

ESTÁ TODA LA FAMILIA REUNIDA... SE RESPIRA EL
DELICIOSO AROMA DESDE LA NOSTRA CUCINA

Con la casa llena de vida, La Nonna nos regala su sazón con todo amor, uno que hemos trabajado juntos por muchos años.

Y una vez más festejaremos su sabiduría, la tradición con el punto perfecto entre olores y sabores.

Entonces, como diría Nonna...

“andiamo andiamo!!”

NON AMORE
LA NOSTRA
CUCINA

CON AMORE
SU FIEL RECETARIO
Y CONSEJERO ESTRELLA





**IL CONSIGLIO
DELLA
NONNA**

ANTIPASTI

Burrata (120 g)

Mezcla de jitomates cherry, arúgula, acompañada de vinagreta de aceite balsámico.

\$310

Provolone con funghi

Queso asado (120 g) acompañado de mezcla de hongos con perejil en reducción de vino blanco.

\$260

Tagliere di salumi e sottaceti

(Tabla de carnes frías y encurtidos)

Mezcla de embutidos italianos y quesos. (200 g)

\$350

Carpaccio di manzo (150 g)

(Carpaccio de res)

Finas láminas de res, acompañadas de arúgula, aceite de oliva, alioli de cítricos, láminas de queso parmesano y tierra de pistachos. Bañado con aderezo a base de mayonesa y ajo.

\$375

R **Carpaccio di salmón** (150 g)

(Carpaccio de salmón)

Finas láminas de salmón, queso parmesano, vinagreta de limón amarillo, tomates cherry decorado con arugula.

\$325

Calamari fritti (220 g)

Aros de calamari fritos acompañados de una cama de verduras con salsa arrabbiata.

\$220

Cozze (500 g)

(Mejillones)

En salsa marinera y peperoncino o al vino blanco.

\$235

R **Mozzarella del chef** (180 g)

Rebanadas de queso mozzarella frescos empanizados en un espejo de nuestra salsa arrabbiata y cherrys salteados.

\$180

BRUSCHETTE

Crostini con pesche (3 pzas.)

\$190

Pan de masa madre tostado al horno con una capa de queso ricotta, duraznos rostizados, aderezo de pimienta roja y hojas de albahaca.

Crostini con prosciutto e pomodorini (3 pzas.)

\$230

Pan de masa madre con mix de tomate cherry, prosciutto, pesto de tomate deshidratado, aguacate y arúgula.

INSALATE

Caprese

\$200

Rebanadas de jitomate, queso mozzarella, hojas de albahaca, pesto, vinagre balsámico y piñón.

Barbabietole (Betabel)

\$235

Betabel rostizado, queso de cabra, arúgula, fresa con vinagreta de frutos rojos y nuez garapiñada.

Capricciosa

\$235

Salmón ahumado (80 g) nuez caramelizada, almendra, arándano, queso ricotta y durazno en mix de lechugas acompañada de reducción balsámica y aderezo de gorgonzola.

Nonna

\$235

Mix de hojas acompañada de crutones, queso parmesano acompañado de aderezo César y pechuga de pollo o camarón a su elección (100 gr. de proteína)

ZUPPE

Zuppa minestrone (180 ml)

\$170

Tradicional sopa italiana con una mezcla de verduras rostizadas, tocino, alubias blancas y pasta. Acompañada de pan de masa madre con parmesano.

Crema di asparagi (180 ml)

\$170

(Crema de espárragos)

Acompañada de crotón con queso cabra y espárragos salteados en vino blanco.

Crema di gamberi (180 ml)

\$170

(Crema de camarón)

Con reducción de vino blanco y brandy.
Acompañado de camarones y cama de brotes.

RISOTTI

Ai funghi (220 g)

\$240

(De temporada)

Arroz carnaroli con un mix de hongos silvestres bañado con salsa especial del Chef.

Ai 4 formaggi (200 g)

\$240

Mezcla de quesos con aceite verde.

Con gamberi e asparagi (220 g)

\$240

(De camarones con espárragos)

Con espárragos y camarón cremado y queso mozzarella fresco.

Allo zafferano e polipo (220 g)

\$240

Con azafrán, queso parmesano, pistachos tostados y tentáculo de pulpo.

PASTE

Cannelloni (220 g)

Rellenos de espinaca, queso gorgonzola, piñones, chalotes, bechamel de espinaca y queso mozzarella.

\$270

Gnocchi ai quattro formaggi (220 g)

Perlas de masa de papa bañada en una salsa de cuatro quesos.

\$275



Spaghetti con salsa di gorgonzola pera e noci (220 g)

Espagueti con cremosa salsa de queso gorgonzola y un toque de pera con nuez.

\$280

Lasagna della nonna (230 g)

La auténtica lasagna del recetario de la Nonna, rellena de espinacas, mozzarella, gorgonzola y en una salsa verde de espenica con una espolvoreada de parmesano.

