgan todos al mismo tiempo, ya que todo se prepara fresco y al momento.

SPIRITELLO

Trattoria & Pizzeria
Autenticamente italiana

PIZZE

MARGHERITA

Jitomate, queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva.

ALFUNGHI

Champiñones, orégano, aceite de oliva.

CAMPESINA

Pimiento marrón, cebolla, alcaparras, hongos, aceituna negra.

SPIRITELLO

Anchoas, prosciutto, queso parmesano, aceite de oliva.

PEPPERONI

Queso mozzarella, pepperoni.

MAIALONA

Queso mozzarella, chirozo italiano, jamón, salami picante calabrese.

PAN FOCACCIA

Típico pan italiano horneado al momento, servido con aceite de oliva extra virgen, orégano y parmesano.

NAPOLI

Jitomate, queso mozzarella, anchoas, aceite de oliva.

HAWAIANA

Jamón, piña, aceite de oliva.

PARMA

Arúgula, queso grana padano y prosciutto.

DIAVOLA

Salami picante calabrese y aceitunas negras.

MILAN

Queso mozzarella y salami milan.

CAPRICCIOSA

Queso mozzarella, champiñones, jamón, alcachofa, salchicha y aceituna negra.

Nota:

Todas nuestras pizzas son de un tamaño aprox. de 35 cm +/- . las Pizzas elaboradas en mitades, se cobrará la de mayor costo.

ROMANA

Jamón, albahaca, aceite de oliva.

4 FORMAGGI

Gorgonzola, mozzarella fresca, parmesano.

4 STAGIONI

Champiñones, jamón, alcachofa, aceituna negra, aceite de oliva.

GOLOSA

Queso mozzarella, chorizo italiano, gorgonzola, jamón.

ALLA CASALINGA

Albahaca, orégano, sal, pimienta, mozzarella en rodajas, parmesano rayado y aceitunas negras.

GAMBERETTI

Queso mozzarella, pepperoni y camarones.

CALZONI

CALZONE CLASSICO

Empanada italiana rellena de queso mozzarella, jamón.

CALZONE SPECIALI

Empanada italiana rellena de queso mozzarella, gorgonzola, chorizo italiano y salami picante/calabrese.

SECONDI PLATTI

* CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (250GR)

Rib eye rol a la parrilla.

FILETTO DI PESCE AL CARTOCCIO

Filete de mero empapelado en salsa de mariscos.

SALMONE E PASTA (200GR.)

Salmón a las finas hierbas acompañada con pasta pomodoro.

INVOLTINI ALLA SICILIANA

Rollos de res rellenos de jamón y queso provolone bañados en una salsa gorgonzola.

DOLCI

TIRAMISU

Postre auténtico veneciano a base de galleta savoiardi, queso mascarpone, cafe y vino marsala.

PROFITEROLES

Bolas con pasta choux ,rellenos de crema y chocolate.

PANNA COTTA

Postre típico de la región Italiana de Piemonte elaborado con crema cocida y café expresso (nata cocida).

SEMIFREDO ALLE MANDORLE

Semifrío de almendras cubierto con curly de frutos rojos, (hecho con el proceso del helado).

CANNOLO SICILIANO

Masa frita y crujiente, relleno con una mezcla de crema de queso ricotta, trocitos de chocolate.

PASTICCERIA

Pasteles individuales de varios sabores.

PIZZA DI NUTELLA (PARA COMPARTIR)

Base de pizza con nutella y frutos rojos.

GELATI

Helado Italiano de diferentes sabores.

*Precios en moneda nacional, incluyen I.V.A.

