

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

Queso burrata (60 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

(Carpaccio de res)

Finas láminas de res (120 g), 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.

\$380

R Carpaccio di salmón

(Carpaccio de salmón)

Finas láminas de salmón (120 g), queso parmesano, vinagreta de limón amarillo, tomates cherry decorado con arugula.

\$330

Calamari fritti

Aros de calamar fritos (200 g), acompañados de una cama de verduras con salsa arrabiata.

\$230

Cozze (500 g)

(Mejillones)

En salsa marinera y peperoncino o al vino blanco.

\$240

R Mozzarella del chef

Rebanadas de queso mozzarella (80g) frescas y empanizadas, servidas sobre un espejo de nuestra salsa arrabiata y jitomates cherry salteados.

\$200

BRUSCHETTE

Crostini con pesche (3 pz)

\$200

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 pz)

\$240

Pan de masa madre con mix de tomate cherry, prosciutto (80 g), pesto de tomate deshidratado, aguacate y arúgula.

INSALATE

Caprese

\$210

Rebanadas de jitomate, queso mozzarella (150 g), hojas de albahaca, pesto, vinagre balsámico y piñón.

Barbabietole

\$240

(Betabel)

Betabel rostizado, queso de cabra (20 g), arúgula, fresa con vinagreta de frutos rojos y nuez garapiñada.

Capricciosa

\$240

Salmón ahumado (80 g), nuez caramelizada, almendra, arándano, queso ricotta (100 g) y durazno en mix de lechugas acompañada de reducción balsámica y aderezo de gorgonzola.

Nonna

\$240

Mix de hojas acompañada de crutones, queso parmesano (20 g), acompañado de aderezo César y pechuga de pollo o camarón a su elección (100 g)

ZUPPE

Zuppa minestrone (180 ml) **\$180**

Tradicional sopa italiana con una mezcla de verduras rostizadas, tocino (10 g), alubias blancas y pasta. Acompañada de pan de masa madre con parmesano (5 g)

Crema di asparagi (180 ml) **\$180**

(Crema de espárragos)
Acompañada de croton con queso cabra (5 g) y espárragos salteados en vino blanco.

Crema di gamberi (180 ml) **\$180**

(Crema de camarón)
Con reducción de vino blanco y brandy. Acompañado de camarones (10 g) y cama de brotes.

RISOTTI

Ai funghi (220 g) **\$250**

(De temporada)
Arroz carnaroli con un mix de hongos silvestres bañado con salsa especial del Chef.

Ai 4 formaggi (200 g) **\$250**

Mezcla de quesos con aceite verde.

Con gamberi e asparagi (220 g) **\$250**

(De camarones con espárragos)
Con espárragos y camarón cremado (120 g) y queso mozzarella fresco (30 g)

Allo zafferano e polipo (220 g) **\$250**

Con azafrán, queso parmesano, pistachos tostados y tentáculo de pulpo (100 g).

PASTE

Cannelloni (220 g)

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

\$289

Gnocchi ai quattro formaggi (220 g)

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

\$280



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

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

\$300

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.

\$290

Fettuccini positano (270 g)

Pasta hecha en casa, acompañada de una deliciosa salsa rosa a base de mostaza con camarones (120 g) flameados al vino blanco.

\$270

Fettuccini dolomiti (230 g)

Pasta fresca delicada con salsa blanca, champiñón y salchicha italiana casera (50 g).

\$260



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

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

\$310



PASTE

Frutti di mare (200 g)

\$310

Camarón (120 g), mejillón (60 g), pulpo (30 g) y calamar (30 g), con salsa marinera en reducción de vino blanco.

Alla carbonara (200 g)

\$260

En salsa a base de guanciale (40 g), pimienta negra, queso parmesano y yema de huevo .

Ai 4 formaggi crema di tartufo (200 g)

\$290

(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)

\$220

Pasta fetuccini cremada con queso parmesano, mantequilla y pimienta

Ravioli sorrentini (200 g)

\$280

Pasta rellena de ragú de carne (100 g) 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 bolognese (250 g)

\$290

Uno de los platillos más conocidos de la cocina italiana rellena de salsa bolognese, con carne de res (150 g) y mucho queso.

CARNI ROSSE E BIANCHE

Costolette di agnello

\$750

(Rack de cordero)

Costillas de cordero (200 g) bañadas en salsa de menta, acompañadas de puré de papa con pimienta y verduras de la estación a la mantequilla.

