

*Dolce
Guidi* 
CUCINA • ITALIANA



M E N U

ANTIPASTI



CARPACCIO DI TONNO \$ 215.00

Carpacho de atún con ensalada de lechuga en juliana, arúgula y manzana roja con alcaparras.

CARPACCIO DI POLPO \$ 230.00

Carpacho de pulpo al limón y salsas negras, supremas de naranja, jitomate cherry, pesto al cilantro y ajonjolí.

**CARPACCIO DI SALMONE CON
SPEZIE MEDITERANEE \$ 215.00**

Carpacho de salmón con cebolla, alcaparras, ensalada de jitomate fresco y aceitunas negras a las finas hierbas.

**CARPACCIO DI MANZO AL
LIMONE GIALLO E TARTUFO \$ 195.00**

Carpacho de res al limón, servido con ensalada de champiñones frescos, escamas de parmesano reggiano y esencia de trufa negra.

**FRITTO MISTO DI MARE
ZUCCHINE E CAROTE \$ 240.00**

Calamares y camarones capeados fritos, servido en salsa arrabiata y verduras capeadas.

****CONSUMIR CARPACCIO ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL,
AL COMER LA PROTEINA NO COCIDA.**

ANTIPASTI

INSALATA DEL CONTADINO \$ 165.00

Lechuga verde, radicchio, palmito, queso de cabra, panela, nuez garapiñada, jitomate deshidratado con vinagreta de vinagre balsámico y crotones a las finas hierbas.

INSALATA CAPRESE \$175.00

Jitomate, mozzarella fresca y pesto a la Genovese con un boquete de lechuga y orégano.

INSALATA DI STAGIONI \$ 185.00

Mix de lechugas y fruta de temporada.

PARMIGIANA DI MELANZANE \$ 175.00

Torre de berengena al horno con tomate, parmesano y mozzarella gratinada.

FUNGO PORTOBELLO DEL CHEF \$ 190.00

Hongo Portobello relleno de tres quesos gratinados sobre cebolla caramelizada al vino tinto y reducción de vinagre balsámico en cama de arúgula.

**ASPARAGI CON PROSCIUTTO
CRUDO E TARTUFO \$ 255.00**

Espárragos asados envueltos en prosciutto crudo con aceite de trufa en cama de lechugas mixtas en salsa de cuatro quesos.



ZUPPE E CREME



MINISTRONE ALLA GENOVESE \$ 135.00

Sopa de verduras mixtas aromatizadas al pesto.

CREME DI ASPARAGI \$ 210.00

Crema de espárrago, ajo, poro, bechamel.

RISOTTO

**RISOTTO AI FUNGHI CON
MOZZARELLA E BASILICO \$ 245.00**

Risotto con hongos, queso mozzarella y albahaca fresca.

**RISOTTO AL NERO AL
FRUTTI DE MARE \$ 275.00**

Risotto negro con camarones y mariscos de temporada,
en tinta de calamares al vino blanco.

**RISOTTO AL GAMBERONI
E PUNTE DI ASPARAGI \$ 295.00**

Risotto con camarones, callo de almeja y espárragos
frescos.

LE NOSTRE PASTE

AGLIO OLIO E PEPERONCHINO \$ 150.00

Aceite de oliva, chile de árbol y perejil picado.

SPAGUETTI ALLA PUTTANESCA \$150.00

Salsa de jitomate, aceitunas, anchoas y alcaparras.

PENNE ALLA POMODORO \$ 150.00

Salsa de jitomate a la italiana.

PENNE ALLÁRRABIATA \$ 150.00

Salsa de pomodoro, chile de árbol y perejil fresco.

FETTUCINE ALFREDO \$ 175.00

Salsa bechamel, vino blanco, ajo, queso parmesano.

SPAGHETTI ALLÁMATRICIANA \$ 165.00

Salsa de jitomate, tocino fresco y cebolla blanca.

SPAGHETTI BOLOGNESA \$165.00

Salsa pomodoro, ragú, albahaca, perejil, queso parmesano.

SPAGHETTI AL PESTO \$ 175.00

Salsa de albahaca, piñones, aceite de oliva y queso parmesano.

**FUSILLI AL POMODORO FRESCO,
RUCOLA, CAPRINO E PEPPERONI** \$ 185.00

Fusilli con jitomate fresco, arúgula, queso de cabra y pimientos.

