



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!





ANTIPASTI



Calamari Fritti	\$248
Aros de calamares, calabazas y zanahorias fritas acompañados de salsa tártara.	
Carpaccio	\$238
De carne, de salmón, de atún, de pulpo ó de Robalo con maracuyá..	
Cozze alla Normanna	\$498
Mejillones cocidos al vino blanco, aceite de oliva, cebolla caramelizada, queso Parmigiano Reggiano y un toque de ajo y perejil .	
Burrata Pomodorini	\$298
Salsa de tomate horneado y tomates Cherry. Queso Burrata fresco, albahaca fileteada y terminado con pesto de la casa.	
Fritto Misto	\$328
Camarones, aros de calamar acompañados de calabazas y zanahorias fritas.	
Betabel a la Parrilla	\$168
Parrillado y aderezado con pesto de arúgula, nuez de la India garapiñada y terminado con Parmigiano Reggiano recién rallado.	
Melanzane alla Parmigiana	\$218
Rebanadas delgadas de berenjenas en salsa pomodoro, gratinadas con queso mozzarella fresco.	
Portobello alla Griglia	\$214
Hongo Portobello a la parrilla acompañado con hojas de arúgula, rebanadas de jitomate y queso de cabra.	
Tartara de Tonno	\$228
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	\$118
Rebanadas de pan casero dorado, cubiertas de jitomates picados sazonados con aceite de oliva extra virgen, albahaca y ajo.	
Prosciutto di Parma e Burrata	\$458
Rebanadas de Prosciutto di Parma D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) y Burrata.	
Provolone ahumado	\$258
Queso Provolone y tomate a la plancha, acompañados de morrones mixtos salteados.	



INSALATE



Caprese	\$194
Típica preparación con queso mozzarella fresca y de jitomates, pesto y aceite de oliva extra virgen.	
Mediterránea	\$184
Mezcla de lechugas, jitomates, cebolla, aceitunas negras, pepino y morrón con aderezo de yogurt y queso de cabra.	
Mista	\$184
Mezcla de lechugas con jitomates cherry y cebolla, acompañadas de pepino, zanahoria y apio en juliana, aceitunas negras y queso panela.	
Frutti di Bosco	\$214
Lechugas mixtas y espinacas aderezadas con vinagreta y mermelada de frutos rojos, acompañada de manzana parrillada, queso de cabra y láminas de fresa.	
Caprese Burrata	\$398
Tomate Bola en trozos, arúgula y queso Burrata.	



ZUPPE



Minestrone	\$128
Sopa de verduras mixtas y alubias con un toque de salsa pomodoro.	
Zuppa di Cipolla	\$138
Trozos de cebollas caramelizadas en mantequilla servidas con rebanada de pan tostado gratinado con queso parmesano (Parmigiano Reggiano). (*Gluten)	



RISOTTI



Ai Porcini	\$348
Hongos porcini frescos.	
Allo Scoglio	\$348
Mezcla de mariscos al vino blanco.	
Gamberi e Asparagi	\$348
Camarones y espárragos.	
Risotto al Tartufo	\$738
Arroz italiano a la Parmesana y salsa tartufata. Terminado con láminas de trufa fresca.	
Risotto Zafferano	\$378
Arroz italiano preparado con azafrán, mantequilla importada y queso Parmigiano Reggiano.	



LE PASTE



*Todas nuestras pastas son importadas.
*Pregunte a su mesero por nuestras opciones SIN GLUTEN

Rigatoni

Cardinale	\$238
Camarones y cebolla en salsa rosa.	

Fusilli

Boscaiola	\$188
Champiñones y tocino salteados, con salsa rosa.	

Linguine

Viareggina	\$238
Camarones y espinacas en salsa rosa picante con chispas de queso de cabra y piñones tostados.	
Delizia	\$428
Mezcla de mariscos y langostinos a la parrilla.	

Fettuccine

Salmone	\$218
Trocitos de salmón en salsa rosa con nuez picada, cebollín y especias.	
San Daniele	\$228
Prosciutto y champiñones salteados con picante y especias.	

