

ANTIPASTI / ENTRADAS

Fagottini di Formaggio Empanada de Queso.	\$ 52
Fagottini di Rib Eye Empanada rellena de Estofado de Rib Eye.	\$ 70
Taco di Marlin Pesce Marlin Ahumado, Jitomate, Aceituna Verde y Zanahoria, servido en Tortilla de Maíz con Queso, acompañado con Aguacate y Cebolla Morada.	\$ 49
Taco di Granchio Pulpa de Jaiba con Jitomate, Cebolla y Chile Cuaresmeño en Tortilla de Maíz al Vino Blanco.	\$ 58
Gamberi in Taco Tortilla di Mais Taco de Camarón en Tortilla de Maíz.	\$ 62
Tacos di Prezzemolo Fritti Perejil Frito con Tocino y Parmesano acompañado de Tortillas de Maíz al Vino Blanco.	\$ 107
Gamberi in Tacos Tortilla di Jicama (Cuatro piezas) Camarones Empanizados acompañados de Salsa Pico de Gallo de Piña y Cilantro.	\$ 188
Tacos Orientali di Lattuga (Cinco piezas) Taquitos de Lechuga Crujiente con Pollo con Especies Orientales.	\$ 194
Tacos di Tonno (Cuatro piezas) Tacos de Atún Fresco en Tortilla de Harina con Salsa de Anguila y Sambal Oelek.	\$ 227
Tacos di "Carnitas" di Anatra (Cuatro piezas) Pato Confitado en Tortilla de Harina con Cebollas Cambrey y Aderezo de Frambuesa y Chile Chipotle Asado.	\$ 246
"Tostadas" di Tonno (Cuatro piezas) Tostadas de trozos de Atún Fresco con Salsa Oriental del Chef.	\$ 130
Carciofi alla Griglia (In Stagione) Alcachofa Entera a la Parrilla con Aderezo del Chef. (Sólo en Temporada)	\$ 125
Fiori di Zucca Ripieni Flores de Calabaza Empanizadas y Rellenas de Queso de Cabra, sobre Espejo de Salsa de Chipotle, Espinaca Frita y un toque de Crema Natural.	\$ 149
Calamari Fritti Aros de Calamar Fritos acompañados de Calabacitas rebanadas y Aderezo de Chipotle.	\$ 181
Tonno "Blue" Rebanadas de Atún Fresco, Chile Cuaresmeño, Soya, Jugo de Limón, Mantequilla y Gérmen de Alfalfa.	\$ 227
Bowl di Gamberi Camarones al Tempura en Salsa Agridulce.	\$ 335
Formaggio Provolone Affumicato Queso Provolone Ahumado Bañado con Salsa al Ajillo y Champiñones.	\$ 145
Piatto di Formaggio e Olive Queso de Oveja tipo Manchego Español y Aceitunas.	\$ 246
Piatto di Prosciutto Serrano Spagnolo -Riserva- (100 g) Finas Rebanadas de exquisito Jamón Serrano y Melón.	\$ 199
Piatto di Prosciutto di Jabugo Pata Negra (100 g) Finas Rebanadas de Jamón de Jabugo Rebanado en su Mesa.	\$689

JOSELITO



CARPACCIOS

- Carpaccio di Salmone (Preparado en su Mesa)** \$ 192
Láminas de Salmón con Aceite de Oliva, Salsas Negras, Alcaparras y Parmesano.
- Carpaccio di Polpo** \$ 192
Pulpo cocido con Limón, Paprika, Cebolla, Chile Serrano y Sal de Grano.
- Carpaccio di Manzo Affumicato** \$ 192
Carpaccio de Res Ahumado con Aceite de Oliva, Rodajas de Chile Serrano, Salsas Negras, Champiñones y Parmesano.
- Carpaccio di Trota Salmonata** \$ 214
Láminas de Trucha Asalmonada acompañadas de Mousse de Queso Crema con un toque Oriental.

