

## ANTIPASTI / ENTRADAS

<b>Fagottini di Formaggio</b>	<b>63</b>
Empanada de Queso.	
<b>Fagottini di Rib Eye</b>	<b>84</b>
Empanada rellena de Estofado de Rib Eye.	
<b>Taco di Marlin Pesce</b>	<b>59</b>
Marlin Ahumado, Jitomate, Aceituna Verde y Zanahoria, servido en Tortilla de Maíz con Queso, acompañado con Aguacate y Cebolla Morada.	
<b>Taco di Granchio</b>	<b>70</b>
Pulpa de Jaiba con Jitomate, Cebolla y Chile Cuaresmeño en Tortilla de Maíz al Vino Blanco.	
<b>Gamberi in Taco Tortilla di Mais</b>	<b>74</b>
Taco de Camarón en Tortilla de Maíz.	
<b>Tacos di Prezzemolo Fritti</b>	<b>126</b>
Perejil Frito con Tocino y Parmesano acompañado de Tortillas de Maíz al Vino Blanco.	
<b>Gamberi in Tacos Tortilla di Jícama (Cuatro piezas)</b>	<b>218</b>
Camarones Empanizados acompañados de Salsa Pico de Gallo de Piña y Cilantro.	
<b>Tacos Orientali di Lattuga (Cinco piezas)</b>	<b>226</b>
Taqitos de Lechuga Crujiente con Pollo con Especies Orientales.	
<b>Tacos di Tonno (Cuatro piezas)</b>	<b>263</b>
Tacos de Atún Fresco en Tortilla de Harina con Salsa de Anguila y Sambal Oelek.	
<b>Tacos di "Carnitas" di Anatra (Cuatro piezas)</b>	<b>285</b>
Pato Confitado en Tortilla de Harina y Aderezo de Frambuesa y Chile Chipotle Asado.	
<b>"Tostadas" di Tonno (Cuatro piezas)</b>	<b>153</b>
Tostadas de trozos de Atún Fresco con Salsa Oriental del Chef.	
<b>Carciofi alla Griglia (In Stagione)</b>	<b>146</b>
Alicachofa Entera a la Parrilla con Aderezo del Chef. <i>(Sólo en Temporada)</i>	
<b>Fiori di Zucca Ripieni</b>	<b>174</b>
Flores de Calabaza Empanizadas y Rellenas de Queso de Cabra, sobre Espejo de Salsa de Chipotle, Espinaca Frita y un toque de Crema Natural.	
<b>Focaccia Ripiena</b>	<b>198</b>
Focaccia Rellena en base de Queso Mozzarella. Puedes agregar 2 ingredientes: Arúgula, Jamón Serrano, Espinaca, Peperoni, Salami, Camarón, Champiñón.	
<b>Calamari Fritti</b>	<b>218</b>
Aros de Calamar Fritos acompañados de Calabacitas rebanadas y Aderezo de Chipotle.	
<b>Tonno "Blue"</b>	<b>263</b>
Rebanadas de Atún Fresco, Chile Cuaresmeño, Soya, Jugo de Limón, Mantequilla y Germen de Alfalfa.	
<b>Bowl di Gamberi</b>	<b>387</b>
Camarones al Tempura en Salsa Agridulce.	
<b>Formaggio Provolone Affumicato</b>	<b>170</b>
Queso Provolone Ahumado Bañado con Salsa al Ajillo y Champiñones.	
<b>Piatto di Formaggio e Olive</b>	<b>285</b>
Queso de Oveja tipo Manchego Español y Aceitunas.	
<b>Piatto di Prosciutto Serrano Spagnolo -Riserva- (100 g)</b>	<b>231</b>
Finas Rebanadas de exquisito Jamón Serrano y Melón.	
<b>Piatto di Prosciutto di Jabugo Pata Negra (100 g)</b>	<b>988</b>
Finas Rebanadas de Jamón de Jabugo Rebanado en su Mesa.	