FUSILLI AL QUATTO FORMAGGI \$ 210.00

Fusilli en salsa a los cuatro quesos.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$ 210.00

Con panceta, yema de huevo, pimienta negra, crema y parmesano.

LASAGNA ALLA BOLOGNESA \$245.00

Con Ragú de carne al estilo Emilia Romagna y mozzarella fresca gratinada.

LE NOSTRE PASTE



LE NOSTRE PASTE

GNOCCHI ALLA SORRENTINA..... \$ 230.00

Con salsa pomodoro, queso mozzarella fresco y albahaca.

GNOCCHI 4 FORMAGGI..... \$ 255.00

Gnocchi con salsa de cuatro quesos italianos.

PENNE AL SALMONE CON ERBA CIPOLLINA \$ 230.00

Salsa bechamel, vino blanco, ajo, queso parmesano.

FETTUCCINE ALLA NORCINA \$ 220.00

Salsa de jitomate, tocino fresco y cebolla blanca.

CANNELONI PIPIENI DI SPINACI E RICOTTA 245.00

Canelones de queso ricotta y espinaca en salsa de pomodoro y jugo de carne al estilo italiano.

RAVIOLI PERA NOCI E GORGOZOLA..... \$270.00

Ravioles de espinacas con salsa de queso gorgonzola cremoso, nuez y pera fresca.

LINGUINE AL POMODORO FRESCHI E GAMBERI CON CAPPERI \$ 240.00

Salsa de jitomate fresco, camarones y alcaparras al vino blanco.

RAVIOLI AL PESTO ROSADO..... \$ 235.00

Ravioles rellenos de queso ricotta y cabra con un pesto de albahaca piñones queso parmesano cremosa y aceite de oliva extra virgen.

SPAGHETTI AL FRUTTI DI MARE..... \$ 245.00

Salsa de pomodoro con mariscos y camarones al estilo Viareggio.

FETTUCCINE GAMBERONI E ZUCCHINE..... \$ 280.00

Fettucine con camarones, callo de almeja, calabaza italiana fumeado al vino blanco con jitomate fresco y albahaca.

RAVIOLI FRUTTI DI MARE..... \$ 315.00

Ravioles negros en tinta de calamares con salsa de camarones, calamares y frutos del mar al vino blanco ligeramente cremoso.



SECONDI



PETTI FARCITI AL PROSCIUTTO CRUDO..... \$ 255.00

Pechuga de pollo rellena de espárragos, prosciutto crudo en su jugo con pimientos tres colores.

TONNO ALLA LIVORNESE\$270.00

Filete de atún con jitomate fresco, ajo, aceitunas negras al vino blanco y perejil.

POLPO POMODORO DEL CHEF..... \$ 325.00

Pulpo con anchoas, alcaparras al vino blanco espumoso en salsa de pomodoro gratinado cremoso.

ORATA ALLE OLIVE..... \$ 255.00

Dorado en salsa de limón amarillo, alcaparras y aceitunas negras.

GAMBERI A PIACERE..... \$ 325.00

Camarones al gusto, a la Isolana, al ajo, a la diablo, al limón, crema al vino blanco. Todos acompañados de spaghetti salsa de pomodoro y albahaca fresca.

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA..... \$ 325.00

Filete de res en salsa de queso Gorgonzola al vino blanco.

PAGELLO EN CROSTA DI PISTACCHI \$275.00

Filete de huachinango en costra de pistache crujiente en una salsa cremosa al anís.

SECONDI

PAGELLO AL ISOLANA \$ 275.00

Filete de huachinango al horno, aceitunas negras, calabaza italiana, jitomate cherry y puré de papa.

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI MISTO..... \$ 385.00

Filete de res con salsa gravy con hongos frescos a la esencia de trufa negra y parmesano.

PORCHETTA \$ 345.00

Lomo de cerdo al horno en salsa de mostaza, relleno a las finas hierbas y queso gouda, guarnición puré de papa y espinacas salteadas al vino blanco.

SALMONE ALLA GRIGLIA \$ 355.00

Salmón a la parrilla con hierbas finas mediterráneas con endivia caramelizada.