INSALATE / ENSALADAS

- Insalata Iceberg** \$ 103
Media Lechuga Romana con Aderezo de Queso Roquefort con Jitomarte, Cebolla Morada, Huevo Cocido, Tocino y un Toque de Perejil Seco.
- Insalata Mista** \$ 114
Variedad de Lechugas con Tomate, Morrón, Pepino y Alcachofa acompañada de Aderezo Italiano.
- Insalata Caesar** \$ 125
Lechuga Orejona, Yema de Huevo, Anchoas, Parmesano, Pimienta Negra, Mezcla de Aceites y Crotones.
- Insalata Caesar con Pollo** \$ 149
- Insalata Caprese** \$ 160
Rebanadas de Queso Mozzarella y Tomate acompañados de Pesto de Albahaca.
- Insalata di Pera** \$ 160
Lechugas Mixtas, Nuez de Castilla, Pera, Aderezo de Oporto y Queso Gorgonzola.
- Insalata di Spinaci** \$ 189
Espinacas, Jamón Serrano, Parmesano, Nuez de la India y Fresa con Vinagreta Balsámica.
- Insalata MaComeNo** \$ 229
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** \$ 96
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** \$ 102
Jugo de Carne de Rib Eye con Frijoles de la Olla, Champiñones, Tocino y Recaudo de Cilantro, Cebolla y Limón.
- Zuppa di Cipolla** \$ 104
Sopa de Cebolla en Tazón envuelto en Pasta de Hojaldre y Parmesano.
- Zuppa di Vongole / Clam Chowder** \$ 107
Crema espesa de Almeja.

PASTE / PASTAS

- Capellini Aglio e Olio** \$ 159
Pelo de Ángel con Chile de Árbol, Ajo asado y Aceite de Oliva
- Capellini al Burro** \$ 159
Pelo de Ángel con Mantequilla y Queso Parmesano
- Spaghetti Arrabiata** \$ 159
Spaghetti con Aceituna, Tomate, Cebolla, Anchoas y Chile Cuaresmeño.

Spaghetti alla Carbonara	\$ 159
Spaghetti con Huevo, Tocino, Parmesano y Crema.	
Fettuccine ai Funghi	\$ 166
Fetuchini a la Crema con Hongos Mixtos (Portobello y Champiñón) y Queso Parmesano.	
Fettuccine Alfredo	\$ 166
Fetuchini a la Crema con Jamón de Pierna y Queso Parmesano.	
Fusilli alla Puttanesca	\$ 166
Pasta Espiral con Salsa de Tomate, Alcaparras, Cebolla, Aceitunas, Chile de Árbol y Ajo.	
Spaghetti alla Bolognesa	\$ 173
Spaghetti en Salsa de Tomate con Ragú de Carne.	
Lasagna alla Bolognesa	\$ 173
Lasagna preparada con Ragú de Carne, Salsa de Tomate y Queso Parmesano.	
Ravioli Ripieni di Gamberi e Granchio	\$ 177
Ravioles Rellenos de Camarón y Cangrejo en Salsa Especial del Chef.	
Fusilli ai Quattro Formaggi	\$ 200
Pasta Espiral con Salsa de Mozzarella, Roquefort, Parmesano y de Cabra.	
Spaghetti alla Marinara	\$ 214
Spaghetti con Pulpo, Camarón, Almejas y Salsa de Tomate.	
Linguine al Tartufo	\$ 232
Pasta Tallarín con Hongos y Esencia de Trufa Blanca.	
Fettuccine ai Salmone	\$ 239
Fetuchini a la Crema con Salmón Ahumado y Parmesano.	
Risotto alla Marinara	\$ 286
Risotto al Azafrán con Camarón, Pulpo y Callo de Almeja.	

PIZZE / PIZZAS

Pizza Margherita	\$ 177
Tomate Fresco, Albahaca, Mozzarella y Parmesano.	
Pizza Quattro Stagioni	\$ 183
Alcachofa, Aceituna Negra, Jamón de Pierna y Champiñones.	
Pizza ai Peperoni	\$ 183
Peperoni, Tomate y Mozzarella.	
Pizza ai Prosciutto	\$ 183
Jamón de Pierna, Tomate y Mozzarella.	
Pizza ai Prosciutto e Ananas	\$ 183
Jamón de Pierna, Piña, Tomate y Mozzarella.	
Pizza ai Funghi	\$ 194
Champiñones Mixtos, Tomate y Mozzarella.	
Pizza ai Quattro Formaggi	\$ 221
Queso Azul, Queso de Cabra, Mozzarella y Parmesano.	
Pizza San Daniele	\$ 238
Jamón Serrano, Tomate, Espinacas y Mozzarella.	
Pizza Gamberi	\$ 238
Camarones, Tomate y Mozzarella.	
Pizza ai Salmone	\$ 238
Salmón Ahumado con Alcaparras, Tomate y Mozzarella.	
Calzone Ma Come No	\$ 211
Champiñones, Alcachofa y Mozzarella, cubierto con Jamón Serrano, Aceituna Negra y Pimientos.	