NUEVO PLATILLO

**JOSELITO**

### Horario de Servicio

Desayunos: Lunes a Viernes: 7:00 h a 12:30 h y Domingo de 7:00 h a 13:00 h  
Comida y Cena: Lunes a Sábado: 13:00 h a 24:00 h y Domingo de 13:30 h a 24:00 h

- a) Si usted es intolerante a algún ingrediente o alimento en especial, le rogamos nos lo haga saber para que el Chef actúe en consecuencia.
- b) Nuestro personal tendrá el agrado de informarle sobre nuestros Platillos Vegetarianos.
- c) Le invitamos a formar parte de la Campaña Mundial contra el Uso del Popote.

## CARPACCIOS

- Carpaccio di Salmone (Preparado en su Mesa)** 207  
Láminas de Salmón con Aceite de Oliva, Salsas Negras, Alcaparras y Parmesano.
- Carpaccio di Polpo** 207  
Pulpo cocido con Limón, Paprika, Cebolla, Chile Serrano y Sal de Grano.
- Carpaccio di Manzo Affumicato** 207  
Carpaccio de Res Ahumado con Aceite de Oliva, Rodajas de Chile Serrano, Salsas Negras, Champiñones y Parmesano.
- Carpaccio di Trota Salmonata** 230  
Láminas de Trucha Asalmonada acompañadas de Mousse de Queso Crema con un toque Oriental.

## INSALATE / ENSALADAS

- Insalata Iceberg** 121  
Media Lechuga Romana con Aderezo de Queso Roquefort con Jitomarte, Cebolla Morada, Huevo Cocido, Tocino y un Toque de Perejil Seco.
- Insalata Mista** 134  
Variedad de Lechugas con Tomate, Morrón, Pepino y Alcachofa acompañada de Aderezo Italiano.
- Insalata Caesar** 147  
Lechuga Orejona, Yema de Huevo, Anchoas, Parmesano, Pimienta Negra, Mezcla de Aceites y Crotones.
- Insalata Caesar con Pollo** 174
- Insalata Caprese** 187  
Rebanadas de Queso Mozzarella y Tomate acompañados de Pesto de Albahaca.
- Insalata di Pera** 187  
Lechugas Mixtas, Nuez de Castilla, Pera, Aderezo de Oporto y Queso Gorgonzola.
- Insalata di Spinaci** 220  
Espinacas, Jamón Serrano, Parmesano, Nuez de la India y Fresa con Vinagreta Balsámica.
- Insalata MaComeNo** 297  
Ensalada de Atún Fresco con Lechugas Mixtas, Tomate Cherry, Espárragos y Aguacate con Aderezo de Soya y Limón.

## ZUPPE E CREME / SOPAS Y CREMAS

- Minestrone di Verdura** 113  
Sopa de Verduras (Papa, Calabacitas, Zanahoria, Alubias y Espinacas) y Pasta con un Toque de Salsa Pesto de Albahaca.
- Succo di Carne di Rib Eye** 120  
Jugo de Carne de Rib Eye con Frijoles de la Olla, Champiñones, Tocino y Recaudo de Cilantro, Cebolla y Limón.
- Zuppa di Cipolla** 122  
Sopa de Cebolla en Tazón envuelto en Pasta de Hojaldre y Parmesano.
- Zuppa di Vongole / Clam Chowder** 126  
Crema espesa de Almeja.

## PASTE / PASTAS

- Ravioli Ripieni di Gamberi e Granchio** 199  
Ravioles Rellenos de Camarón y Cangrejo en Salsa Especial del Chef.
- Risotto alla Marinara** 317  
Risotto al Azafrán con Camarón, Pulpo y Callo de Almeja.
- Lasagna alla Bolognesa** 195  
En Salsa de Tomate con Ragú de Carne y Queso Parmesano.