\$265

Fettuccini positano (270 g)

Pasta hecha en casa, acompañada de una deliciosa salsa rosa a base de mostaza con camarones flameados al vino blanco.

\$270

Fettuccini dolomiti (230 g)

Pasta fresca delicada con salsa blanca, champiñón y salchicha italiana casera.

\$260



Gnocchi ai 4 formaggi con crema di tartufo (220 g) \$300

Perlas de masa de papa en una salsa de cuatro quesos con un toque de crema de trufa negra.

PASTE

Frutti di mare (200 g) \$310
Camarón, mejillón, pulpo y calamar, en salsa marinera en reducción de vino blanco.

Alla carbonara (200 g) \$260
En salsa a base de guanciale, pimienta negra, queso parmesano y yema de huevo .

Ai 4 formaggi crema di tartufo (200 g) \$280
(A los cuatro quesos con aceite de trufa)
Fetuccini, queso parmesano, queso de cabra, queso mozzarella y queso gorgonzola. Acompañado con crema de trufa negra.

Alfredo (200 g) \$210
Pasta fetuccini cremada con queso parmesano, mantequilla y pimienta

Ravioli sorrentini (200 g) \$280
Pasta rellena de ragú de carne en salsa marinera, hojas de albahaca fresca y queso parmesano.

Fagottini (200 g) \$280
Rellenos de queso gorgonzola, espinaca, piñones, en salsa de mantequilla, chalote, vino blanco, ajos rostizados con toque de orégano fresco.

Lasagna alla bolognesa (250 g) \$290
Uno de los platillos más conocidos de la cocina italiana rellena de salsa bolognesa y mucho queso.

CARNI ROSSE E BIANCHE

Costolette di agnello (250 g)

\$700

(Rack de cordero)

Costillas de cordero bañadas en salsa de menta, acompañadas de puré de papa con pimienta y verduras de la estación a la mantequilla.

Filetto di manzo (220 g)

\$505

Filete de res al horno acompañado de hongos y queso gorgonzola en reducción de vino tinto.

Filetto alla mostarda (220 g)

\$505

Filete de res con setas en salsa de mostaza antigua.

Ossobuco di manzo (220 g)

\$350

Ossobuco de res prensado en una cocción de 12 horas, prensado y bañado en reducción de sus jugos. Acompañado con vino oporto, complementada con una deliciosa papa en técnica de mil hojas con semillas de hinojo.

Pollo alla parmigiana (220 g)

\$310

Pechuga de pollo empanizada, rellena de queso azul y prosciutto, bañada en salsa boscaiola, acompañada de pasta al ajo con toque de albahaca.

PESCI

Trota salmonata in salsa rosé (220 g)

\$350

Exquisita trucha salmonada. Acompañada de una guarnición de papa y verdura de temporada salteadas, una pizza de tierra de pistache y bañada en nuestra salsa rosa a la mostaza.

Polipo siciliano (220 g)

\$340

Tentáculos de pulpo con gremolata acompañados de tomate cherry y aceitunas negras, verdes y papa.

Salmone affumicato con polenta (250 g)

\$450

Salmón ahumado envuelto en hoja de espinacas, con una cama de polenta con espárragos y cherry.



PIZZE

Todas las pizzas son de 28 cm (ocho rebanadas)

Mortadella di Bologna

\$235

Burrata, queso mozzarella (120 g) mortadela de la Bologna con pistacho y aceite verde.

Margherita

\$245

Rodajas de jitomate fresco, queso mozzarella (250 g) hojas de albahaca y aceite de oliva virgen.



Torinese

\$278

Pepperoni, salchicha Italiana y champiñones.
Acompañada con mayonesa de ajo.

Di prosciutto

\$295

Jamón serrano, arúgula, queso mozzarella, higos frescos y aceite de oliva.

Pera e gorgonzola

\$300

Arúgula, prosciutto y pera, con un toque de queso gorgonzola y miel picante.

Pizza ai 5 formaggi e miele al peperoncino

\$265

Mezcla de quesos mozzarella, parmesano, gorgonzola, cabra y mozzarella fresco, bañados con miel de peperoncino.

Frutti di mare

\$320

Camarón, mejillones, queso crema y perejil con salsa de aliolio y peperoncino.

Pepperoni e mozzarella

\$245

Pizza de pepperoni con mozzarella fresco.



DOLCI

Cannoli (3 pzas.)

Pasta crocante rellena de crema mousse de mascarpone y pistachos garapiñados decorados.

\$175

Tiramisú (1 pza.)

Soletas de vainilla bañado con café y licor de almendras, mousse de queso mascarpone y espolvoreado de cocoa.

\$214

Crostata di pera

(Crostata de pera)

Mezcla de dos peras en almíbar cristalizada acompañadas de crema de mascarpone y helado de vainilla con polvo de albahaca.

