



MENÚ DIGITAL

CUBIERTO \$ 28 PESOS POR PERSONA

INCLUYE:

Pan, Queso Parmegiano Reggiano (20 gr), Reducción de balsámico con trufa 5 ml y aceitunas

Festival de la trufa

TRUFA NEGRA
gramo **\$185**

TRUFA BLANCA
gramo **\$600**

FONDUTA AI FORMAGGI CON UOVO DI QUAGLIA

Fondue de Quesos (180 ml) Taleggio, Fontina y Burrata con Crotones de Pan Rústico y Huevo de Codorniz (1 pza)

Sin trufa **\$ 280**

Trufa Negra 2 gr **\$ 620**

Trufa Blanca 2 gr **\$ 1,390**

TAGLIOLINI NELLA RUOTA E TARTUFO

Pasta Fresca Tagliolini (180 g) con mantequilla de Trufa, Mantecado en la Rueda de Parmigiano Reggiano y trufa fresca de Italia

Trufa Negra 2 gr **\$ 620**

Trufa Blanca 2 gr **\$ 1,400**

RISOTTO AL TARTUFO E PARMIGIANO REGGIANO

Risotto Carnaroli Al Dente (160 g) mantecado con Mantequilla de Trufa y Parmigiano Reggiano

Con mantequilla trufada (sin trufa fresca) **\$ 310**

Trufa Negra 2 gr **\$ 620**

Trufa Blanca 2 gr **\$ 1,400**

ANTIPASTI

PROSCIUTTO E BURRATA FRESCA, RUCOLA ORGÁNICA E POMODORINI \$ 539

Burrata Fresca Importada (125 gr), Prosciutto San Daniele (80 gr), Tomates Cherry y Arúgula

FONDUTA AI FORMAGGI CON UOVO DI QUAGLIA \$ 620

Fondue de Quesos Italianos (180 ml) Taleggio, Fontina y Burrata con crotones de Pan Rústico, 1 pieza de huevo de Codorniz y 2 gramos de Trufa Fresca Italiana

VITELLO TONNATO CON CAPPERI \$ 335

Finas Rebanadas de Filete de Ternera (60 gr) con Salsa de Atún Bonito, Alcaparras y Anchoas

CARPACCIO DI MANZO ALLA MONFERRINA CON SENAPE E PARMIGIANO REGGIANO \$ 329

Carpaccio de Filete de Res Calidad Prime (90 g) con Aderezo de Limón y Mostaza, Tomate Cherry (60 g), Láminas de Parmigiano Reggiano (30 g) y Ensalada de Arúgula (20 gr)

CARPACCIO DI POLIPO MARINATO CON SALE NERA E LIMONE DEL MEDITERRANEO \$ 269

Carpaccio de Pulpo Marinado (120 g) con Sal Negra y Limón del Mediterráneo acompañado de Mezclum de Lechugas Orgánicas (60 g), Tomates Cherry (15 gr) e Hinojo (10 gr)

PARMIGIANA DI MELANZANE IN FORMA \$ 245

Berenjena Horneada (230 g) con Queso Parmigiano Reggiano, Mozzarella Fior di Latte Bañada con Salsa Pomodoro, Albahaca Fresca y Aceite de Oliva Extra Virgen

TIMBALLO DI POLIPO E PATATE \$ 389

Pulpo a la Parrilla troceado (180 g) sobre un Timbal de Papa (80 g), Tomates Cherry y Aceite de Perejil

TARTARA DI SALMONE MARINATO AL FINOCCHIETTO \$ 253

Tartar de Salmón Fresco (100 g) Marinado al Hinojo y Eneldo con Aguacate, acompañado de Pan Italiano (3 pzas)

BATTUTA DI MANZO ALLA PIEMONTESE \$ 690

Tartar de Filete Res Calidad Angus (100g) cortado a chuchillo, ensalada de Alcachofa Baby fresca (40 g), Jitomate deshidratado, Parmigiano Reggiano y 2 gramos de trufa negra fresca

ZUPPE

DI MARE ALLA GENOVESE CON PANE RUSTICO \$ 210

Sopa de Marisco Picante (220 ml) a la Genovesa acompañado de 2 piezas de pan Rústico

DI VERDURE MINISTRONE CON MALTAGLIATI \$ 159

Sopa de Verduras (250 ml) Estilo Piemontese con Maltagliati de Pasta Fresca

DI LENTICCHIE ALLA LEGNA \$ 199

Clásica Receta de Sopa de Lenteja (220 ml) del Piamonte con panceta

DI POMODORO SAN MARZANO E BASILICO \$ 135

Crema de Pomodoro (220 ml) perfumada a la Albahaca, acompañada de 2 piezas de Pan Rústico