Tagliatelle all’uovo		
Alfredo Original	Queso Parmesano (Parmigiano Reggiano) y mantequilla importada.	\$204
Romeo e Giulietta	Camarones, champiñones, tocino picado y arúgula fresca en salsa rosa.	\$248
Porcini	Base Alfredo Original y hongo porcini.	\$358
Tagliatelle al Tartufo	Pasta a base de huevo en una salsa de mantequilla importada y queso Parmigiano Reggiano, salsa tartufata y terminado con láminas de Trufa fresca.	\$698

Penne		
Arrabbiata	Salsa pomodoro picante y ajo.	\$168
Quattro Formaggi	Salsa cremosa de cuatro quesos.	\$194
El Italiano	Pasta salteada en salsa pomodoro y queso mozzarella, con un topping de jitomates picados y albahaca fresca.	\$194
Contadina	Cebolla y calabaza caramelizadas con mantequilla importada y queso Parmigiano Reggiano.	\$198

Spaghetti		
Amatriciana	Salsa pomodoro con pancetta, cebolla y picante.	\$174
Carbonara	Receta típica con pancetta, queso parmesano (Parmigiano Reggiano) y huevo orgánico.	\$184
Puttanesca	Salsa pomodoro picante con anchoas, aceitunas negras y alcaparras.	\$184
Nero di Sepia	Spaghetti Negro con trozos de camarón y pulpo. vino blanco, ajo, tomate Cherry y cebolla caramelizada.	\$284

Pasta fatta in casa		
Lasagna	La tradicional.	\$214
Ravioli	Pregunte a su mesero por sugerencias de salsas.	\$198
Gnocchi	Pregunte a su mesero por sugerencias de salsas.	\$214



POLLI



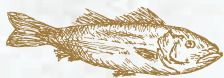
Al Limone	Pechuga Orgánica a la mantequilla en salsa de limón y vino blanco con juliana de zanahoria.	\$294
Alla Valdostana	Pechuga Orgánica empanizada y gratinada con prosciutto, queso mozzarella y salsa pomodoro.	\$294
Alla Campagnola	Pechuga Orgánica, láminas de champiñones, romero y aceite de oliva extra virgen.	\$324



CARNI



Filetto Quattro Formaggi	\$518
Filete de res bañado con salsa cuatro quesos y aceite de trufa.	
Filetto Rossini	\$518
Filete abierto con hongos mixtos en salsa cremosa.	
Filetto in salsa de Arandano	\$518
Medallón de filete en costra de hierbas finas con salsa de arándanos y puré de papa sazonada con tocino.	
Filetto al Tartufo	\$988
Filete de res bañado en salsa de hongos Porcini, servido con arúgula y terminado con láminas de trufa fresca.	
Costata Calidad High Choice	\$948
Corte tipo Rib-eye a la parrilla.	
Bistecca ai Ferri	\$498
Centro de filete de res a la parrilla.	
Ossobuco alla Milanese	\$668
Chamorro de ternera estofado, ¡un clásico!	
Filetto di Antonella	\$578
Filete de res a la plancha, montado sobre un espejo de salsa de queso Brie, bastones crocantes de papa y terminado con cebolla caramelizada en vino tinto.	
Scaloppine al Limone	\$508
Escalopas de filete de res en una salsa de limón, vino blanco y perejil. (*Gluten)	



