

## PARA EMPEZAR

**Las Alcachofas con Grana**

**Los Frijoles del pajarito Encamisados**

**El Carpaccio de Carne a la trufa**

Con salsa de trufa de la casa, arúgula, rebanadas de cabeza de champiñón Portobello y escamas de queso Grana Padano.

**El Carpaccio de Pez Espada con un toque de cebollin**

**El Carpaccio de Atún rojo**

**El plato de las Bruschettas Mixtas**

Camarón con arúgula, prosciutto y tomate, fruto del mar y la de Champiñones a la trufa.

**Los Calamares Corazón de Camarón al balsámico**

**Carpaccio de Salmón en aderezo de alcaparras y caviar**

**Las Burratine**

De Quesos , Champiñones a la trufa y la de tomate horneado.

**El Pulpo en Carpaccio**

**Nuestra Tártara de Atún a la Soya**

**El Atún en Tártara al Vinagre Balsámico**

**El antojito de King Crab**

**Cubeta de Almejas del pacifico perfumadas al vino blanco**

(1.3 Kg. de Almeja). (Disponible sólo con Almejas vivas).

## LAS SOPAS

**Minestrone “Della Nonna”**

Verduras frescas del día, servida con crotones y queso Grana Padano

**De Papa y Tocino**

**De Lentejas y Pasta**

No te olvides de pedir el queso y nuestro aceite picante.

## LAS ENSALADA

**Mixta**

**Contadina**

No te olvides de pedir el queso y nuestro aceite picante.

**Valentina**

Deliciosa mezcla de lechugas, con queso de cabra, champiñones y balsámico de la casa. Servida en una canasta de queso Grana Padano.

**Caprese | Primavera**

## LA PASTA HECHA A MANO

La verdadera tradición en nuestra gastronomía es la pasta hecha completamente a mano. Sólo se requiere de la fuerza del hombre sobre un rodillo de madera, una mesa y un cuchillo. Este trabajo extenuante y de mucha constancia da como resultado una pasta de inigualable calidad.

**Ravioles “Los clásicos”**

Rellenos de queso Ricotta y espinaca, servidos en salsa de tomate con chícharos.

**Fettuccine Alla Bolognese**

Hecha con la clásica receta casera, tan sencilla que sólo lleva 8 horas de lenta preparación.

**Ravioles de la Huerta**

De espinaca, rellenos con corazón de alcachofas y calabaza. Servidos con una salsa de queso suave y Grana, espolvoreados con pimienta negra.

**Los Sombreros Verdes**

“Los más famosos desde 1988”, rellenos de queso Ricotta, con un toque de mantequilla y salvia fresca.

**Ravioles Gorgonzola**

Rellenos de queso Gorgonzola, Ricotta , Mozzarella y acelga.

**Canelones de Espinacas**

Con queso Ricotta, cubiertos con salsa bechamel, salsa de tomate y un toque de Grana Padano.

**Fettuccine Altamar**

Camarones salteados al vino blanco en salsa de tomate con un toque de crema.

**Lasagna Bolognese**

La tradicional preparación al “estilo Romagnolo”.

**Ravioles “Don Tino”**

Rellenos de quesos suaves en una salsa de salsiccia hecha en casa.

**Spaghetti Guitarra Negro a la Marinera roja**

Con frutos del mar preparado con camarones, calamares y almejas en salsa de tomate con un toque de perejil.

**Spaghetti Guitarra con Langosta (Colade150gr)**

Salsa de Tomate, perfumado al vino blanco y un toque de perejil.

Si quieres queso en tus mariscos  
checa que no esté Mauro.

**LAS PASTAS** |  Pasta libre de Gluten (Opcional)

**Spaghetti Aglio Olio en su sartén**

¡Es otra cosa preparado con auténticos ingredientes!

Con ajo, aceite de olivo extra virgen D.O.P. , peperoncino una abundante lluvia de Grana y un toque de perejil fresco.

**Penne del Verdulero**

Con salsa de Pimiento morrón y Grana.

**Spaghetti a la Rueda**

Preparado en su mesa mezclando la pasta, la salsa de tomate y un toque de albahaca directamente en la rueda de queso Grana Padano.

**Spaghetti a la Carbonara**

Aquí los hacemos como se debe.

**Penne a la Diabla**

Preparado en su mesa mezclando la pasta, la salsa de tomate, ajo, orégano y chile de árbol directamente en la rueda de queso Pecorino.

**Penne alla Sorrentina al Horno**

Salteado en una deliciosa Salsa de Tomate y orégano, gratinado al horno con mozzarella y Grana Padano.

