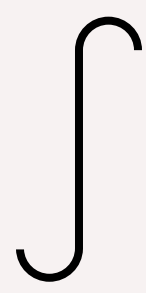


Bienvenidos a la nueva normalidad.  
La hospitalidad, la misma de antes.



# ALIMENTOS

“Sartoria crea su propio estilo de comida basándose en las raíces de la gastronomía italiana, pero expresándose directamente en el lugar en donde estamos.”

## CHARCUTERÍA Y QUESOS

**Burrata artesanal** **\$237**

Limón preservado, cherrys criollos, pangrattato.

**Prosciutto di parma (60g)** **\$238**

Añejado 24 meses.

**Mortadella bologna (60g)** **\$162**

Aceto balsamico di modena riserva.

**Parmigiano-reggiano (60g)** **\$186**

Aceto balsamico di modena riserva.

**Aceitunas marinadas (60g)** **\$121**

En especias y extra-virgen.

**Mozzarella artesanal (1pz)** **\$182**

Con anchoa del Cantábrico.

**Gnocco frito (50g)** **\$229**

Prosciutto di parma, espuma de parmigiano-reggiano.

## VEGETALES

### **Ensalada panzanella** **\$219**

De jitomate heirloom, crutones de sourdough, burrata artesanal.

### **Hummus casero** **\$155**

Zanahorias criollas cocidas a baja temperatura, aceite de especias.

### **Parmigiana de berenjenas** **\$232**

Pangrattato.

### **Puré de papa de oaxaca** **\$134**

Mantequilla de rancho, especias.

### **Espárragos** **\$157**

Crema de estragón.

### **Bruschette de ragú** **\$218**

De hongo salvaje y espuma de Parmigiano-Reggiano.

### **Cazuela de hongos salvajes** **\$318**

2g de trufa negra de verano.

### **Trufa negra de verano** **\$95**

Por gramo.

## PASTA Y ARROZ

**Bigoli cacio e pepe** **\$279**

Ahumado.

**Lasagne de hongos y salchicha (50g)** **\$235**

Poros braseados, polvo de porcini.

**Garganelli de tomate** **\$246**

Ragú de pancetta de cerdo pelón (70g),  
chicharos de vaina.

**Tortelli de ricotta y quelites** **\$268**

Mantequilla, salvia fresca.

**Gnocchi sardi de semola** **\$297**

Al Ragú de 15 horas (80g).

**Gnocchi de papa** **\$263**

Pesto alla genovese, piñón tostado,  
pecorino de sardegna.

**Risotto de fonduta** **\$248**

De quesos artesanales,  
aceto balsámico gran reserva 15 años.

**Pappardelle de ragú** **\$296**

De hongos salvajes y poro.

## CARNE Y PESCADO

### **Pesca del día de ensenada (160g) \$386**

Salsa de betabel rosa, carpaccio de hinojo y su semilla, toronja.

### **Ensaladita de pulpo tierno (160g) \$244**

Papa, apio, endivias.

### **Short rib glaseado (180g) \$482**

A baja temperatura, zanahorias criollas, puré de papa y especias.

### **The italian burger (200g) \$291**

Sirloin prime, pimiento confitado, pancetta crujiente, arugula, mermelada de cebolla roja, aceto balsámico, salsa verde piemontesa, mostaza de miel casera, mayonesa de jitomate criollo (servida media y acompañada de verduras encurtidas de la casa).

### **Milanesa de chuleta de cerdo (280g) \$335**

Con su hueso, limón, salsa verde.

# APAPACHOS

## **Mini-tiramisú**

**\$138**

De triple chocolate y espresso.

## **Parfait de mascarpone**

**\$131**

Con frutos rojos, vainilla de Papantla,  
bizcocho de frambuesa.

## **Galletas amaretti**

**\$145**

Caseros de almendra. **(4pz)**

## **Brownies suaves**

**\$152**

De chocolate y sal de Colima. **(4pz)**

Los precios incluyen IVA al 16% y son en pesos mexicanos.  
Los gramajes son pesado en crudo y pueden variar de acuerdo  
al término de cocción.