Filetto di manzo

\$510

Filete de res (200 g) al horno acompañado de hongos y queso gorgonzola en reducción de vino tinto.

Filetto alla mostarda

\$510

Filete de res (200 g) con setas en salsa de mostaza antigua.

Ossobuco di manzo

\$400

Ossobuco de res prensado (200 g) 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

\$310

Pechuga de pollo empanizada (150 g), rellena de queso azul (50 g) y prosciutto (120 g), bañada en salsa boscaiola, acompañada de pasta al ajo con toque de albahaca.

PESCI

Trota salmonata in salsa rosé

\$350

Exquisita trucha salmonada (150 g). Acompañada de una guarnición de papa y verdura de temporada salteadas, una pizca de tierra de pistache y bañada en nuestra salsa rosa a la mostaza.

Polipo siciliano

\$350

Tentáculos de pulpo (230 g) con gremolata acompañados de tomate cherry y aceitunas negras, verdes y papa.

Salmone affumicato con polenta

\$450

Salmón ahumado (200 g) envuelto en hoja de espinacas, con una cama de polenta con espárragos y cherry.



PIZZE

Todas las pizzas son de 28 cm de diámetro (ocho rebanadas)

Mortadella di Bologna

\$240

Burrata (60 g), queso mozzarella (120 g) mortadela de la Bologna (60 g) con pistacho y aceite verde.

Margherita

\$240

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



Torinese

\$280

Pepperoni (40 g), salchicha Italiana (50 g) y champiñones. Acompañada con mayonesa de ajo.

Di prosciutto

\$300

Jamón serrano (100 g), arúgula, queso mozzarella (120 g), higos frescos y aceite de oliva.

Pera e gorgonzola

\$310

Arúgula, prosciutto (100 g) y pera, con un toque de queso gorgonzola (40 g) y miel picante.

Pizza ai 5 formaggi e miele al peperoncino

\$270

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

Frutti di mare

\$320

Camarón (120 g), mejillones (120 g), queso crema (40 g) y perejil con salsa de aliolio y peperoncino.

Pepperoni e mozzarella

\$250

Pizza de pepperoni (40 g) con mozzarella fresco.



DOLCI

Cannoli (3 pz)

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

\$175

Tiramisú (160 g)

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

\$215

Crostata di pera (1 pz)

(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 (320 g)

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

Degustación de helados artesanales en tierra de galleta.

\$260

Profiterol marsala (3 pz)

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, frutos rojos y bombones.

\$175

Degustazione di dolci

Crostata di pera (1 pz), helados artesanales (160 g), tiramisú (80 g) y cannoli (2 pz).

\$450



AFFOGATO

Affogatillo (165 ml)

\$180

Clásico affogato con un toque de licor de hierbas amarillas y gelatto de vainilla.

Affogato e crema di whisky (165 ml)

\$200

Affogato con un delicado toque de crema de whisky y gelatto de chocolate.

Affogato alla nocciola (165 ml)

\$200

Variante de affogato con licor de almendras y gelatto de avellana.

Affogato (165 ml)

\$180

Clásico affogato con licor de albaricoque y gelatto de vainilla.



VINOS

- ITALIANOS -

	COPA	BOTELLA 750 ml
Ziobaffa rosso sangiovese syrah <i>(tinto)</i>	\$180	\$800
Ziobaffa pinot griggio <i>(blanco)</i>	\$180	\$800
Cascina chicco langhe nebbiolo <i>(tinto)</i>		\$1,100
Rocca nero di troia <i>(tinto)</i>		\$850
Rocca montepulciano d'abruzzo <i>(tinto)</i>		\$850
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
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
Oro del mare pecorino <i>(blanco)</i>		\$850
Amabilis montepulciano merlot <i>(rosado)</i>		\$850

- MEXICANOS -

	COPA	BOTELLA 750 ml
Don leo linde shiraz <i>(tinto)</i>		\$1,100
Don leo cabernet sauvignon shiraz <i>(tinto)</i>		\$1,100
3V <i>(tinto)</i>	\$230	\$1,100
Tacuche <i>(tinto)</i>		\$1,000
Estoico tempranillo - merlot <i>(tinto)</i>	\$220	\$1,000
Jamädi rosado Grenache Malbec <i>(rosado)</i>		\$850