\$175

Gelati artigianali

(Cuatro sabores: chocolate, vainilla, avellana o frutos rojos)

Degustación de helados artesanales en tierra de galleta.

\$255

Profiterol marsala (3 pzas.)

Rellenos de salsa sabayón de marsala con almendra, nuez pistache y azúcar glas.

\$175

Pizza con Nutella e cioccolatini (1 rebanada / 120 g)

Triángulo de pizza con Nutella y bombones, servido con compota de frutos rojos.

\$175

Degustazione di dolci

Crostata di pera, helados artesanales, tiramisú, cannoli.

\$445



VINOS

- ITALIANOS -

	COPA	BOTELLA 750 ml
Ziobaffa rosso sangiovese syrah <i>(tinto)</i>	\$165	\$750
Ziobaffa pinot griggio <i>(blanco)</i>	\$165	\$750
Cascina chicco langhe nebbiolo <i>(tinto)</i>		\$1,045
Rocca nero di troia <i>(tinto)</i>		\$800
Rocca montepulciano d'abruzzo <i>(tinto)</i>		\$800
Rocca 5 vite <i>(tinto)</i>		\$1,000
Rocca zinfandel <i>(rosado)</i>	\$180	\$800
Illivia Primitivo <i>(tinto)</i>		\$900
Illivia negroamaro <i>(tinto)</i>		\$900
Prosecco ai galli <i>(espumoso blanco)</i>		\$900
Prosecco corvezzo <i>(espumoso blanco)</i>		\$900
Chianti classico docg <i>(tinto)</i>		\$1,150
Roccaperciata inzolia chardonnay <i>(blanco)</i>		\$800
Branciforti dei bordonaro catarrato <i>(blanco)</i>		\$850
Scaia rosso corvina <i>(tinto)</i>		\$1,150

- MEXICANOS -

	COPA	BOTELLA 750 ml
Don leo linde shiraz <i>(tinto)</i>		\$950
Don leo cabernet sauvignon shiraz <i>(tinto)</i>		\$950
3V <i>(tinto)</i>	\$180	\$1,000
3V Gran Reserva <i>(tinto)</i>		\$1,705
Nicole <i>(rosado)</i>		\$850
Tacuche <i>(tinto)</i>		\$900
Estoico tempranillo - merlot <i>(tinto)</i>	\$180	\$1,000

Copa vino tinto 150 ml / Copa vino blanco 120 ml / Copa espumoso blanco 120 ml / Copa rosado 120 ml

- ESPAÑOLES -

	COPA	BOTELLA 750 ml
Vino de la casa (<i>tinto o blanco</i>)	\$160	\$700
Mogollón (<i>tinto</i>)	\$180	\$850
Demuerte One (<i>tinto</i>)		\$850
Demuerte Gold (<i>tinto</i>)		\$1,210
Demuerte Deluxe (<i>tinto</i>)		\$1,485
Cria cuervos tempranillo (<i>tinto</i>)		\$1,200
Campesino tinta de toro (<i>tinto</i>)		\$1,200

- ARGENTINOS -

	COPA	BOTELLA 750 ml
Paradojico malbec (<i>tinto</i>)		\$1,150

Copa vino tinto 150 ml / Copa vino blanco 120 ml

CERVEZAS

Corona (<i>355 ml</i>)	\$65
Modelo (<i>355 ml</i>)	\$65
Stella Artois (<i>355 ml</i>)	\$70
Heineken (<i>355 ml</i>)	\$70
Heineken 0.0 (<i>250 ml</i>)	\$70

LICORES

- APERITIVOS -

Aperol (2 oz)	\$97
Campari (2 oz)	\$112
Amaro averna (2 oz)	\$130
Strega (2 oz)	\$194
Ancho reyes (2 oz)	\$103
Ancho reyes Verde (2 oz)	\$103
Jaggermesiter (2 oz)	\$116
Porto ferreira tawny (2 oz)	\$218

- DIGESTIVOS -

 Limoncello (2 oz)	\$103
Zoco (2 oz)	\$103
Amaretto disaronno (2 oz)	\$124
Vermouth rosso (2 oz)	\$85
Vermouth blanco (2 oz)	\$79
Frangelico (2 oz)	\$112
Sambucca nero (2 oz)	\$103
Sambucca blanco (2 oz)	\$103
Licor 43 (2 oz)	\$128
Anis del mono (2 oz)	\$97
Anis las cadenas (2 oz)	\$103
Baileys (2 oz)	\$103
Khalua (2 oz)	\$79
Midori (2 oz)	\$116
Rum chata (2 oz)	\$133