∫

# COCKTAILS

Carlos Fernández



## COCKTAILS DE APERITIVO

**El Fresco (170ml) \$220**

Betabel, limón amarillo, limón verde,  
tuxca perempitz

**St. Germain Spritz (170ml) \$180**

St. germain, aperol, prosecco, cardamomo.

**Negroni Sbagliato Sbagliato (55ml) \$250**

Cinzano rosso, campari, chambort, prosecco.

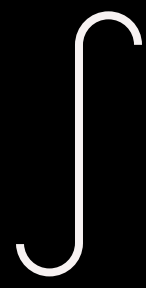
**Picosito (90ml) \$135**

Mezcal verde, jugo de piña, chile de árbol, cointreau.

**Gingeriña (cocktail virgen) (135ml) \$95**

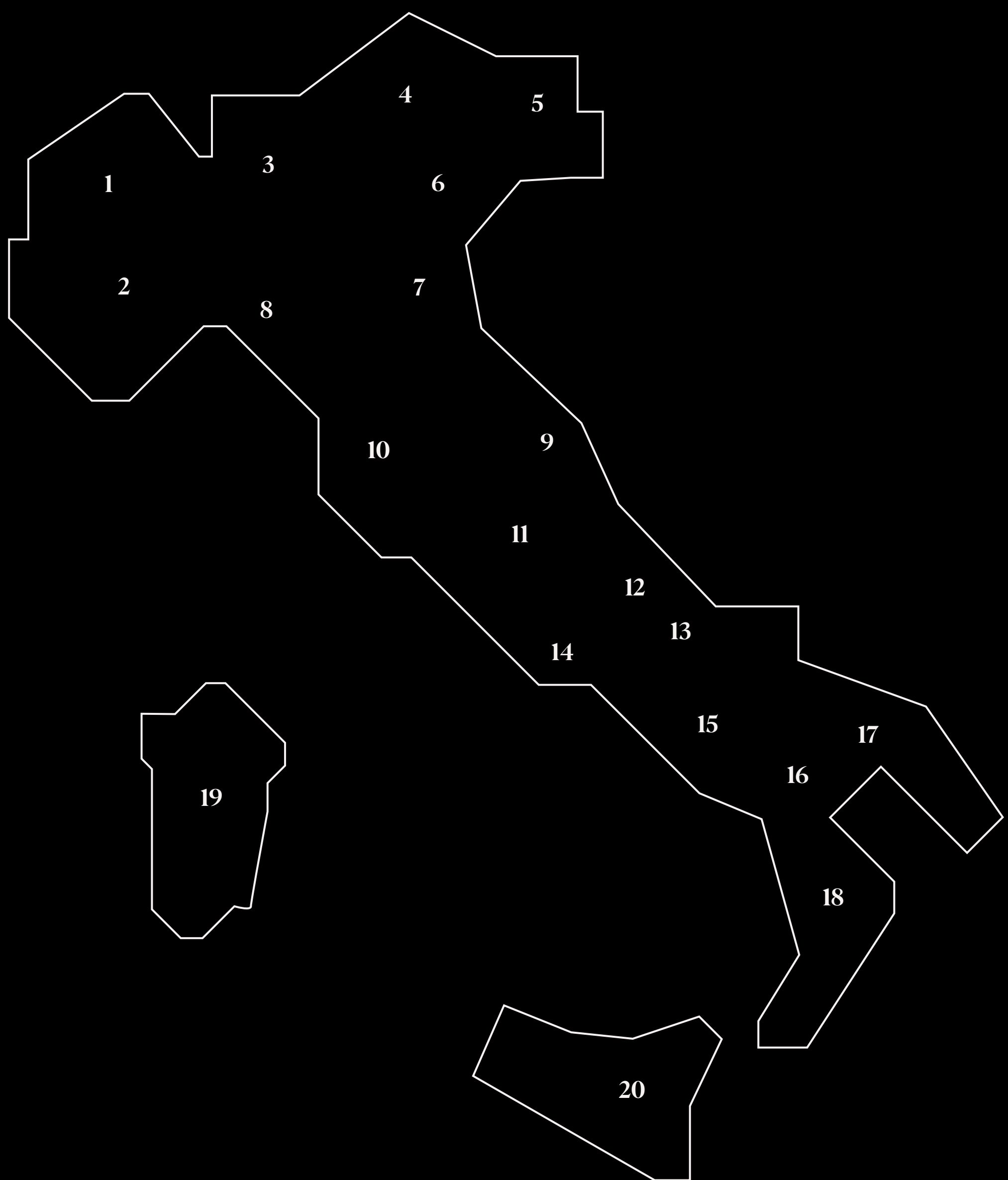
Piño, jengibre, limón, agua tónica.