CARNE, PESCE E POLLAME / CARNES, PESCADOS Y AVES

CORTE IMPORTADO		Rib Eye Sapore Naturale - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -	400 g	\$ 639
		Rib Eye al Natural.		
CORTE IMPORTADO		Kansas City Steak - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -	450 g	\$ 639
CORTE IMPORTADO		Rib Eye con Burro al Tartufo - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -	400 g	\$646
		Rib Eye a la Mantequilla de Trufa.		
CORTE IMPORTADO		Bistecca di Manzo - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -	400 g	\$ 646
		Envuelta en Costra de Maíz con Salsa de Romero.		
CORTE IMPORTADO		Cuore di Rib Eye alla Griglia	200 g	\$ 346
		Corazón de Rib Eye a la Parrilla. (según disponibilidad)		
CORTE IMPORTADO		Superiore di Rib Eye alla Griglia	200 g	\$ 346
		Tapa de Rib Eye a la Parrilla. (según disponibilidad)		
CORTE IMPORTADO		Vuoto di Manzo	400 g	\$ 387
		Vacio de Res.		



***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.*

Filetto Grisanti	200 g	\$ 279
Corazón de Filete Relleno con Queso Roquefort y Queso de Cabra acompañado de Puré de Papa y Brócoli al Vapor en Salsa Demiglace.		
Filetto ai Funghi	200 g	\$ 279
Medallón de Res con Salsa de Hongos Mixtos, acompañado de Puré de Papa y Brócoli a la Mantequilla.		
Filetto di Manzo	200 g	\$ 289
Filete de Res en Salsa de Morillas y Queso Roquefort.		
Filetto Intero di Manzo alla Griglia	300 g	\$ 321
Caña de Filete de Res a la Parrilla.		
Bistecca del Fianco	300 g	\$ 299
Arrachera.		
Petto di Pollo alla Griglia		\$ 185
Pechuga de Pollo a la Parrilla.		
Petto di Pollo Monte Fiorale		\$ 214
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.		
Pagello		\$ 205
Filete de Pescado a la Plancha acompañado de Arroz Salvaje, Salsa de Chipotle y Crema.		
Tonno Fresco alla Alfa		\$ 289
Atún Fresco con Espinacas, Champiñones y Espárragos al Vapor.		
Tonno Fresco in Crosta di Sesamo		\$ 289
Atún Fresco en Costra de Ajonjolí con Crema de Poblano, Cilantro y Arroz Verde.		
Pesce del Giorno		\$ 302
Pescado del Día.		
Gamberi a la Griglia		\$ 335
Camarón Grande, Sambal Oelek, Puré de Papa y Mantequilla con un toque de Cilantro.		
Salmon in Salsa di Morilla		\$ 354
Salmón sobre Papa Rosti y Salsa de Morillas.		
Costilla de Res Cargada		\$ 745
Costilla de Cerdo en Salsa de BBQ o Jamaica		\$ 475

Su corte se acompaña con una guarnición de su elección:

Espinacas a la Crema	Ensalada de Parrilla	Papa Gajo
Verduras a la Mantequilla	Papas a la Francesa	Ensalada César
Verduras Asadas		

Una segunda guarnición tendrá un costo de: \$70

HORARIO DE SERVICIO: Lunes a Sábado: 13:00 h a 24:00 h y Domingo: 13:30 h a 24:00 h

* El tiempo de preparación fluctúa de 20 a 40 minutos, según sea el corte y término de cocción solicitados.



NOTA: 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 ESTÁN PRESENTADOS EN PESOS MEXICANOS. INCLUYEN IVA.