## **Variedad de Pasta:** **Fetuccini, Linguine, Spaghetti, Fusilli, Capellini o Penne**

### **Preparación a elegir:**

<b>Aglio e Olio</b> Con Chile de Árbol, Ajo asado y Aceite de Oliva	<b>180</b>
<b>Al Burro</b> Con Mantequilla y Queso Parmesano	<b>180</b>
<b>Arrabiata</b> Con Aceituna, Tomate, Cebolla, Anchoas y Chile Cuaresmeño.	<b>180</b>
<b>Carbonara</b> Con Huevo, Tocino, Parmesano y Crema.	<b>180</b>
<b>Ai Funghi</b> A la Crema con Hongos Mixtos (Portobello y Champiñón) y Queso Parmesano.	<b>188</b>
<b>Alfredo</b> A la Crema con Jamón de Pierna y Queso Parmesano.	<b>188</b>
<b>Alla Puttanesca</b> Con Salsa de Tomate, Alcaparras, Cebolla, Aceitunas, Chile de Árbol y Ajo.	<b>188</b>
<b>Alla Bolognesa</b> En Salsa de Tomate con Ragú de Carne y Queso Parmesano.	<b>195</b>
<b>Ai Quattro Formaggi</b> Con Salsa de Mozzarella, Roquefort, Parmesano y de Cabra.	<b>224</b>
<b>Alla Marinara</b> Con Pulpo, Camarón, Almejas y Salsa de Tomate.	<b>240</b>
<b>Al Tartufo</b> Con Hongos y Esencia de Trufa Blanca.	<b>259</b>
<b>Ai Salmone</b> A la Crema con Salmón Ahumado y Parmesano.	<b>267</b>

  **\*Nuestro Queso Parmesano es importado.**

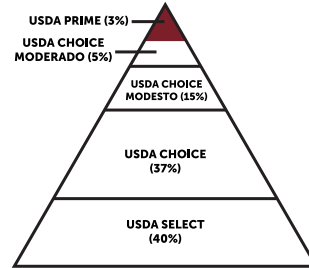
## **PIZZE /PIZZAS**

<b>Pizza Margherita</b> Tomate Cherry Fresco, Albahaca, Mozzarella y Parmesano.	<b>197</b>
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> Alcachofa, Aceituna Negra, Jamón de Pierna y Champiñones.	<b>204</b>
<b>Pizza ai Peperoni</b> Pepperoni, Tomate y Mozzarella.	<b>204</b>
<b>Pizza ai Prosciutto</b> Jamón de Pierna, Tomate y Mozzarella.	<b>204</b>
<b>Pizza ai Prosciutto e Ananas</b> Jamón de Pierna, Piña, Tomate y Mozzarella.	<b>204</b>
<b>Pizza Nuez</b> En Salsa de Nuez, Prosciutto Crudo y Mozzarella.	<b>214</b>
<b>Pizza ai Funghi</b> Champiñones Mixtos, Tomate y Mozzarella.	<b>216</b>
<b>Pizza ai Quattro Formaggi</b> Queso Azul, Queso de Cabra, Mozzarella y Parmesano.	<b>245</b>
<b>Pizza San Daniele</b> Jamón Serrano, Tomate, Espinacas y Mozzarella.	<b>263</b>
<b>Pizza Gamberi</b> Camarones, Tomate y Mozzarella.	<b>263</b>
<b>Pizza ai Salmone</b> Salmón Ahumado con Alcaparras, Tomate y Mozzarella.	<b>263</b>
<b>Calzone Ma Come No</b> Champiñones, Alcachofa y Mozzarella, cubierto con Jamón Serrano, Aceituna Negra y Pimientos.	<b>234</b>