2 oz = 60 ml

DESTILADOS

INCLUYE MEZCLADORES

Brandy

Torres 10 (2 oz)	\$128
Torres 20 (2 oz)	\$266
Carlos I (2 oz)	\$237

Gin

Tanqueray Dry (2 oz)	\$157
London N° 1 (2 oz)	\$213
Mom (2 oz)	\$157
Gin Mare (2 oz)	\$329

Bourbon

Maker's Mark (2 oz)	\$175
Bullet (2 oz)	\$188

Cognac

Hennessy V.S. (2 oz)	\$249
Hennessy VSOP (2 oz)	\$321

Tequila

Herradura reposado (2 oz)	\$241
Don Julio 70 (2 oz)	\$218
Casa Dragones (2 oz)	\$351
Maestro dobel blanco (2 oz)	\$224
Cazadores (2 oz)	\$133

2 oz = 60 ml

Ron

Havana 7 (2 oz)	\$140
Flor De Caña Gran Reserva 7 años (2 oz)	\$176
Matusalem platino (2 oz)	\$182
Zacapa 23 (2 oz)	\$290

Whisky

J.W. Black Label (2 oz)	\$249
J.W. Red Label (2 oz)	\$157
Glenfiddich 12 (2 oz)	\$288
Dalmore 12 (2 oz)	\$345
The macallan 12 (2 oz)	\$315
Chivas Regal 12 (2 oz)	\$176

Vodka

Stolichnaya (2 oz)	\$133
Ciroc (2 oz)	\$224
Grey Goose (2 oz)	\$212

Mezcal

Señorio Joven (2 oz)	\$189
Amarás Cupreata (2 oz)	\$212
400 Conejos (2 oz)	\$224
Montelobos Ensamble (2 oz)	\$200

2 oz = 60 ml

BEBIDAS

- FRÍAS -

Naranjada mineral (270 ml)	\$60
Naranjada natural (270 ml)	\$60
Naranjada tropical (270 ml)	\$60
Limonada mineral (270 ml)	\$60
Limonada natural (270 ml)	\$60
Limonada de limón amarillo (270 ml)	\$60
Limonada rosada de frambuesas (270 ml)	\$65
Fresada con menta (270 ml)	\$65
Agua mineral Topochico (355 ml)	\$55
Agua s.pellegrino (250 ml)	\$77
Agua natural embotellada (600 ml)	\$30
Coca-Cola (355 ml)	\$55
Coca-Cola Zero (355 ml)	\$55
Refrescos familia Coca-Cola (355 ml)	\$55
Fuze tea (600 ml)	\$55
Rusa (350 ml)	\$85

- CALIENTES -

Americano (200 ml)	\$65
Expresso (30 ml)	\$65
Cappuccino (400 ml)	\$71
Latte (400 ml)	\$71
Ristretto (15 ml)	\$77
Expresso doble (60 ml)	\$77
Tés (400 ml)	\$82
Infusión (400 ml)	\$75

COCTELERÍA CLÁSICA

Sangría (400 ml)	\$190
Tinto de verano (400 ml)	\$190
Aperol Spitz (400 ml)	\$190
Mojito (350 ml)	\$140
Mezcalina (350 ml)	\$180
Piña colada (400 ml)	\$160
Sangría blanca (350 ml)	\$190

MIXOLOGÍA NONAMORE

Strega en verano	\$200
<i>Licor strega a base de hierbas, whisky escocés JW Red, menta fresca, jugo de limón eureka, endulzado con miel de abeja y un toque de burbujas aportado por soda de jengibre.</i>	
Amaro sicilia	\$207
<i>Clásico licor amargo italiano, Vermouth blanco y ginebra Tanqueray London Dry. Ahumado con romero cultivado en nuestro jardín.</i>	
Pellegrino	\$233
<i>Tanqueray Ten, Campari y Vermouth Rosso. Un toque de gaseosa de cítricos italianos y acompañado de una rodaja de naranja caramelizada.</i>	
Amaretto Sour	\$233
<i>Amaretto Disaronno, licor italiano de almendra y whisky B&W Orange, proteína de ave pasteurizada con un toque cítrico de limón eureka y gotas de amargo de angostura.</i>	
Espresso corretto	\$223
<i>Grappa, un destilado clásico italiano, combinado con nuestra selección de café y el Frangelico. Decorado con ralladura de almendra y nibs de cacao.</i>	
Pesca amore	\$207
<i>Cremosa pulpa de durazno natural, ginebra Tanqueray Flor de Sevilla, gotas de angostura y Aperol, un clásico italiano.</i>	
Sobre las nubes	\$235
<i>Ron Zacapa ambar, Vermouth blanco y Campari. Acompañado con una costra de queso, amargo de angostura y aromatizado con cítricos.</i>	
Il mio gusto	\$235
<i>Limoncello, licor clásico italiano a base de cítricos, notas frescas y tersas de tequila Don Julio 70 y un toque fresco de albahaca.</i>	

