

## PARA EMPEZAR

**Las Alcachofas con Grana** ..... \$225

**Los Frijoles del pajarito Encamisados** ..... \$215

**El Carpaccio de Carne a la trufa** ..... \$225

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** .... \$225

**El Carpaccio de Atún rojo** ..... \$240

**El plato de las Bruschettas Mixtas** ..... \$240

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

**Los Calamares Corazón de Camarón al balsámico** ..... \$235

**Carpaccio de Salmón en aderezo de alcaparras y caviar** .... \$240

**El Pulpo en Carpaccio** ..... \$295

**La tártara de carne Prime** ..... \$280

**Nuestra Tártara de Atún a la Soya** ..... \$350

**Cubeta de Almejas del pacifico perfumadas al vino blanco** .... \$700  
(1.3 Kg. de Almeja) Disponible sólo con Almejas vivas

## LAS SOPAS

**Minestrone "Della Nonna"** ..... \$155

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

**De Lentejas y Pasta** ..... \$145

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

## LAS ENSALADAS

**Ensalada Mixta** ..... \$170

**Ensalada Contadina** ..... \$180

Con espinaca fresca, champiñones, piñones y queso Grana

**Ensalada Valentina** ..... \$260

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

	Burrata	Di Bufala
<b>Ensalada Caprese</b> .....	\$295	\$360

<b>Ensalada Primavera</b> .....	\$295	\$360
---------------------------------	-------	-------

**Ensalada a la parmesana** ..... \$180

Con crotones aderezada con nuestra salsa casera alioli.

## LAS PASTAS

**Spaghetti Aglio Olio en su sartén** ..... \$190

¡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 alla Sorrentina al Horno** ..... \$290

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

### PASTAS HECHAS EN TU MESA

**Spaghetti a la Rueda** ..... \$225

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

**Penne a la Diabla** ..... \$225

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

**Spaghetti all' amatriciana** ..... \$280

El clásico del sur de Italia preparado en su mesa , al "Guanciale" picante en salsa roja

## 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"** ..... \$250

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

**Fettuccine Alla Bolognese** ..... \$240

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

**Ravioles de la Huerta** ..... \$270

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** ..... \$260

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

**Ravioles Gorgonzola** ..... \$260

Rellenos de queso Gorgonzola, Ricotta , Mozzarella y acelga.

**Canelones de Espinacas** ..... \$280

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

**Fettuccine Altamar** ..... \$280

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

**Lasagna Bolognese** ..... \$295

La tradicional preparación al "estilo Romagnolo".

**Ravioles "Don Tino"** ..... \$290

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

**Spaghetti Guitarra Negro a la Marinera roja** ..... \$310

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

**Spaghetti Guitarra con Langosta (Cola de 150gr)** ..... \$490

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

**Ravioles rellenos de Sea Bass** ..... \$280

Salteados con frescos tomates cherry al vino blanco

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

**Penne a la Jaiba (400 gr de Jaiba)** ..... \$270

Excelente sabor para chuparse los dedos.

**Spaghetti Adriático blanco** ..... \$295

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

**Penne al Vodka** ..... \$310

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

**Spaghetti Frutos del Mar al horno** ..... \$370

En Cartoccio al vino blanco

**Spaghetti "Alle Vongole del Capitán" en su sartén** ..... \$455

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

**Spaghetti a la Carbonara** ..... \$225

Aquí los hacemos como se debe.



Pasta libre de Gluten (Opcional)

# 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

<b>Risotto a los Quattro Quesos</b> .....	\$255
Parmesano, Pecorino, Gorgonzola y Taleggio.	
<b>Risotto a los Porcini con Gorgonzola y Trufa</b> .....	\$255
<b>Risotto a la Marinera Blanca</b> .....	\$320
<b>Risotto Adriático Blanco</b> .....	\$365
Camarones, calabaza, perfumado al vino blanco con un toque de perejil fresco.	
<b>Risotto a la Langosta (Cola de 150gr)</b> .....	\$490

## LAS CARNES

<b>La Pancita Romagnola encamisada (Solo para expertos.)</b> .....	\$295
<b>Pollo a la Valdostana</b> .....	\$395
Pechuga de pollo horneada con Prosciutto y queso Mozzarella, bañado en salsa de Romero y confit de verduras.	
<b>Filete Plinio (8oz.)</b> .....	\$565
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.	
<b>Filete Romero(8oz.)</b> .....	\$565
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	
<b>Filete de Res "Pepe Verde" (8 oz.)</b> .....	\$565
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.	
<b>Tagliata (8oz.)</b> .....	\$565
Filete de Resde 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

<b>La Clásica Margherita a la trufa</b> .....	\$230
<b>La Especial a la Carbonara con tocino y huevo</b> .....	\$260
<b>La de Prosciutto con arúgula y salsa de trufa de la casa</b> ....	\$390
<b>De los reyes</b> .....	\$290
Mozzarella, Parmigiano, Taleggio y Gorgonzola	
<b>La de Champiñones perfumados a la trufa</b> .....	\$340
<b>La Camaronísima con arúgula</b> .....	\$350
<b>Pizza Langosta (Cola de 150gr)</b> .....	\$490

## DEL MAR

<b>Los Camarones gigantes enojados</b> .....	\$420
Horneados en su plato con nuestra especial salsa de tomate picosa.	
<b>El Salmón con Espinacas</b> .....	\$455
Con pomodorísima sobre una cama de espinacas y alcaparras salteadas.	
<b>Pescado fresco empapelado y horneado a las finas hierbas con verduras</b> .....	\$550
(únicamente disponible con pescado fresco)	
<b>King crab al horno</b> .....	\$1,200
medio kilo de lo mejor	
<b>Cazuela divorciada, para 2 personas</b> .....	\$1,350
(1.44 kg de frutos del mar : 400 gr Almeja, 240 gr Calamares, 200 gr Camarón, 200 gr Salmon, 400 gr Jaiba).	
<b>Brodetto de mauro encamisado (para 2 personas)</b> .....	\$1,950
(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%)