  **\*Nuestras Pizzas estan hechas con productos Italianos**

## CARNE, PESCE E POLLAME / CARNES, PESCADOS Y AVES

 <b>CORTE IMPORTADO</b>	<b>Rib Eye Sapore Naturale - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -</b> Rib Eye al Natural.	<b>400 g</b>	<b>682</b>
 <b>CORTE IMPORTADO</b>	<b>Kansas City Steak - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -</b>	<b>450 g</b>	<b>702</b>
 <b>CORTE IMPORTADO</b>	<b>Rib Eye con Burro al Tartufo - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -</b> Rib Eye a la Mantequilla de Trufa.	<b>400 g</b>	<b>692</b>
 <b>CORTE IMPORTADO</b>	<b>Bistecca di Manzo - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -</b> Envuelta en Costra de Maíz con Salsa de Romero.	<b>400 g</b>	<b>692</b>
 <b>CORTE IMPORTADO</b>	<b>Cuore di Rib Eye alla Griglia</b> <b>200 g</b> Corazón de Rib Eye a la Parrilla. (según disponibilidad)		<b>380</b>
 <b>CORTE IMPORTADO</b>	<b>Superiore di Rib Eye alla Griglia</b> <b>200 g</b> Tapa de Rib Eye a la Parrilla. (según disponibilidad)		<b>380</b>
 <b>CORTE IMPORTADO</b>	<b>Vuoto di Manzo</b> <b>400 g</b> Vacío de Res.		<b>431</b>



**\*Disfrute el sabor de un corte exclusivo con calidad y certificación internacional**

**\*Su corte de Calidad Prime Certificada se acompaña con Rebanadas de Jitomate con Queso Parmesano.**

<b>Filetto Grisanti</b> <b>200 g</b> Corazón de Filete Relleno con Queso Roquefort y Queso de Cabra acompañado de Puré de Papa y Brócoli al Vapor en Salsa Demiglace.	<b>321</b>
<b>Filetto ai Funghi</b> <b>200 g</b> Medallón de Res con Salsa de Hongos Mixtos, acompañado de Puré de Papa y Brócoli a la Mantequilla.	<b>321</b>
<b>Filetto di Manzo</b> <b>200 g</b> Filete de Res en Salsa de Morillas y Queso Roquefort.	<b>326</b>
<b>Filetto Intero di Manzo alla Griglia</b> <b>300 g</b> Caña de Filete de Res a la Parrilla.	<b>366</b>
<b>Bistecca del Fianco</b> <b>300 g</b> Arrachera.	<b>326</b>
<b>Petto di Pollo alla Griglia</b> <b>206</b> Pechuga de Pollo a la Parrilla.	
<b>Petto di Pollo Monte Fiorale</b> <b>237</b> Pechuga de Pollo rellena de Queso de Cabra y Flor de Calabaza cubierta de Salsa Morillas y montada sobre Spaguetti a la Mantequilla, acompañada de Puré de Papa y Brócoli al Vapor.	
<b>Pagello</b> <b>228</b> Filete de Pescado a la Plancha acompañado de Arroz Salvaje, Salsa de Chipotle y Crema.	
<b>Tonno Fresco alla Alfa</b> <b>318</b> Atún Fresco con Espinacas, Champiñones y Espárragos al Vapor.	
<b>Tonno Fresco in Crosta di Sesamo</b> <b>318</b> Atún Fresco en Costra de Ajonjolí con Crema de Poblano, Cilantro y Arroz Verde.	
<b>Pesce del Giorno</b> <b>332</b> Pescado del Día.	
<b>Gamberi a la Griglia</b> <b>368</b> Camarón Grande, Sambal Oelek, Puré de Papa y Mantequilla con un toque de Cilantro.	
<b>Salmone in Salsa di Morilla</b> <b>391</b> Salmón sobre Papa Rosti y Salsa de Morillas.	
<b>Costata di Manzo Caricata <i>Ideal para Compartir</i></b> <b>1000 g</b> Costilla de Res Cargada	<b>811</b>
<b>Costata di Maiale Barbecue o Giamaicana</b> <b>300 g</b> Costilla de Cerdo a la BBQ o Jamaica	<b>233</b>
<b>Su corte se acompaña con una guarnición de su elección:</b> Espinacas a la Crema      Ensalada de Parrilla      Papa Gajo Verduras a la Mantequilla      Papas a la Francesa      Ensalada César Verduras Asadas	
<b>Una segunda guarnición tendrá un costo de:</b>	<b>82</b>

El tiempo de preparación fluctúa de 20 a 40 minutos, según sea el corte y término de cocción solicitados. Aunque nuestros productos son de primera calidad y/o pasteurizados, el consumo de platillos crudos y términos de cocción menor, es responsabilidad de quien lo solicita.  
NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.