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

VINOS

- ESPAÑOLES -

	COPA	BOTELLA 750 ml
Vino de la casa (<i>tinto o blanco</i>)	\$170	\$750
Mogollón (<i>tinto</i>)	\$180	\$850
Demuerte One (<i>tinto</i>)		\$900
Demuerte Gold (<i>tinto</i>)		\$1,200
Demuerte Deluxe (<i>tinto</i>)		\$1,500
Cria cuervos tempranillo (<i>tinto</i>)		\$1,200
Campesino tinta de toro (<i>tinto</i>)		\$1,200
Galón tinta de oro (<i>tinto</i>)		\$700

- ARGENTINOS -

	BOTELLA 750 ml
Paradojico malbec (<i>tinto</i>)	\$1,150
Leticia Cabernet Franc y Sauvignon (<i>tinto</i>)	\$800

Copa vino tinto 150 ml / Copa vino blanco 120 ml

CERVEZAS

Corona (<i>355 ml</i>)	\$75
Modelo (<i>355 ml</i>)	\$75
Stella Artois (<i>355 ml</i>)	\$75
Heineken (<i>355 ml</i>)	\$75
Heineken 0.0 (<i>250 ml</i>)	\$75

LICORES

- APERITIVOS -

Aperol (60 ml)	\$100
Campari (60 ml)	\$115
Amaro averna (60 ml)	\$130
Strega (60 ml)	\$195
Ancho reyes (60 ml)	\$105
Ancho reyes Verde (60 ml)	\$105
Jaggermesiter (60 ml)	\$115
Porto ferreira tawny (60 ml)	\$220

- DIGESTIVOS -

 Limoncello (60 ml)	\$105
Zoco (60 ml)	\$105
Amaretto disaronno (60 ml)	\$125
Vermouth rosso (60 ml)	\$90
Vermouth blanco (60 ml)	\$90
Frangelico (60 ml)	\$115
Sambucca nero (60 ml)	\$105
Sambucca blanco (60 ml)	\$105
Licor 43 (60 ml)	\$130
Anis del mono (60 ml)	\$100
Anis las cadenas (60 ml)	\$105
Baileys (60 ml)	\$105
Khalua (60 ml)	\$85
Midori (60 ml)	\$115
Rum chata (60 ml)	\$135

Acompañado de chaser de agua mineral 237 ml.

DESTILADOS

INCLUYE MEZCLADORES

Brandy

Torres 10 (60 ml)	\$130
Torres 20 (60 ml)	\$265
Carlos I (60 ml)	\$235

Incluye agua mineral 237 ml y coca cola 235 ml.

Gin

Tanqueray Dry (60 ml)	\$160
London N° 1 (60 ml)	\$215
Mom (60 ml)	\$160
Gin Mare (60 ml)	\$330

Incluye agua tónica 296 ml.

Bourbon

Maker's Mark (60 ml)	\$175
Bullet (60 ml)	\$190

Incluye agua mineral 237 ml

Cognac

Hennessy V.S. (60 ml)	\$250
Hennessy VSOP (60 ml)	\$320

Incluye agua mineral 237 ml

Tequila

Herradura reposado (60 ml)	\$240
Don Julio 70 (60 ml)	\$220
Casa Dragones (60 ml)	\$350
Maestro dobel blanco (60 ml)	\$225
Cazadores (60 ml)	\$135

Incluye jugo de limón 45 ml

DESTILADOS

INCLUYE MEZCLADORES

Ron

Havana 7 (60 ml)	\$140
Flor De Caña Gran Reserva 7 años (60 ml)	\$175
Matusalem platino (60 ml)	\$180
Zacapa 23 (60 ml)	\$290

Incluye agua mineral 237 ml y coca cola 235 ml.

Whisky

J.W. Black Label (60 ml)	\$250
J.W. Red Label (60 ml)	\$160
Glenfiddich 12 (60 ml)	\$290
Dalmore 12 (60 ml)	\$345
The macallan 12 (60 ml)	\$315
Chivas Regal 12 (60 ml)	\$180

Incluye agua mineral 237 ml.

Vodka

Stolichnaya (60 ml)	\$140
Ciroc (60 ml)	\$225
Grey Goose (60 ml)	\$215

Incluye agua tónica 296 ml.

