



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!



GALARDON
SÓLO A LOS MEJORES



CANIRAC
CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE
RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS

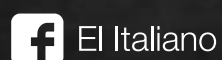


OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED



tripadvisor®

Wine Spectator



MENÚ DE ALIMENTOS



ANTIPASTI



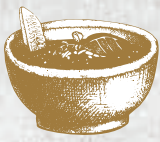
Calamari Fritti	\$228
Aros de calamares, calabazas y zanahorias fritas acompañados de salsa tártara.	
Carpaccio	\$218
De carne, de salmón, de atún, de pulpo ó de Robalo con Maracuyá..	
Cozze alla Normanna	\$498
Mejillones cocidos al Vino Blanco, aceite de Olivo, cebolla caramelizada, queso Parmigiano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



INSALATE



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

- Salmone** \$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

Alfredo Original	\$188
Queso Parmesano (Parmigiano Reggiano) y mantequilla importada.	
Romeo e Giulietta	\$224
Camarones, champiñones, tocino picado y arúgula fresca en salsa rosa.	
Porcini	\$324
Base Alfredo Original y hongo porcini.	
Tagliatelle al Tartufo	\$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

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

Spaghetti

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

Pasta fatta in casa

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



POLLI



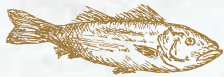
Al Limone	\$268
Pechuga Orgánica a la mantequilla en salsa de limón y vino blanco con juliana de zanahoria.	
Alla Valdostana	\$268
Pechuga Orgánica empanizada y gratinada con prosciutto, queso mozzarella y salsa pomodoro.	



CARNI



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



DI MARE



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

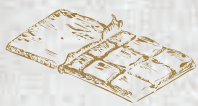


PIZZE



Capricciosa	\$204
Jamón, alcachofas, champiñones y aceitunas.	
Sagrantino	\$278
Carné asada, cebolla, chile serrano y aguacate.	
Esotica	\$184
Jamón y piña.	
Margherita	\$158
Queso mozzarella y Salsa Pomodoro	
Prosciutto e Funghi	\$174
Jamón y champiñones.	
Quattro Formaggi	\$194
Quesos mozzarella, parmesano, rockefort y panela.	
Salame	\$194
Salami tipo italiano.	
El Italiano	\$328
Prosciutto di Parma, queso mozzarella, arúgula, jitomates cherry y aceitunas negras.	
Salame, Funghi e Cipolla	\$198
Salami, champiñones y cebolla.	
Paloma	\$328
Mozzarella, jitomate deshidratado, champiñón y jamón serrano asado.	
Fantasía	\$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
Pan de Pizza	\$74
Pan dorado	\$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 café **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 café 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 \$134.00
Leggero, son la combinación perfecta para lograr balance y equilibrio.

Trio di Eclair



Pasta fina horneada rellena de crema pastelera y \$168.00
pistache, pasta de avellana y mandarina.

Brownie de Chocolate



Disfruta de la intensidad de sabores y texturas. \$134.00

Strudel de Manzana



Untuosidad y destellos de caramelo hacen de \$134.00
este postre la perfecta combinación con Lungo Decaffeinato.

Peras al Vino Tinto



Peras estofadas en vino tinto y canela, servidas \$174.00
con su jarabe, galleta molida y helado de vainilla.

Tartaleta de Fichi



Tartaleta de Higo horneadas, con relleno de \$154.00
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 cocoa



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.



CAFFÈ



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

