



MENÚ

Le PIZZE

VIVALDI: Base de tomate, mozzarella fresca, prosciutto di parma, arugula fresca **\$198**

STACION CENTRAL: Base tomate, mozzarella fresca, pimientos, aceituna Kalamata, arugula, parmesano **\$144**

TOSCANA: Queso brie, mozzarella, portobello, espinaca, aceite de trufa **\$198**

MARGHERITA: Mozzarella, tomate, orégano, aceite de olivo, albahaca fresca **\$126**

ZINGARA: Mozzarella, parmesano, champiñón, portobello, setas, corazones de alcachofas **\$146**

QUATTRO FORMAGGIO: Mozzarella, brie, azul, parmesano, pera y nuez **\$166**

PEPPERONI: Clásica base de tomate, queso, pepperoni **\$134**

SALMONE: Mozzarella, salmón fresco, alcaparras, queso crema **\$246**

SOPRESATTA: Base de tomate, queso mozzarella, queso ricotta, sopresatta **\$198**

CALZONE SPECIALE NAPOLITANO: Salsa de tomate, mozzarella, pimienta tricolor, champiñón, pepperoni, salchicha de casa **\$158**

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO TAVOLA: De res, arugula, palmitos, grana padano, aderezo de la casa \$175

CARPACCIO DE PULPO: Finas láminas de pulpo cocido, rasurado con salsa, cebolla, chile, cilantro y aguacate \$190

CARPACCIO TONNO: Atún con arugula, parmesano y salsa ponzu \$175

CAMARÓN FRESCO RASURADO U-10: cilantro, cebolla, chile, aceite de olivo, sal de grano, pimienta, salsas de la casa. Hecho en su mesa \$380

PULPO A LA GRIGLIA: Pulpo al grill, humus de garbanzo y arugula \$215

TARTAR DI TONNO: Tártara de atún, aceitunas verdes, alcaparra frita, salsa de soya y aguacate \$180

CRAB CAKE: Cangrejo tempurado con salsa remoulade \$159

TOSTADA ARABE DI TONNO: Atún sellado, aioli de cilantro, reducción de balsámico \$145

CROSTINI DI MOZZARELLA Y PROSCIUTTO: Mozzarella fresco, prosciutto di parma y arugula \$125

CROSTINI DI RICOTTA CON SETAS: Ricotta fresco y setas silvestre salteada en aceite de ajo \$129

ESPARRAGOS GRATINADOS: A la parmigiana con reducción de balsámico \$89

CALAMARI FRITTO CAPRI: Con calabaza y salsa remoulade \$175

PROVOLETTA AL FORNO: Provolone horneado, gastric de tomate, pimientos escalfados \$129

FLORES DE CALABAZA: Rellenas de mozzarella tempurada, salsa arrabiata, parmesano \$109

ARANCINI DI MOZZARELLA Y Malfatti: Esferas azafranadas rellenas con mozzarella, ricotta, espinaca \$160

TABLA DE CARNES Y QUESO: Finas láminas de prosciutto, quesos \$232

TABLA PROSCIUTTO DI SAN DANIELE: con abanico de melón y rocas de parmesano \$318

ZUPPA

MINISTRONE: sopa de verduras al romero con pasta fresca, salsa pomodoro, croton, queso de cabra \$65

DI TOMATE PAPA GRANDE: Tomate escalfado, croton de queso de gorgonzola \$65

Le PASTE FRESCHE

TODAS NUESTRAS PASTAS LARGAS SON HECHAS EN CASA

PENNE ALLA PUTANESCA: Aceitunas, anchoas, alcaparra, pepperoncini, salsa de tomate, queso parmesano **\$125**

PENNE ARRABBIATA: Pasta tipo pluma, peperoncino, ajo, perejil, pomodoro **\$120**

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGIO: Pasta corta de papa, salsa de cuatro quesos y crema **\$176**

PAPPARDELLE ALLA MOZZARELLA: Queso mozzarella, parmesano, salsa de tomate, crema, albahaca fresca **\$140**

MAC & CHEESE CON CAMARON: Macarrones gratinados con parmesano, bechamel, mozzarella, camarón picado **\$207**

LINGUINE CON FRUTTI DI MARE: Camarón, callo de almeja, calamar, ajo, peperoncino, anchoas, vino blanco, salsa de tomate, albahaca **\$209**

FETTUCCINE ALFREDO: Con mantequilla, crema, parmesano, pimienta fresca triturada **\$160**

Hecho en su mesa a la Ruota **\$260**

Agregar pollo **+\$39** • Agregar camarón **+\$49**

FETTUCCINE PRIMAVERA: mantequilla, ajo, zanahoria, brocoli, calabaza **\$129**

LASAGNA BOLOGNESE: Clásica con ragú de res, bechamel, mozzarella y parmesano **\$169**

SPAGUETTI ALLA BOLOGNESE: Ragú de res al vino tinto, ajo, cebolla, queso parmesano **\$160**

SPAGUETTI ALLA POMODORO: Mantequilla, perejil, pomodoro **\$118**

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA: Pasta fresca verde y blanca, tocino, yema de huevo **\$146**

FARFALLE SICILIANA AL PESTO: Pimientos, berenjena, calabaza, aceitunas, pesto, queso parmesano, pechuga de pollo **\$160**

MEZZA LUNA DI RICOTTA CON ESPINACA: Ravioli rellena de ricotta, duxel de champiñón, espinaca blanqueada, salsa de parmesano **\$176**