**Penne a la Jaiba (400grdeJaiba)**

Excelente sabor para chuparse los dedos.

**Spaghetti Adriático blanco**

Preparado con camarones, calabaza y espárragos, perfumado al vino blanco con un toque de perejil.

**Penne al Vodka**

Camarones flameados con vodka, en salsa de tomate y un toque de crema.

**Spaghetti Frutos del Mar al horno**

En Cartoccio al vino blanco

**Spaghetti “Alle Vongole del Capitán” en su sartén**

(800 gr de Almeja) Con almejas frescas del día, al vino blanco y perejil. (Disponible sólo con almejas vivas).

**Penne King Crab (200gr)**

Preparado con King Crab servido en una suave salsa de tomate con un toque final de Peperoncino, crema y perejil.

Tagliata

Novafeltria

# CENACOLO

IL RISTORANTE ITALIANO

LOS EMBAJADORES DE LA GASTRONOMÍA ITALIANA

*La pureza, está en el origen de nuestros ingredientes,  
la forma, es simplemente...ARTE*

## NUESTROS RISOTTOS ESPECIALES

### Risotto a los Quattro Quesos

Parmesano, Pecorino, Gorgonzola y Taleggio.

### Champiñones y salsiccia

Con un toque de queso gorgonzola, perfumado al vino blanco.

### Risotto a los Porcini con Gorgonzola y Trufa

### Risotto a la Marinera Blanca

### Risotto Adriático Blanco

Camarones, calabaza, perfumado al vino blanco con un toque de perejil fresco.

### Risotto a la Langosta (Cola de 150gr)

### Risotto al King Crab (200gr)

## LAS CARNES

### La Pancita Romagnola encamisada (Solo para expertos.)

### Pollo a la Valdostana

Pechuga de pollo horneada con Prosciutto y queso Mozzarella, bañado en salsa de Romero y confit de verduras.

### Filete Plinio (8oz.)

Filete de Res de carne "Prime" servido en una plancha caliente y bañado con una salsa de Salvia, Ajo y aceite de olivo extra virgen D.O.P. Servido con guarnición de papa horneada y confit de verduras.

### Filete Romero(8oz.)

Filete de Res de carne "Prime" preparado con sal gruesa de mar, ajo y romero. Servido con guarnición de papa horneada y confit de verduras.

### Filete de Res "Pepe Verde" (8 oz.)

Filete de res de carne "Prime" Flameado al brandy en crema de pimienta verde de Madagascar. Servido con guarnición de papa horneada y confit de verduras.

### Tagliata (8oz.)

Filete de Res de carne "Prime" preparado con Grana Padano rallado, fresca arúgula, sal gruesa de mar y glasé de balsámico de la casa. Servido con guarnición de papa horneada y confit de verduras.

## NUESTRAS PIZZAS

### La Clásica Margherita a la trufa

### La Especial a la Carbonara con tocino y huevo

### Cuatroquesos

Mozzarella, Parmigiano, Taleggio y Gorgonzola.

### La de Champiñones perfumados a la trufa

### La Clásica Margherita con Mozzarella di Bufala

### La Camaroníssima con arúgula

### La de Prosciutto con arúgula y salsa de trufa de la casa

### Pizza Langosta (Colade150gr)

## DEL MAR

### Los Camarones gigantes enojados

Horneados en su plato con nuestra especial salsa de tomate picosa.

### El Salmón con Espinacas

Con pomodoríssima sobre una cama de espinacas y alcaparras salteadas.

### El Sea Bass empapelado

Horneado a las finas hierbas con verduras.

### El Sea Bass en salsa de Poro

Al horno con verduras.

### El Pulpo a la Modenese

### Cazuela Divorciada (para 2 personas)

(1.44 kg de frutos del mar : 400 gr Almeja, 240 gr Calamares, 200 gr Camarón, 200 gr Salmon, 400 gr Jaiba).

### Brodetto di Mauro encamisado (para 2 personas)

(1.7 kg de lo mejor del mar : 230 gr King Crab, 150 gr Langosta, 100 gr Camarones, 600 gr Almejas, 100 gr Sea Bass, 120 gr Calamar, 400 gr de Jaiba).

LO QUE TE SERVIMOS ES EL RESULTADO DE MILES DE AÑOS DE PASIÓN.

[www.cenacolo.com.mx](http://www.cenacolo.com.mx)

  grupocenacolo

Cualquier otro platillo que no esté en el menú, se cobrará igual que el producto base. Pregunte al mesero antes de ordenar. Los precios incluyen IVA (16%)