Los precios incluyen IVA al 16% y son en pesos mexicanos.  
Los gramajes son pesado en crudo y pueden variar de acuerdo  
al término de cocción.



# VINOS

De donde sea que venga el vino, apoyamos a la agricultura sustentable - biodinámica, orgánica o natural - y a los pequeños productores.



1. Valle d'Aosta

2. Piemonte

3. Lombardia

4. Trentino alto adige

5. Friuli Venezia Giulia

6. Veneto

7. Emilia Romagna

8. Liguria

9. Marche

10. Toscana

11. Umbria

12. Abruzzo

13. Molise

14. Lazio

15. Campania

16. Basilicata

17. Puglia

18. Calabria

19. Sardegna

20. Sicilia

# VINOS POR COPA

## **Espumoso**

### **Collevento 921 2019**

**\$171**

Prosecco, Chardonay. **(125ml)**

Antonutti, Friuli.

## **Blanco**

### **Lemonde 2018**

**\$185**

Pinot grigio. **Vigneti le monde, Friuli.**

## **Rosado**

### **Terre Siciliane Rosé 2018**

**\$195**

Syrah. **Tola, Sicilia.**

## **Tinto**

### **Melograno 2017**

**\$189**

Sangiovese. **Roca Fiora, Umbria.**

## **Tinto**

### **Terre di Chieti 2017**

**\$179**

Montepuciano D'Abruzzo.

**Cantina di Tollo, Abruzzo.**

## **Tinto**

### **Sico 2015**

**\$225**

Nero diTroia. **Cantina Legrotte, Puglia.**

## **Postre**

### **Zibibbo NV**

**\$145**

Moscato d'Alessandria **(66ml)**. **Angileri, Sicilia.**

# VINOS POR BOTELLA

## Espumoso

**Francois 2EME 2018** **\$1015**

Pinot Nero, Chardonnay.

Castello di Querceto, Toscana.

**Collevento 921 2019** **\$675**

Prosecco, Chardonnay. Antonutti, Friuli.

**Franciacorta Rosé Brut NV** **\$1422**

Pinot Nero, Chardonnay, pinot Blanco.

Mirabella, Lombardia.

**Valdo 10 2015** **\$990**

Glera. Valdobbiadene.

## Rosado

**Rosato delle Venezie** **\$680**

**Collevento 2018**

Cavernet Sauvignon, Merlot. Antonutti, Friuli.

**Ros'alba 2018** **\$897**

Cavernet Sauvignon, Refosco, Merlot.

Pierpaolo Pecorari, Friuli.

**Spelt Cerasuolo D'Abruzzo** **\$1210**

**2015**

Montepulciano de Abruzzo. La Valentina, Abruzzo.

**Terre Siciliane 2018** **\$736**

Syrah. Tola, Sicilia.

**Verbo Rosato 2018** **\$791**

Aglianico. Cantina di Venosa, Basilicata.