Mezcal

Señorio Joven (60 ml)	\$190
Amarás Cupreata (60 ml)	\$215
400 Conejos (60 ml)	\$225
Montelobos Ensamble (60 ml)	\$200

Incluye jugo de limón 45 ml

BEBIDAS

- FRÍAS -

Naranjada mineral (270 ml)	\$75
Naranjada natural (270 ml)	\$75
Naranjada tropical (270 ml)	\$90
Limonada mineral (270 ml)	\$75
Limonada natural (270 ml)	\$75
Limonada de limón amarillo (270 ml)	\$90
Limonada rosada de frambuesas (270 ml)	\$90
Fresada con menta (270 ml)	\$90
Agua mineral Topochico (355 ml)	\$60
Agua s.pellegrino (250 ml)	\$80
Agua natural embotellada (600 ml)	\$40
Coca-Cola (355 ml)	\$60
Coca-Cola Zero (355 ml)	\$60
Refrescos familia Coca-Cola (355 ml)	\$60
Fuze tea (600 ml)	\$60
Rusa (350 ml)	\$90
Mocktail (500 ml)	\$100

Bebida refrescante sabor mango, maracuyá, sandía o fresa.

- CALIENTES -

Americano (200 ml)	\$70
Expresso (30 ml)	\$65
Cappuccino (400 ml)	\$75
Latte (400 ml)	\$75
Ristretto (15 ml)	\$65
Expresso doble (60 ml)	\$85
Tés (400 ml)	\$85
Infusión (400 ml)	\$75

COCTELERÍA CLÁSICA

Sangría (400 ml)	\$190
Tinto de verano (400 ml)	\$190
Aperol Spitz (400 ml)	\$190
Mojito (300 ml)	\$150
Mezcalina (250 ml)	\$190
Piña colada (400 ml)	\$170
Sangría blanca (350 ml)	\$190

COCTELERÍA DELLA NONNA

Gin Soda (350 ml) <i>Exquisito cocktail a base de ginebra de fresa. Acompañado de sandía y menta.</i>	\$190
Limoncello Spritz (400 ml) <i>Bebida insignia de la casa, elaborado a base de limoncello, vino espumoso italiano y limón eureka.</i>	\$190
Estate Rifrescante (350 ml) <i>Bebida refrescante sabor mango y frutos rojos, con un toque sutil de vodka y licor de naranja.</i>	\$190
Il Peccato (350 ml) <i>Bebida ligera y refrescante a base de licor de melón, pera y soda.</i>	\$190
Saint Germain Spritz (400 ml) <i>Refrescante bebida elaborada con licor de flores de sauco y un toque elegante de prosecco.</i>	\$190

MIXOLOGÍA NONAMORE

Strega en verano (300 ml) \$200

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.

Amaro sicilia (150 ml) \$210

Clásico licor amargo italiano, Vermouth blanco y ginebra Tanqueray London Dry. Ahumado con romero cultivado en nuestro jardín.

Pellegrino (200 ml) \$235

Tanqueray Ten, Campari y Vermouth Rosso. Un toque de gaseosa de cítricos italianos y acompañado de una rodaja de naranja caramelizada.

Amaretto Sour (200 ml) \$235

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.

Espresso corretto (120 ml) \$225

Grappa, un destilado clásico italiano, combinado con nuestra selección de café y el Frangelico. Decorado con ralladura de almendra y nibs de cacao.

Pesca amore (300 ml) \$210

Cremosa pulpa de durazno natural, ginebra Tanqueray Flor de Sevilla, gotas de angostura y Aperol, un clásico italiano.

Sobre las nubes (120 ml) \$235

Ron Zacapa ambar, Vermouth blanco y Campari. Acompañado con una costra de queso, amargo de angostura y aromatizado con cítricos.

Il mio gusto (120 ml) \$235

Limoncello, licor clásico italiano a base de cítricos, notas frescas y tersas de tequila Don Julio 70 y un toque fresco de albahaca.



*Precios expresados en moneda nacional (MXN) e incluyen IVA.
Los gramajes indicados son aproximados y corresponden al peso en crudo.
El consumo de alimentos crudos o parcialmente cocidos es responsabilidad de quien los solicita.
Los ingredientes adicionales generan un costo extra. Consulte a su mesero.
Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.*