SPAGUETTONI AL AGLIO E OLLIO: Aceite de Olivo, ajo, peperoncino, ralladura de limón, camarón, perejil fresco **\$195**

SECONDI

TONNO COSTRA DI PESTO ALLA CAPONATA: Atún aleta amarilla sellado, salsa caponata, corazones de alcachofa **\$239**

SALMONE ROSTIZADO AL FORNO: Gastric de tomate, pimientos rostizados con aceituna kalamata, pomodoro, albahaca **\$290**

SALMÓN EN MEUNIERE: Mantequilla de limón con alcaparras, guarnición de puré de papas y espinacas salteadas **\$290**

GAMBERONI PROVENZAL: camarón U-10, ajo, tomillo, romero, perejil, cebollin, aceite de olivo, vino blanco, pernod acompañado de risotto de flor de calabaza **\$380**

PETTO ALLA PARMIGIANA: Pollo empanizado crujiente, salsa arrabiata ligeramente picante, queso parmesano gratinado, espagueti al burro **\$160**

PETTO DI POLLO ALLA NAPOLITANA: Pechuga de pollo rellena con prosciutto di parma, mozzarella, dúo de crema de pimiento verde y rojo, puré de papa y espinaca a la mantequilla **\$168**

PETTO DI POLLO ROSMARINO: pechuga de pollo marinada con romero, aceite de olivo al grill, ensalada mixta **\$168**

POLLITO DE LECHE AL FORNO: Rostizado con romero y ajo, en su jugo acompañado con espaguetoni al limón **\$320**

MAIALE AL FORNO: Codillo de cerdo cocinado por 12 horas al vino tinto, puré de papa, verduras al vapor **\$260**

FILETTO PROVOLONE A LA MOSTAZA: Corazón de filete al termino deseado, provolone, cebolla caramelizada, salsa de mostaza **\$280**

FILETTO DI MANZO AL OSTION: en salsa de ostion ahumado al coñac, puré de papa, espinacas salteadas **\$280**

FILETTO DI MANZO CON PEPE: Salsa de pimienta al coñac, guarnición de papa al horno, crema acida, tocino y cebolla **\$280**

MILANESE DI MANZO: Arugula, tomate cherry, aderezo balsamico **\$320**

RIB EYE CON PATATINE FRITTE: Chimichurri, tomate cherry al olivo, vinagre balsámico **\$455**

CUORE DE FILETTO: con costra de jitomates confitados sobre carpaccio de portobello al grill **\$280**

INSALATE

TAVOLA: Lechuga mixta, espárrago, portobello, mandarina, queso de cabra fresco, aderezo de balsámico **\$140**

SUR: Espinaca, manzana, arándanos, almendras tostadas con vinagreta de cítricos, queso azul, parmesano **\$160**

CAPRESE: Rebanadas de mozzarella, jitomate con tapenade de Kalamata **\$140**

GRECCA: Pimientos, jitomate escalfado, cebolla pepino, queso feta, vinagreta vino tinto **\$138**

CESAR: Lechuga larga con aderezo cesar, crotones, láminas de parmesano **\$119**

COBB: Lechuga, tomate, tocino, huevo cocido, camarón, queso azul, aderezo ranch **\$170**

PANINI

PROSCIUTTO DI PARMA CON MOZZARELLA FRESCO: Focaccia, pesto, mozzarella, jitomate, arugula **\$169**

PANINO STEAK: Ciabatta, arrachera marinada, aderezo de ajo rostizado **\$189**

PANINO PORCHETTA: Ciabatta, stracotto de maiale, cebollas caramelizadas **\$139**

PANINO DE PETTO A LA PARMIGIANA: Ciabatta, pollo empanizado gratinado, salsa arrabiata **\$134**

RISOTTO

AL FUNGHI: portobello, champiñón, salsa de ternera, parmesano, aceite de trufa **\$160**

ALLA MILANESE CON GAMBERI E ASPARAGI: Al vino blanco con azafrán, camarón, puntas de espárrago **\$175**

CON FRUTTI DI MARE: Al vino blanco, camarón, callo de almeja, calamar, ajo, anchoas, pomodoro, mantequilla, parmesano **\$210**

BEBIDAS

Sodas • Té helado • Limonada • Jugos
\$35

BAR

Amstel Light **\$45**

Coors Light **\$45**

Tecate Light **\$35**

Tecate Roja **\$35**

XX Lager **\$35**

XX Ambar **\$35**

Heineken **\$50**

Lagunitas IPA **\$85**

Lagunitas LLS **\$85**

Affligem **\$69**

Indio **\$35**

Bohemia Clásica **\$39**

Bohemia Chocolate **\$40**

Bohemia Obscura **\$39**

Bohemia Weizen **\$42**

*Vaso michelado/cubano **\$15**

*Vaso michelado sabores **\$25**

(Fresa, mango, tamarindo)

*Costo de cerveza es adicional

Margarita old fashion **\$85.00**

Margarita frappe limón **\$85.00**

Margarita frappe fresa **\$85.00**

Margarita frappe tamarindo **\$85.00**

Margarita frappe mango **\$85.00**

Piña colada **\$85.00**

*CARTAS ADICIONALES DISPONIBLES DE
VINOS, MIXOLOGÍA Y LICORES

NO OLVIDES GUARDAR ESPACIO
PARA UN POSTRE,
SOLICITA NUESTRO MENU DE POSTRES,
CAFÉ Y DIGESTIVOS



TÀVOLA
TRATTORIA