INSALATE

CAPRESE DI MOZZARELLA FLOR DI LATTE E PESTO AL BASILICO \$ 285

Ensalada de queso Mozzarella (95 g) con Jitomate Hidropónico y Pesto de albahaca Orgánica

DI CARCIOFI, PARMIGIANO, OLIVELLE E POMODORI SECCHI \$ 253

Corazón de Alcachofa Baby (90 g), Láminas de Queso Parmigiano Reggiano (30 g), Aceitunas de Gaeta (30 g), Jitomate Deshidratado (10 g) y Aderezo de Limón

DI RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO \$ 229

Ensalada de Arúgula Orgánica (90 g), Tomates Cherry (30 g), Láminas de Queso Parmigiano Reggiano (30 g) y Aderezo de Balsámico

DI PERA E FRAGOLE CON MARDORLE \$ 205

Mezcla de Lechugas Orgánicas (90 g) con Pera (70 g), Fresa (20 g), Queso de Cabra (30 g), Almendras (5 g) y Reducción de Balsámico

PRIMI PIATTI

Nuestras pastas son frescas y hechas en casa. Pregunte por nuestras pastas vegetarianas, Veganas y Sin gluten.

PREPARAZIONE CASALINGA DEL RAVIOLO DI CASA SAVOIA TARTUFATI \$ 278

Ravioles con Queso Fontina y Taleggio Importado, Servidos con Salsa Cremosa Perfumada a la Trufa (180 g)

TAGLIOLINI ALLA RUOTA E TARTUFO FRESCO \$ 620

Pasta Fresca Tagliolini (180 g) con Mantequilla Trufada, Mantecada en la Rueda de Parmegiano Reggiano y Trufa fresca de Temporada Italiana (2 g)

FUSILLI BUCATI ALLA NORCINA \$ 279

Pasta seca Artesanal Fusilli (180 g) con Hongo Porcini fresco, Salchicha Italiana y Mantequilla Trufada

PAPPARDELLE ALLO STRACOTTO DI VITELLO \$ 279

Pappardelle con Ragú de Ossobuco (200 g)

TAGLIOLINI CASERECCI AL SALMONE & VODKA \$ 270

Pasta Cremosa Tagliolini (120 g) Hecha en Casa con Salmón Fresco Importado (100 g) y Perfumada al Vodka

RAVIOLI TRICOLORE DI RICOTTA E CARCIOFI AL BURRO DI MAGGIORANA E POMODORINI \$ 245

Raviolini Tricolor (150 g) Hechos en Casa, rellenos de Alcachofa y Queso Ricotta, salteados con Mantequilla, Mejorana y Jitomates Cherry (20 g)

ANTICA RICETTA DELLA LASAGNA \$ 269

La Auténtica Receta de Bologna (280 g)

RAVIOLI BICOLORE DI PESCE \$ 276

Ravioles Bicolor rellenos de Róbalo (180g) con Salsa de Camarones picados, Tomates Cherry y Aceitunas al Vino Blanco

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$ 260

Clásica Receta del Espagueti a la Carbonara (180 g) con Pancetta

STROZZAPRETI CON SALSICCIA, BROCCOLI E POMODORINI PACHINO \$240

Pasta Strozzapreti Hecha a Mano con Salsa de Salchicha Italiana, Brócoli, Tomate Cherry y Parmigiano Reggiano

TAGLIATELLE PAGLIA E Fieno ALLA BOLOGNESE \$ 265

Tagliatelle Natural y de Espinaca Hecha en Casa con Salsa de Bolognesa (180 g)

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO \$ 205

Espagueti con Salsa Pomodoro Fresco, Tomates Cherry y Albahaca (180 g)

PENNETTE ALL' ARRABBIATA \$ 220

Pennette en Salsa de Pomodoro, Ajo, Perejil y Peperoncino Picante (180 g)

FETTUCCE EMILIANE CON PROSCIUTTO E MELANZANE \$ 275

Pasta Fresca Fettucce Natural (180 g) con Prosciutto, Berenjena, Jitomates Cherry y Albahaca orgánica fresca al Vino Blanco

TRENETTE AI GAMBERI E LIMONE \$ 279

Pasta Fresca Trenette (180 g) con Camarones troceados (80 g) y Calabacita Italiana al Vino Blanco -

RISO E RISOTTI AL DENTE

CARNAROLI ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI E ASPARAGI \$ 290