DI MARE



Polipo Amalfitana	\$418
Pulpo marinado y parillado servido sobre puré de berenjena frita, salsa pomodoro, albahaca y chispas de queso de cabra y Parmigiano Reggiano.	
Dorado Zafferano	\$488
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	\$328
Camarones salteados con limón, vino blanco y ajo.	
Spiedini di Polipo alla Brace	\$368
Brochetas de pulpo, espárragos y jitomates cherry, parrilladas y aderezadas con aceite de oliva, limón y paprika.	
Pesce al Cartoccio	\$428
Filete cocinado con limón, vino blanco y ajo.	
Orata y Branzino	\$868
Pescado del Mediterráneo entero parrillado y servido con arúgula, tomate Cherry, verduras parrilladas y un pesto de perejil.	
Robalo di Mazara	\$518
Filete de Robalo a la plancha con vino blanco, montado sobre un espejo de crema de almeja y papa, espinacas salteadas con aceite de Oliva y ajo.	
Tonno Salmoriglio	\$368
Medallón de atún sellado, preparado con un toque de vino blanco, limón, chile de árbol, mantequilla, ajo y aromatizado con hierbas finas.	
Salmone Riccione	\$428
Salsa cremosa con paprika y pimientos, sobre hojaldre de papa homeado, acompañado de espárragos a la parrilla.	
Salmone in salsa di Agrumi	\$428
Salmón en salsa de cítricos acompañado de supremas de naranja y toronja con verduras a la parrilla.	
Trancio di Salmone agli Asparagi	\$428
Trozo de salmón a la plancha, espárragos a la parrilla con vinagreta de cítricos.	



PIZZE



Capricciosa	\$218
Jamón, alcachofas, champiñones y aceitunas.	
Sagrantino	\$298
Carne asada, cebolla, chile serrano y aguacate.	
Esotica	\$198
Jamón y piña.	
Margherita	\$168
Queso mozzarella y salsa pomodoro	
Prosciutto e Funghi	\$188
Jamón y champiñones.	
Quattro Formaggi	\$208
Quesos Mozzarella, Parmesano, Roquefort y Panela.	
Salame	\$208
Salami tipo italiano.	
El Italiano	\$348
Prosciutto di Parma, queso mozzarella, arúgula, jitomates cherry y aceitunas negras.	
Messico	\$228
Jamón de pierna, chile Jalapeño y tomate Saladette en rodajas.	
Paloma	\$354
Mozzarella, jitomate deshidratado, champiñón y jamón serrano asado.	
Bacio italiano	\$588
Masa de pizza crocante homeada con Brie y terminada con queso Burrata, Mortadella al pistache, arúgula y un toque de aceite de chile de árbol.	
Fantasía	\$288
Tres ingredientes, más queso.	
Ingrediente extra (excepto mariscos, prosciutto y carne)	\$84
Ingrediente extra mariscos	\$118
Ingrediente extra prosciutto	\$168
Ingrediente extra carne	\$128
Pan de Pizza	\$78
Pan dorado	\$19
Con ajo y aceite de oliva 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.

Sfoggia di Banana

\$184.00

Hojaldre homeado con láminas de plátano, canela y azúcar mascabado. Acompañado de helado de Vainilla, Dulce de Leche y Nuéz.

Tiramisú

\$144.00

Las notas a cocoa mismas del café se combinan con el tiramisú haciendo una nueva experiencia de sabores a chocolate.

Crème brûlée

\$144.00

Combina este postre con Lungo Forte y prolonga las notas a caramelo.

Flan

\$138.00

La untuosidad del flan y lo cremoso de Lungo Leggero, son la combinación perfecta para lograr balance y equilibrio.

Trio di Eclair

\$178.00

Pasta fina homeada rellena de crema pastelera y pistache, pasta de avellana y mandarina.

Brownie de Chocolate con helado

\$144.00

Disfruta de la intensidad de sabores y texturas.

Strudel de Manzana

\$148.00

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

Peras al Vino Tinto

\$184.00

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

Tortino di Noci

\$178.00

Clásica tartaleta de nuéz.

Gelato artigianale italiano

Sencillo\$104.00

Doble\$178.00

Caffé Nespresso

®

precio por cápsula

\$88.00



CAFFÈ



CREMOSO



Cappuccino

Shot de espresso terminado con una gruesa capa de leche espumada. (Pueden ser 1 ó 2 shots)

\$108.00 Sencillo

\$178.00 Doble



Macchiato

Shot de espresso ristretto terminado con leche entera espumada.

\$88.00



Espresso

La expresión más italiana del café

\$84.00



Affogato al Caffé

Una bola de helado con shot de espresso.

\$188.00



Caffé Americano

Shot de espresso con agua caliente filtrada.

\$84.00



Caffé Corretto

Shot de espresso con grappa.

\$208.00



Doppio

Dos shots de espresso.

\$118.00

FUERTE