# VINOS POR BOTELLA

## Blanco

**Bianco Infinito 2016** **\$739**

Moscato Giallo, Chardonnay. **Maeli, Veneto.**

**Ribolla Gialla 2018** **\$985**

Ribolla Gialla. **Antonutti, Friuli.**

**Le Monde 2018** **\$893**

Pinot Grigio. **Vigneti le monde, Friuli.**

**Collesecco Terre de Chieti** **\$893**  
2018

Pecorino. **Cantina de Tollo, Abruzzo.**

**Falanghina 2018** **\$895**

Falanghina. **Montemajor, Campania.**

**Roccaventosa 2018** **\$586**

Trebbiano d'Abruzzo. **Cantina di Tollo, Abruzzo.**

**Family and friends 2018** **\$1932**

Grillo.. **Feudo Maccari, Sicilia.**

**Ahua 2015** **\$1125**

Fiano. **La Valentina, Abruzzo.**

**Sesto 21 2018** **\$1325**

Sauvignon Blanc. **Casata Merge, Campania.**

# VINOS POR BOTELLA

## Tinto Norte

**Barbaresco 2013** **\$1943**

Nebbiolo. **Bordini, Piemonte.**

**Tre Vigne 2016** **\$1138**

Dolceto D'Alba. **Vietti, Piemonte.**

**N Teroldego 2011** **\$1210**

Teroldego. **Foraldori, Trentino.**

**La Braja 2017** **\$787**

Barbera. **Castello di Gabiano, Piemonte.**

**Langhe Perbacco 2017** **\$1371**

Nebbiolo. **Vietti, Piemonte.**

**Albarone 2013** **\$2893**

Albarossa. **Marco Bonfante, Piemonte.**

**Barolo Ravera 2013** **\$1927**

Nebbiolo. **Abrigo Giovanni, Piemonte**

**Valpolicella Classico 2018** **\$799**

Corvina, Rondinella. **Manra, Veneto.**

**Ripasso Classico Superiore  
2018** **\$998**

Corvina, Corvinone, Rondinella.

**Campo Reale, Veneto.**

**Amarone Classico 2013** **\$2191**

Corvina, Corvinone, Rondinella.

**Campo Reale, Veneto.**

**Pinot Nero Antonutti 2018** **\$991**

Pinot Noir. **Antonutti, Friuli.**

# VINOS POR BOTELLA

**Merlot Colli Orientali del Friuli 2015** **\$987**

Merlot. **Vigna Traverso, Friuli.**

**Sottocastello Rosso 2013** **\$1497**

Pinot Noir. **Antonutti, Friuli.**

**Refosco 2016** **\$1005**

Refosco dal Pedunculo Rosso. **Antonutti, Friuli.**

**Il Mottolo 2014** **\$1099**

Merlot. **Il Mottolo, Veneto.**

**Ròs di Murì 2015** **\$1002**

Merlot, Cavernet, Sauvignon, Refosco.

**Antonutti, Friuli.**

**Terre di Chieti 2018** **\$586**

Sangiovese. **Cantina di Tollo, Toscana.**

**Verbo Aglianico 2017** **\$859**

Aglianico. **Cantina di Venosa, Basilicata.**

**Solea 2018** **\$693**

Nero D'Avola. **Cantine Cellaro,**

**Sicilia Negroamaro Terramé.**

**Salento 2016** **\$1008**

Negramaro. **Terramé, Puglia.**

**Collesecco Riserva 2015** **\$893**

Montepulciano d'Abruzzo. **Cantina Tollo, Abruzzo.**

# VINOS POR BOTELLA

## Tinto Centro y Sur

**N kepos 2014** **\$1225**

Alicante, Carignano. **Ampeleia, Toscana.**

**Melograno 2017** **\$845**

Sangiovese. **Roccafiore, Umbria.**

**Dainero 2015** **\$1119**

Merlot, Sangiovese.