Risotto Carnaroli al Dente (140 g) al Azafrán con Camarones troceados (80 g) y Espárragos (20 g)

CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI \$ 295

Risotto Carnaroli al Dente (140 g) con Hongo Porcini (80 g)

CARNAROLI AI FRUTTI DI MARE \$ 290

Risotto Carnaroli al Dente (140 g) con Frutos del Mar (80 g) y Peperoncino

CARNAROLI AL TARTUFO FRESCO E PARMEGIANO REGGIANO \$ 620

Risotto Carnaroli al Dente (140 g), mantecado con Matequilla Trufada, Parmegiano Reggiano y 2 gramos de Trufa Fresca Italiana de Temporada

SECONDI PIATTI

ROBALO INTERO IN CROSTA DI SALE MARINO O ACQUA PAZZA \$ 569

**25 minutos de preparación*

Róbalo Fresco Horneado en Costra de Sal (600 g aprox. crudo), acompañado con Timbal de Verduras Salteadas (95 g) o Receta "ACQUA PAZZA"

SPIGOLA AL LIMONE \$ 455

Filete de Lubina Rayada (200 g) al Limón acompañada de Brócoli y Zanahoria Baby

SALMONE LACCATO CON VERDURE ALLA MEDITERRANEA \$ 480

Salmón Fresco Importado al Horno (200 g) con Vino Blanco y Naranja acompañado de verduras glaseadas (80 g) y Espárragos a la parrilla (40 g)

STUFATO DI MANZO ALLA MANTOVANA \$ 499

Estofado de Res (160 g), Cocinado a Lenta Cocción en su Jugo acompañado de Risotto a la Milanese

LOMBATA ALLA FIORENTINA CON PATATE GRATINATE \$ 759

Rib Eye (300 g) parrillado, acompañado de Papas Gratinadas al Tartufo, Alcachofa y Hongo Cremini Salteados

COSTOLETTE D' AGNELLO PROFUMATE AL ROSMARINO \$ 820

Costilla de Cordero (220 g) Importada de Nueva Zelanda en salsa de Finas Hierbas con Verdura Salteada (95 g) y Papa Confitada (40 g)

FILETTO AI FUNGHI PORCINI \$ 710

Filete de Res Importado (200 g) Calidad Angus con Salsa de Hongo Porcini, Puré de Papas (80 g) y Espárragos a la Parrilla (45 g)

POLLETTO ALLA DIAVOLA CON VERDURE ALLA GRIGLIA \$ 390

Pollito de Leche Horneado en su Jugo (450 gr) con Ajo, Romero y Vino Blanco acompañado de Verduras a la Parrilla

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ASPARAGI E PURE \$ 720

Escalopas de Ternera Importada con Prosciutto San Danielle, Puré de Papa y Espárragos a la Parrilla

DOLCI

TORTA DELLA NONNA AI PINOLI E CREMA PASTICCERA \$ 140

Tarta de la Abuela (140 g), Piñones, Crema Pastelera, Helado de Flor de Leche (65 g)

STRUDEL ALL' ITALIANA \$ 128

Strudel de Manzana, Receta Italiana acompañado de Helado de Canela

TORTINO CON CUORE MORBIDO DI CIOCCOLATO \$135

Fondant de Chocolate (150 g) acompañado de Helado de Flor de Leche (65 g)

PANNA COTTA \$ 140

Panna Cotta a la Vainilla (150 g), con Coulis de Frutos Rojos (50 g) y Fruta Fresca (40 g)

SEMIFREDDO ALLA GIAUNDUJA \$ 142

Lingote Semifrío de Chocolate Gianduja, Helado de Turrón, Plátano Caramelizado y Avellanas Garrapiñadas con Chocolate

TIRAMISU \$138

GELATI E SORBETTI DELLA CASA

3 esferas a elegir (60 g c/u) \$ 185 / 1 esfera a elegir (60 g) \$ 65

Helado: Chocolate, Vainilla, Flor de Leche, Turrón, Macadamia, Canela, Café y Pistache

Sorbete: Mamey, Fresa, Limón y Frutos Rojos

Buon Appetito!

RESERVACIONES:

55 91 77 97 27, ext. 2242

o Concierge

HORARIO

LUN: 13 a 22 hrs

MAR a SÁB: 13 a 23 hrs

DOM: 13 a 18 hrs

Av. Santa Fe 160. Colonia Santa Fe 01219
Del. Álvaro Obregón, CDMX

www.quattro.com.mx

 [QuattroGastronomialtaliana](#)