Antipasti

NONNA

ARANCINI

Arancini de arroz con queso fontina, prosciutto crocante, salsa ciociara y aceite de albahaca.

INSALATA CAPRESE

Jitomate heirloom, mozzarella ahumada, pesto, albahaca y aceite de oliva.

MAMMA

BRUSCHETTA AL POMODORO

Pan campesino de masa madre, texturas de tomate, albahaca y ajo confitado.

CARPACCIO DI MANZO CLASSICO

Finas láminas de res con hierbas aromáticas, vinagreta de chalota con tomate y cebollín, texturas de parmesano, rúcula y schiacciata toscana.

FILIA

CARPACCIO DI POMODORI

Finas láminas de tomate, polvo de aceitunas negras, arúgula, brotes de temporada, pesto de cítricos y pimienta rosa fresca.

BURRATA

Burrata rellena con pesto genovés, hojas de frisée y calabacines fritos en escabeche estilo napolitano con aderezo balsámico y menta.

Primi Piatti

NONNA

CREMA DI ASPARAGI

Tortellini rellenos de mousse de espárragos y ralladura de limón, acompañados de puré de espárragos con menta.

LASAGNA EMILIANA

Clásica con láminas de pasta fresca, rellena de ragú tradicional y bechamel, con queso parmesano.

RISOTTO ALLA MILANESE

Arroz carnaroli infusionado con azafrán, cebolla y vino blanco, Parmigiano Reggiano, terminado con reducción de tuétano.

MAMMA

AGNOLOTTI

Pasta fresca hecha en casa con clorofila de espinaca, rellena de queso ricotta y bañada en una suave salsa de tomates rostizados.

PASTA BOLOGNESE

Pasta pappardelle fresca hecha a mano con ragú bolognese tradicional y queso Grana Padano añejo.

RISOTTO AI FUNGHI

Arroz Carnaroli con mezcla de hongos salteados con ajo y vino blanco, perejil y fonduta de queso Grana Padano con aceite de trufa natural.

FILIA

PASTA CARBONARA

Pasta spaghetti, guanciale curado, huevo orgánico, queso pecorino y Parmigiano Reggiano.

PASTA CACIO E PEPE

Pasta mezzi rigatoni, pimienta negra recién molida y tostada, fonduta de queso Pecorino Romano.

LASAGNE DI VERDURE

Láminas de zanahoria, berenjena, calabacin zucchini, espinaca, salsa de tomate,tierra de perejil y aceite de cebollín.

Secondi Piatti

NONNA

POLIPO ALLA LUCIANA
PLATO SIGNATURE

Pulpo local braseado al vino tinto con tomates San Marzano, aceitunas y alcaparras, gremolata de perejil, papas crujientes y aceite de albahaca.

PESCE ALL'ACQUA PAZZA

Pescado fresco del día preparado en un fumet con hierbas frescas y especias, acompañado de vegetales y aceite de oliva extra virgen.

MAMMA

OSSOBUCO DI VITELLO

Chamorro braseado a fuego lento en salsa de vino tinto con finto risotto de cebada perlada.

MILANESA ALLA PARMIGIANA

Pechuga de pollo orgánico empanizada, puré de papa rústico, salsa de tomate y mozzarella gratinada.

FILIA

TAGLIATA

New York steak a la parrilla, servido con ensalada de arúgula y parmesano, peperonata tradicional y aderezo casero de balsámico añejo.

PARMIGIANA

Berenjena empanizada, salsa de tomate tradicional, fonduta de almendra, aceite aromatizado con albahaca.

Pizzas

NONNA

MARGHERITA BUFALINA

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fresca, albahaca italiana y aceite de oliva.

MAMMA

DIAVOLA CALABRESE

Salami picante calabrés, 'nduja tradicional, salsa de tomate, mozzarella y aceite di peperoncino.

FILIA

FUSIONE DI FORMAGGI

Base blanca con mozzarella ahumada, gorgonzola dulce suave, Parmigiano Reggiano añejo y fontina valtellinese.

PIZZA MARINARA

Pizza napolitana tradicional con salsa de tomate San Marzano, ajo dulce, orégano y anchoas.

PIZZA PRIMAVERA

Deliciosa pizza del jardín con diferentes texturas de vegetales, puré de coliflor, pesto de cítricos y albahaca, tomates deshidratados, chips de berenjena y calabaza mantequilla rostizada.

LA SORRENTINA

Base blanca con mozzarella, prosciutto crudo, rúcula fresca, tomates cherry confitados y láminas de queso parmesano.

Dolci

PANNA COTTA

Exquisita crema infusionada con romero, servida con compota de durazno y miel.

LIMÓN LIMONCELLO

Cremoso de limón amarillo infusionado con limoncello, sobre un crujiente de vainilla, acompañado de salsa fresca de limón y menta.

TIRAMISÙ

Capas suaves de bizcochos de soletilla humedecidos en café espresso, servidas con crema cítrica de mascarpone y un toque de cacao en polvo.

TARTA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Con crema de avellana y base crujiente de chocolate.

Pescado · Sulfitos · Lácteos · Gluten · Sin gluten · Nueces · Mostaza · Crustáceos · Moluscos · Apio · Huevo · Orgánico · Vegano · Vegetariano · Sustentable

Elaborados con ingredientes frescos del Caribe Mexicano y una selección de productos de origen internacional, nuestros menús incluyen vegetales orgánicos y proteínas de origen sustentable.