

ENTRADAS

Alcachofa 4 Quesos	Acompañada de salsa cuatro quesos	\$350
Calamares Fritos	Aros de calamar rebosados y salsa arrabiata	\$350
Carpaccio de Res Elaborado en su mesa	Champiñones frescos, arúgula y laminas de parmigiano.	\$320
Carpaccio de Salmón Elaborado en su mesa	Alcaparras y aceite de olivo	\$320
Pulpo Mediterráneo	Pulpo a la parrilla, papa cambray, aceite de oliva y alcaparra	\$350
Atún Capri	Tartar de atún fresco, pepino, cebolla morada, aguacate y balsámico de tamarindo	\$320
Provolone	Asado al pomodoro y prosciutto	\$350
Cazuela Mejillones	Al vino blanco	\$390

SOPAS

Sopa Mediterránea	Sopa de tomate y albahaca	\$190
Crema del día	Selección del Chef	\$190

ENSALADAS

*Complementa tu ensalada con Camarón \$150/
Pollo \$100 / Salmón \$150

Ensalada Caesar Alla Ruotta	Con queso Parmigiano Reggiano. Preparada en su mesa	\$270
Cent'Anni	Mix de lechugas, manzana, nuez, queso de cabra y aderezo de miel mostaza	\$240
Caprese	Tomate, mozzarella fresca y albahaca	\$240
Burrata	Queso burrata cremoso, arúgula y tomate cherry	\$320
Ensalada de Palmitos	Mezcla de lechugas, espárragos frescos y aderezo de la casa	\$280

CARNES DE LA CASA

Ribeye	400 GR.	\$890
Picaña	300 GR.	\$550
New York Strip	350 GR.	\$790
Filete de Res	300 GR.	\$770
Medallones Gorgonzola	300 GR Filete de res sobre lechuga asada y bañados con salsa de queso Gorgonzola	\$790
Hamburguesa de Rib Eye	300 GR. Elaborada todos los días en casa, con carne prime seleccionada y queso Cheddar	\$390
Hamburguesa Vegana	150 GR. Elaborada con carne Beyond	\$390

PESCADOS Y MARISCOS

Pesca del día	250 GR.Vegetales salteados, tomate, vino blanco y orégano, servidos con puré de papa y ajo rostizado	\$490
Salmón al Grill	250 GR. Verduras salteadas y salsa capperi de mostaza	\$450
Pulpo a las Brasas	220 GR. Acompañado de papas al romero y salsa ajillo	\$480
Steak de Camarón	Acompañado de risotto de coliflor	\$590
Atún en Costra de Ajonjolí	200 GR. Mix de lechugas, pepino, jitomate, cebolla morada, reducción Balsámico	\$450

GUARNICIONES

Espárragos Salteados	Parmigiano Gratinado.	\$180
Papas Saratoga	Hojuelas de papa crujientes	\$150
Papas Rústicas	Ajo, romero y olivo	\$150
Papas Fritas	Papas naturales estilo francés.	\$150

Los gramajes mostrados son únicamente de proteínas y son pesados en crudo antes de su cocción. El consumo de alimentos crudos, es responsabilidad de la persona que los ingere. Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.

AVES

Pollo al Funghi	200 GR. Salsa de hongos frescos y pasta al olio	\$320
Pollo alla Parmigiana	200 GR. Sábana de pollo empanizada, salsa pomodoro y gratinada con parmigiano. Acompañada con pasta Alfredo.	\$320
Pollo Limone	200 GR. Escalopas de pollo al limón con aceitunas y alcaparras. Con puré de papa rostizado.	\$320

RISOTTO

Risotto Funghi	Salsa cremosa de champiñones y hongos porcini	\$390
Risotto Frutti di Mare	Pomodoro, calamar, camarón, pulpo, mejillon y almeja	\$420
Risotto de Langosta	Parmigiano, cola de langosta toque de mantequilla	\$690

PASTA ALLA RUOTA

Elaboradas en su mesa con nuestra rueda de queso Parmigiano Reggiano
* Complementa tu pasta con Camarón \$150 / Pollo \$100 / Salmón \$150

Pastas: Fettuccine, Spaghetti, Linguine, Fusilli, Penne	\$350
Salsas: Alfredo, Pomodoro, Bolognesa, Funghi, Arrabiata y 4 Quesos	

PASTA

Opción sin gluten Fusilli \$40 (20 min)

Rigatoni e Burrata	Salsa Pomodoro cremosa, queso burrata y sal volcánica	\$320
Linguine Nero	Tinta de calamar, camarón y aros de calamar	\$390
Linguine con Langosta	Salsa ligeramente cremosa aromatizada con eneldo	\$590
Spaghetti Regina	Camarón, ajo, vino blanco y toque de peperoncino	\$350
Fettuccine Vongole	Almejas en su concha y tradicional salsa con ajo, vino blanco y perejil	\$490
Linguine Toscano	Espárragos y prosciutto con salsa ligeramente cremosa.	\$390
Lasagna Clásica	Ragú de res, queso mozzarella y parmesano	\$290
Ravioles de Pecorino	Rellenos de queso Pecorino en salsa cremosa de setas	\$390
Gnocchi Gratinado	Tocino, papa, salsa de pomodoro cremosa y mozzarella	\$320
Fusilli Vegano	Bolognesa de carne Beyond	\$390



PIZZA

Cent'Anni	Queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate deshidratado y pepperoni	\$320
Papa y Romero	Laminas crujientes de papa, mozzarella, romero y sal de mar	\$280
Burrata	Tomate cherry, prosciutto, burrata fresca y albahaca	\$390
Meat Lover	Pepperoni, salchicha italiana y salami	\$380
Mare	Camarones al ajillo y queso mozzarella	\$390
Langosta y Camarón	Langosta y camarón salteados en ajo y mantequilla clarificada	\$490
Margherita	Tomate cherry, mozzarella y albahaca	\$290
Vegetariana	Alcachofa, cherry, albahaca, champiñón, cebolla morada, arúgula y aceituna negra	\$290

Los gramajes mostrados son únicamente de proteínas y son pesados en crudo antes de su cocción. El consumo de alimentos crudos, es responsabilidad de la persona que los ingere. Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA.