

ANTIPASTI



FORMAGGIO

MED. \$189 (910 cal) | GDE. \$306 (1340 cal)

Nuestra original combinación cremosa de quesos, preparada con espinacas, alcachofas y champiñones. Servida con pan de ajo tostado. Disfrútalo con vino blanco.

PANE D' AGLIO GRATINATO (800 cal) \$137

Delicioso y tradicional pan toscano con mantequilla al ajo, gratinado con quesos *mozzarella* y parmesano.



CALAMARI FRITTI MED. \$304 (250 cal)

Suculentos arillos y tentáculos de calamar delicadamente empanizados y fritos (311 g). Se recomienda acompañar con vino blanco.

CARPACCIO DI SALMONE \$239 (370 cal)

Finas rebanadas de salmón fresco, servidas con una mezcla de radicchio y lechuga escarola. Aderezadas con aceite de olivo, hierbas aromáticas y alcaparras. Se recomienda acompañar con vino blanco.

CARPACCIO DI MANZO \$244 (950 cal)

Rebanadas delgadas de filete de res crudo, servidas con champiñones, hojuelas de parmesano aderezadas con aceite de olivo, vinagre balsámico y albahaca. Se recomienda acompañar con vino tinto.

INSALATA

INSALATA CESARE

MED. \$119 (470 cal) | GDE. \$194 (960 cal)

Fresca lechuga romana con aderezo *Cesare* y *croutones* de nuestro delicioso pan *focaccia*. Agrega camarones (5 pzas. - 64g) por \$63 o pollo romano (85 g) por \$51.

INSALATA CAMPESINA

MED. \$144 (340 cal) | GDE. \$226 (690 cal)

Exquisita mezcla de lechugas y espinacas con avellanas tostadas, *pancetta* (56 g), queso *gorgonzola* y vinagreta italiana.



INSALATA DI MELA

MED. \$128 (230 cal) | GDE. \$206 (450 cal)

Mezcla de lechugas aderezadas con vinagreta italiana, manzana verde, arándanos deshidratados, nuez caramelizada y auténtico queso de cabra con ceniza.

INSALATA DELLA CASA

MED. \$115 (220cal) | GDE. \$185 (480 cal)

Mezcla de lechugas acompañadas de tomate fresco, aceitunas negras, queso parmesano y vinagreta italiana.

INSALATA DI PERA E GORGONZOLA

\$267 (500 cal)

Fresca mezcla de lechugas con un exquisito aderezo dulce, tiras de pechuga asada (85 g) a la parrilla, trozos de nuez, rebanadas de pera y queso *gorgonzola*.

INSALATA CESARE CON

POLLO ROMANO \$312 (1140 cal)

Pechuga de pollo empanizada (113 g) acompañada de pimientos, champiñones rostizados y *croutones* de pan *focaccia* sobre nuestra *Insalata Cesare*.

Italianni's

PASTA



FETTUCCINE ALFREDO \$205 (1150 cal)

Deliciosa pasta elaborada con queso parmesano, con camarones (5 pzas. - 64g) agrega \$63 o con pechuga de pollo asado (170 g) agrega \$55. Acompáñala con vino tinto.



CAPELLINI CON POLLO É SPINACI

\$249 (1390 cal)

Cabello de ángel con pollo asado (113.4 g), champiñones, espinacas, tomate y piñones tostados en una deliciosa salsa de vino blanco al limón. Disfrútalo con vino blanco.

RAVIOLI AL POMODORO \$244 (820 cal)

Ravioles rellenos de queso *ricotta* y salsa *pomodoro* picante, gratinados con *mozzarella* y parmesano. El vino tinto es el mejor maridaje para esta pasta.



FUSILLI AL PEPERONCINO \$259 (1110 cal)

Exquisita pasta acompañada de una salsa de queso parmesano ligeramente picante, con tiras de pechuga de pollo a la parrilla (141 g), brócoli, zanahoria y auténtico queso de cabra ceniza. Se recomienda acompañar con vino tinto.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE \$209 (720 cal)

Pasta *al dente*, preparada con carne de res y la exquisita salsa de tomate Italianni's. Se recomienda acompañar con vino tinto.

FETTUCINI CON POLLO A LA GRIGLIA

\$269 (1280 cal)

Exquisita pasta con brócoli, zanahoria, tomates y pollo asado (141 g) en una cremosa salsa de queso *gorgonzola*. Acompáñala con vino blanco.



LINGUINI FRA DIAVOLO \$314 (1050 cal)

Camarones salteados (7 pzas. - 98 g) en una salsa de tomate ligeramente picante con espinacas, espárragos, piñones tostados y queso *feta*. Se recomienda acompañar con vino tinto.



FRUTTI DI MARE \$344 (1240 cal)

Pasta *linguni* preparada con camarones (58 g), calamares (311 g), mejillones (32 g) y salmón (56 g) en una salsa de vino blanco ligeramente picosa. Pruébalo con vino blanco.

PENNE ALL' ARRABBIATA ITALIANNI'S

\$198 (1240 cal)

Nuestra tradicional receta de pasta *al dente* con salsa *pomodoro*, albahaca fresca, champiñones rostizados, queso parmesano y un toque picante. Con camarones (5 pzas. - 64 g) agrega \$63. Acompáñala con vino tinto.

PASTA DI MONTESCO \$339 (1280 cal)

Pasta *penne* preparada con una salsa cremosa de queso parmesano y salsa *pesto*, camarones, queso *mozzarella* fresco, nueces tostadas y tomate seco al Sol.

FETTUCCINE AFFUMICATO \$306 (1180 cal)

Pasta *fettuccine* con salsa cremosa de queso de cabra, salmón ahumado, espárragos tiernos, tomates y alcaparras.

SPAGHETTI CARBONARA \$256 (1280 cal)

Pasta preparada con una exquisita salsa de queso parmesano y tocino. Se recomienda acompañar con vino blanco.



LASAGNA ALLA BIANCINI \$329 (940 cal)

Generosa porción de *lasagna* con espinacas, champiñones, salsa *alla bolognese*, *mozzarella* y cubierta con salsa marinara. Compártela y acompañala con vino tinto.

ZUPPE



ZUPPA DEL GIORNO \$118

Preparadas diariamente, son una verdadera *squizitezza*. ¡Pide más por cuenta de la casa! Pregunta por nuestras deliciosas opciones.

ZUPPA MINESTRONE \$118

Generosa porción de sopa clásica italiana, con verduras y albahaca fresca en un ligero caldo de tomate.

PIZZA

Todas nuestras pizzas tienen 32 cm de diámetro.

PIZZA CALABRESE \$244 (1410 cal)

Combinación de queso *mozzarella*, *salsiccia* (75 g) italiana, pimienta *cherry*, pimienta *peperoncino* y cebolla blanca. Acompáñala con vino tinto.

CALZONE DI SALSICCIA \$242 (2170 cal)

Clásico *calzone* napolitano, relleno de *peperoni* (20 g), *salsiccia* italiana (100 g), queso *mozzarella* y salsa de tomate. Cubierto con nuestra tradicional salsa marinara y perejil. Se recomienda acompañar con vino tinto.

PIZZA DI SALMONE \$244 (1430 cal)

Con nuestra clásica salsa *pomodoro*, queso *mozzarella*, rebanadas de salmón marinado (85.05 g) con alcaparras, queso crema, aros de cebolla morada y cebollín. Acompáñala con vino blanco.

PIZZA CLASSICA \$246 (1450 cal)

Deliciosa combinación de salchicha italiana, champiñones, pimientos, quesos *gorgonzola* y *mozzarella*. Se recomienda acompañar con vino tinto.

PIZZA DI PEPERONI \$204 (1190 cal)

Abundante porción de *peperoni* (46 g), queso *mozzarella* y aros de cebolla morada. Se recomienda acompañar con vino tinto.

PIZZA DI FORMAGGIO \$239 (1470 cal)

Con nuestra original combinación de quesos preparada con espinacas, alcachofas, champiñones y jitomates deshidratados. Se recomienda acompañar con vino blanco.

PIZZA MARGHERITA \$204 (1030 cal)

Preparada con nuestra salsa *pomodoro*, gratinada con queso *mozzarella*, acompañada de tomate fresco en rebanadas y aromatizada con albahaca. Se recomienda acompañar con vino tinto.

LA MIA CREAZIONE \$204

Elige 3 de tus ingredientes favoritos y crea tu pizza ideal.

- Jamón (102 g – 170 cal)
- Champiñón horneado (90 g – 40 cal)
- Jamón Prosciutto (28 g – 70 cal)
- Aceituna negra (56 g – 45 cal)
- Peperoni (20 g – 100 cal)
- Cebolla morada (12 g – 25 cal)
- Pimiento rojo (42 g – 15 cal)
- Salchicha rostizada (63 g – 350 cal)
- Pimiento verde (42 g – 10 cal)
- Alcachofa (56 g – 15 cal)
- Piña (126 g – 60 cal)
- Jitomate (114 g – 50 cal)
- Arúgula (14 g – 5 cal)





DELLA CUCINA

 **POLLO ITALIANNI'S \$399** (2080 cal)
Exquisito pollo rostizado (906 g) con finas hierbas, salteado con una mezcla de pimientos ligeramente picantes y *salsiccia* italiana (56 g), cubierto con vino blanco y mantequilla, acompañado de papas asadas al romero. ¡Ideal para compartir!

 **POLLO ALLA PARMIGIANA \$269** (1390 cal)
Pechugas de pollo empanizadas a la romana (170 g), cubiertas con salsa marinara y gratinadas con quesos *mozzarella* y parmesano. Servidas con nuestro exquisito spaghetti. Se recomienda acompañar con vino tinto.

SALMONE PORTOFINO \$394 (1020 cal)
Suave lomo de salmón (226 g) con vinagre balsámico caramelizado, sobre puré de papa al parmesano, acompañado de espárragos a la parrilla.

 **BISTECCA TRENTO \$388** (1520 cal)
Corte de carne estilo arrachera (283 g) acompañado de salsa a la pimienta y papa *dauphin*. ¡Disfrútalo con vino tinto!

PESCE CHIANTI \$284 (1390 cal)
Pescado a la parrilla, cubierto con nuestra deliciosa salsa de vino Chianti, servido con verduras *ratatouille* y jitomates horneados.

SOTTOFILETTO \$412 (1910 cal)
Saborea el mejor corte de carne tipo *New York* (283 g) con un añejamiento de 14 días. Servido con una cremosa salsa de hongos, acompañado de pasta *linguini* con un ligero toque de aceite de olivo y parmesano. Se recomienda acompañar con vino tinto.

POLLO MILANESE \$249 (1830 cal)
Pechugas de pollo a la parrilla (255 g), servidas sobre una salsa de queso gorgonzola y espinacas, cubiertas de fresco tomate y alcaparras. Con vino tinto resultará una combinación deliciosa.

  **PESCE PINOLI \$298** (1240 cal)
Pescado horneado (170 g) con brócoli en salsa al limón, almendras y piñones tostados. El vino blanco acompaña perfecto este exquisito platillo.

SALMONE AL LIMONE \$394 (1180 cal)
Filete de salmón asado a la parrilla (226 g), con una salsa tersa de limón, servido con pasta fettuccini al burro. Disfrútalo con vino blanco.


RIB EYE ALLA FIORENTINA \$429 (1380 cal)
Corte de carne estilo Rib Eye (340 g) madurado y asado a la parrilla, acompañado de puré de papa al parmesano y servido con salsa a la pimienta. Se recomienda acompañar con vino tinto.


 **POLLO PICATTA \$258** (1550 cal)
Pechugas de pollo (170 g) ligeramente rebosadas, acompañadas de una salsa de limón, vino blanco y alcaparras; con tomates y champiñones frescos. Las servimos con pasta *capellini*.

ABBONDANZA

✿ **¡Grandes recetas en porciones abundantes!** ✿
Perfectas para compartir entre 3 y 5 personas.

INSALATE

CESARE (1930 cal)
CAMPESINA (1380 cal) 
DI MELA (830 cal) ★  
DI PERA Y GORGONZOLA (1010 cal)
CESARE CON POLLO ROMANO (1930 cal)

\$325
\$399
\$358
\$467
\$479

DELLA CUCINA

POLLO PICATTA (340 g) (3330 cal)  **\$469**
POLLO ALLA PARMIGIANA (340 g) (2880 cal) **\$485**
POLLO MILANESE (425 g) (3200 cal) ★  **\$458**
SALMONE AL LIMONE (453 g) (3060 cal) **\$599**

PASTA

FETTUCCINE ALFREDO (2470 cal)  **\$355**
PENNE ALL'ARRABBIATA ITALIANNI'S (2230 cal) **\$339**
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (1230 cal) ★ **\$379**
CAPELLINI CON POLLO É SPINACI (226 g) (2870 cal)   **\$419**
FETTUCCINE CON POLLO ALLA GRIGLIA (283 g) (2490 cal) **\$479**
FUSILLI AL PEPERONCINO (2620 cal)  **\$469**
FRUTTI DI MARE (CAMARONES 128 g, CALAMARES 623 g, MEJILLONES 64 g, SALMÓN 113 g) (2480 cal)  **\$619**
LINGUINE FRA DIAVOLO (14 pzas / 196 g) (2650 cal)   **\$569**
RAVIOLI AL POMODORO (1570 cal) **\$447**

COMPLEMENTI

ORDEN DE CAMARONES (5 PZAS) (58 G) (160 CAL) \$75
ORDEN DE PAPAS ASADAS AL ROMERO (570 CAL) \$59
ORDEN DE PURÉ DE PAPA AL PARMESANO (940 CAL) \$75
PECHUGA ASADA (170 G) (240 CAL) \$75
PECHUGA ROMANA (85 G) (250 CAL) \$75
PAN DE AJO (600 CAL) \$23



Los precios incluyen IVA



Specialità della Casa



Contiene nueces