**Castiglion del Bosco, Toscana**

**1960 Cesanese 2017** **\$797**

Cesanese. **Casata Merge, Lazio.**

**Chianti Classico Reserva** **\$1597**  
2016

Sangiovese. **Poggio Torselli Toscana.**

**Chianti Colli Senesi Riserva** **\$985**  
2016

Sangiovese. **Tenuta di Trecciano, Toscana.**

**Sico 2015** **\$991**

Nero di Troia . **Cantine Legrotte, Puglia.**

**Rosso di Montalcino 2015** **\$1474**

Sangiovese Grosso. **Casanova di Neri, Toscana .**

**Brunello di Montalcino 2014** **\$2120**

Sangiovese Grosso. **Castiglion del Bosco, Toscana.**



# VINOS POR BOTELLA

**Campo del Bosco 2014** **\$1042**

Sangiovese Grosso. **Poggio Salvi, Toscana.**

**Nobile di Montepulciano 2013** **\$1207**

Prugnolo Gentile, Mammolo, Canaiolo.

**Poggio Salvia, Toscana.**

**Crognolo 2016** **\$1620**

Sangiovese. **Tenutta Sette Ponti, Toscana.**

**Rute 2016** **\$1939**

Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Guado al Melo, Bolgheri Toscana.**

**Taurasi 2014** **\$1897**

Aglianico. **De Falco Vini, Campania.**

**Karana 2017** **\$925**

Nebbiolo. **Colli del Limbara, Sardegna.**

**Don Pepe' 2015** **\$1182**

Negroamaro. **Puglia.**

**Poggio Salvi 2016** **\$978**

Morellino di Scansano, **Toscana.**

**Terra di Chieti 2017** **\$675**

Montepulciano D'Abruzzo.

**Cantina di Tollo, Abruzzo.**

# VINOS POR BOTELLA

## Vinos Extraordinarios

**Flaccianello della Pieve 2014** **\$4109**

Sangiovese . Fontodi, Toscana.

**Sassicaia 2015** **\$13691**

Cabernet Franc, Cab. Sauvignon. Bolgheri, Toscana.

**Barolo Arborina 2009** **\$6210**

Nebbiolo. Elio Altare, Piemonte.

**Amarone dal Forno 2006** **\$12310**

Corvina, Rondinella, Molinara.

Romano dal Forno, Veneto.

**Galatrona 2014** **\$5523**

Merlot. Petrolo, Toscana, Italia.

## Magnum (1500ml)

**Pinot Nero Villa Nigra 2004** **\$5010**

Pinot Nero. Colterenzio, Alto Adige.

**Taurasi Riserva Radici (3 lt) 2003** **\$10,095**

Aglianico. Mastroberardino, Campania.

## De postre

**Recioto della Valpolicella 2013** **\$983**

Corvina, Rondinella, Molinara (375ml).

Camporeale, Veneto.

**Zibibbo 2017** **\$789**

Moscato D'Alessandria. Angileri, Sicilia.

**Vinsanto 2011** **\$1352**

Trebbiano. Toscana.

# VINOS POR BOTELLA

## Vinos de cantidad limitada

**T Ancon San Vicente 2014** **\$1888**

Nebbiolo, Cabernet, Savignon. **Vinicola Regional,**  
**Valle de San Vicente, México.**

**T emc 2017** **\$999**

Syrah, Cariñena, Garnacha.  
**Ensenada Baja California, México.**

**B Lagrimas San Vicente 2018** **\$720**

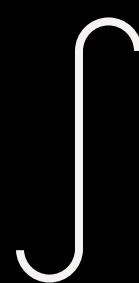
Sauvignon Blanc. **Vinicola Regional,**  
**Valle de San Vicente, México.**

**N Ramato 2018** **\$891**

Pinot Grigio. **Friuli, Italia.**

**T J2:10 2016** **\$1300**

Nebbiolo, Cabernet, Savignon. **Vinicola Regional,**  
**Valle de San Vicente, México.**



CDMX, Calle de Orizaba, Roma.  
info@restaurantesartoria.mx  
Tel: 55 3786 4980  
@sartoriamx

Los precios incluyen IVA al 16% y son en pesos mexicanos.  
Los gramajes son pesado en crudo y pueden variar de acuerdo  
al término de cocción.