

La sastrería o 'sartoria' en italiano es el taller en donde se confeccionan creaciones de manera artesanal y totalmente hechas a mano. En Sartoria se produce todos los días respetando la tradición italiana, utilizando técnicas contemporáneas y abrazando el producto mexicano. Nuestros ingredientes son creados por pequeños artesanos, que trabajan con enfoque en la agricultura orgánica y biodinámica.

MATERIA PRIMA

Prosciutto di parma galloni etiqueta oro 22 meses Higos frescos (50gr)	\$185
Mortadella bologna citterio Encurtidos de temporada (50gr)	\$115
Parmigiano-reggiano 24 meses Aceto balsámico de modena añejo (50gr)	\$135
Stracciatella artesanal del estado de méxico <i>(la parte interna de la burrata)</i> Aceite de olivo extra-virgen siciliano (140gr)	\$195
Caciocavallo artesanal Queso fresco ahumado de vaca (50gr)	\$120
Aceitunas kalamata con hueso Marinadas en hierbas y aceite de oliva extra-virgen de abruzzo (60gr)	\$95
Plato de antipasti mixto Charcutería y quesos de la casa, aceitunas kalamata, encurtidos (200gr)	\$395
Terrina de cerdo pelón mexicano Alcaparras, salsa verde (200gr)	\$150

PLATILLOS

Bocados de polenta frita Bacalao noruego, aceite de oliva extra-virgen de sicilia, romero, ajo confitado	\$180
Gnocco frito Prosciutto di parma, espuma de parmigiano, aceto balsámico de modena añejo (60gr)	\$195
El crudo que quiere ser un ceviche Pescado de temporada, extracción de hierbas verdes, aguacate, pepino (90gr)	\$175
Carpaccio de pulpo Estragón, tinta de sepia, perejil, pimiento tatemado, alcaparras, apio, kombu (70gr)	\$215
Ensalada de betabeles de las chinampas Betabel chioggia, queso de cabra artesanal, avellanas, cebolla roja encurtida, durazno, hinojo (60gr)	\$195
Ensalada de jitomates criollos y burrata artesanal Cherry confitados, pesto, piñones, limón preservado (120gr)	\$225
Es tamal o está mal? Soufflé-tamal de hoja santa, espinacas, parmigiano, ricotta (90gr)	\$185
Ensalada de brocolini tatemado Boquerones encurtidos, ricotta artesanal, crema de hojas verdes (150gr)	\$200

Los precios incluyen IVA al 16% - Los precios son en pesos mexicanos - Los gramajes son pesados en crudo y pueden variar de acuerdo al término de cocció

PASTA FRESCA y RISOTTO

Rosette al horno <i>(15 minutos de cocción)</i> Jamón de pierna. queso 'primo sale' artesanal (14Ogr)	\$275
Cavatelli en salsa de jitomate cherry criollo confitado Anchoa. pangrattato. peperoncino (13Ogr)	\$215
Garganelli. prosciutto di parma Espárragos. salvia. chicharos. azafrán (9Ogr)	\$260
Risotto de mar Arroz acquerello. pulpo. robalo salvaje. camarón de profundidad. perejil. limón preservado (9Ogr)	\$335
Gnocchi sardi al ragu de doce horas Cachete. costilla. salchicha italiana. pierna de cerdo. cola de res (12Ogr)	\$285
Tortelli verdes "burro e salvia" Quelites. emulsión de mantequilla de vaca jersey. salvia fresca (13Ogr)	\$245
Laminas de seda. pesto a la genovese Pistache. espuma de ajo dulce rostizado (10Ogr)	\$255
Spaghetti a la chitarra "cacio e pepe" Caciocavallo ahumado. pecorino romano. parmigiano. habas frescas. pimienta negra (12Ogr)	\$265
Tagliolini de langosta Espuma de langosta. limón. mantequilla de estragon. bottarga (12Ogr)	\$395
Fettuccine de cacao al ragu de salchicha y sambuca negra Pancetta. costilla. anís estrellado. (12Ogr)	\$275

CARNE y PESCADO

New-york de wagyu-angus con hueso añejada en balvenie whisky 14 (vacas de libre pastoreo) Sal quemada de guerrero. aceite de oliva extra-virgen fontodi <i>(Piezas con hueso de 600/700gr aprox. para 2 o 3 personas)</i>	\$240 x100gr
Tagliata de picaña de raza wagyu full-blood (vacas de libre pastoreo) Puré ahumado de papa de oaxaca. aceite de romero. verduras de temporada (14Ogr)	\$395
(16Ogr)	\$355
Chuleta de cerdo con su hueso. jus de especias dulces Salsa verde piemontesa (400 a 45Ogr) <i>(para dos personas. o una con mucha hambre. 20 mins de cocción. servida medial)</i>	\$345

VEGETALES y MÁS

Puré de papa De la sierra de oaxaca (11Ogr)	\$100
Cazuela de vegetales organicos de temporada Al horno. hierbas aromaticas (12Ogr)	\$120
Ensalada verde De hojas de temporada (6Ogr)	\$95