POLPO ALLA BRACE \$ 355.00

Pulpo a la parrilla marinado con hierbas finas mediterráneas sobre puré de papa.

TAGLIATA ALLA FIORENTINA \$ 365.00

Escalopa de Rib eye con cama de arúgula, parmesano y reducción de vinagre balsámico.

**RIB EYE CON SALSA DI TARTUFO
E FUNCHI FRESCHI** \$ 395.00

Rib eye en salsa de hongos mixtos en su gravy con esencia de trufa y láminas de parmesano.



PIZZA E CALZONE

MARGHERITA \$165.00

Salsa tomate, mozzarella y albahaca.

QUATTRO STAGIONI..... \$195.00

Salsa tomate, mozzarella, jamón de pierna, champiñones, alcachofas, aceitunas negras.

SALAME PICCANTE..... \$ 185.00

Salsa tomate, mozzarella, pepperoni.

CAPRICCIOSA..... \$ 180.00

Salsa tomate, mozzarella, jamón de pierna, champiñones, alcachofas, aceitunas negras y salchicha.

VEGETARIANA \$ 185.00

Salsa tomate, mozzarella, espinaca, verdura fresca y salsa pesto allá Genovese.

QUATTRO FORMAGGI..... \$ 195.00

Exquisita combinación de queso mozzarella, de cabra, gorgonzola y parmesano reggiano.

GAMBERONI E PESTO ALLA GENOVESE..... \$245.00

Salsa pomodoro, mozzarella, camarones frescos y salsa pesto a la Genovese.

DEL CONTADINO..... \$245.00

Mozzarella, pera, nuez, queso gorgonzola, arúgula y miel de abeja.

MAIALONA \$215.00

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo italiano, jamón de pierna, pepperoni y salchicha.

MEZZA LUNA..... \$220.00

Media luna, mitad pizza y mitad calzone con salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras y pollo a la parrilla.

TOSCANA CON PROSCIUTTO CRUDO..... \$ 235.00

Salsa tomate, mozzarella, prosciutto crudo, arúgula y láminas de queso parmesano Reggiano.

FRUTTI DI MARE..... \$ 245.00

Salsa tomate, mejillones, camarones, calamares, callo de almejas y orégano con aceite de oliva extra virgen.

CALZONE PICCANTE MOZZARELLA..... \$ 190.00

Queso mozzarella, pepperoni, champiñones y chiles de árbol.

CALZONE CAPRICCIOSO MOZZARELLA..... \$210.00

Queso mozzarella, jamón de pierna, champiñones, aceitunas negras y alcachofas.



NIÑOS

SPAGHETTI AL GUSTO	\$ 135.00
DEDOS DE QUESO EMPANIZADOS.....	\$150.00
POLLO EMPANIZADO	\$ 150.00
PIZZA INDIVIDUAL	\$ 110.00
(jamon, peperonni, margarita)	

POSTRE

TIRAMISÚ.....	\$ 145.00
El auténtico.	
TARTA DE MANZANA	\$120.00
Con crema pastelera al pistache.	
TORRE DE MERENGUE CON FRUTAS FINAS.....	\$ 110.00
Soletas de merengue rellena de crema pastelera con frutas finas y glaseado al chocolate semiamargo.	
CRÉME BRÛLÉE	\$ 120.00
Flameado al caramelo.	
TARTA DE CHOCOLATE	\$ 190.00
Con salsa de frutos rojos.	
GELATO DE LA CASA	\$ 85.00
Chocolate, crema y fresa.	



BEBIDAS



REFRESCO	\$ 45.00
LIMONADA / NARANJADA	\$150.00
TÉ HELADO	\$ 150.00
AGUA FRANCA MINERAL (650 ml)	\$ 45.00
AGUA EMBOTELLADA (500 ml)	\$150.00
CAFÉ AMERICANO	\$ 150.00
EXPRESSO	\$ 45.00
CAPUCCINO	\$150.00
CERVEZA NACIONAL	\$ 150.00
CERVEZA IMPORTADA	\$ 45.00
CERVEZA ARTESANAL (355 ml)	\$150.00
VASO MICHELADA	\$ 150.00
TÉ	\$ 150.00
(Manzanilla, menta, black, berries, jazmín, bergamota, vainilla)	

*Dolce
Guidi* 
CUCINA • ITALIANA

