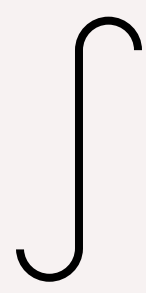


Bienvenidos a la nueva normalidad.
La hospitalidad, la misma de antes.



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**

Giardinera de verduras.

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.

Stracchino frito **\$228**

Envuelto en mortadella, salvia, crema de cebolla caramelizada.

VEGETALES

Ensalada panzanella **\$219**

De jitomate heirloom, crutones de sourdough, burrata artesanal.

Hummus casero **\$155**

Zanahorias cocidas, aceite de especias.

Parmigiana de berenjenas **\$232**

Pangrattato.

Espárragos **\$157**

Crema de estragón.

Bruschetta de anchoas **\$197**

Burrata, pimiento confitado, pesto de menta y albahaca.

Carpaccio de zucchini **\$210**

Mousse de ricotta, apio, orégano fresco.

Tortino de coliflor y papa de Oaxaca **\$296**

Pecorino, crema de trufas, avellanas.

Ensalada de betabeles **\$228**

Ligeramente ahumados, queso robiola de cabra, macadamia gigante de veracruz, aceite de ajonjolí.

PASTA Y ARROZ

Bigoli cacio e pepe **\$279**

Ahumado.

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

Poros braseados, polvo de porcini.

Cappellacci de zanahoria **\$265**

Poro y anchoa del cantábrico, pangrattato, albahaca morada.

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

Mantequilla, salvia fresca.

Gnocchi sardi de semola (80g) **\$297**

Al Ragú de 15 horas.

Gnocchi de papa **\$263**

Pesto alla genovese, piñón tostado, pecorino de Sardegna.

Tagliolini cortado a mano **\$255**

Mantequilla de vaca jersey, espuma de parmigiano-reggiano.

Risotto de zucchini **\$261**

y su flor frita.

Triangoli de calabaza rostizada **\$269**

Mantequilla de rancho, aceto balsámico, avellanas.

TRUFA

**Negra de otoño
por gramo**

\$115

**Blanca de piemonte
por gramo**

\$265

CARNE Y PESCADO

**Pescado al cartoccio
en su caldo (160g) \$386**

Cherry criollo, carpaccio de hinojo y especias.

Short rib glaseado (180g) \$482

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

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

Con su hueso, limón, salsa verde.

Albómgigas de ternera \$256

Pomodoro passato, pesto, pecorino de Sardegna.

Pulpo cocido a baja temperatura \$394

Crujiente de pangrattato, berenjena tatemada, coliflor orgánica.

ESPECIALES

Fagottini rellenos de ricotta artesanal

\$266

Pomodoro de cherry criollo, pangrattato.

Robalo salvaje

\$384

Confit de aceitunas y chalote, clorofila de hierbas aromáticas.

APAPACHOS

Cremoso de triple chocolate **\$87**

Tiramisú tradicional **\$142**

Con crema mascarpone, pasta de vainilla, amaretti, crema de espresso.

Brownies suaves (2pz) **\$152**

De chocolate y sal de Colima.

A huevo **\$155**

Carpaccio de mango, sorbete de campari, pepino, nuez de macadamia, crema de limón.

Gelato de temporada **\$150**

Crujiente de vainilla de Papantla **\$150**

Infusión de naranja y azahar, frutos del bosque.

Pannacotta de vainilla de Papantla **\$155**

Kumquats, extra virgen de Ensenada.

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

Douglas gin (170ml) **\$180**

Ginebra, durazno, menta, limon, agua tónica

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.

Vodka toro (170ml) **\$190**

Campari, vodka, toronja, limon, agua tónica

Naranja claus (cocktail virgen) **\$110**

Naranja, clavo, cardamomo, agua tónica

Chiquitito (cocktail virgen) **\$110**

Higo, limón, naranja, kombucha

D. Leggera (cocktail virgen) **\$110**

Lemon grass, limón, naranja, kiwi

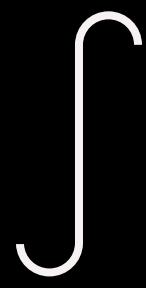
Ojos rojos (cocktail virgen) **\$110**

Flor de jamaica, menta, limón, vainilla

Corinto (Cocktail virgen) **\$110**

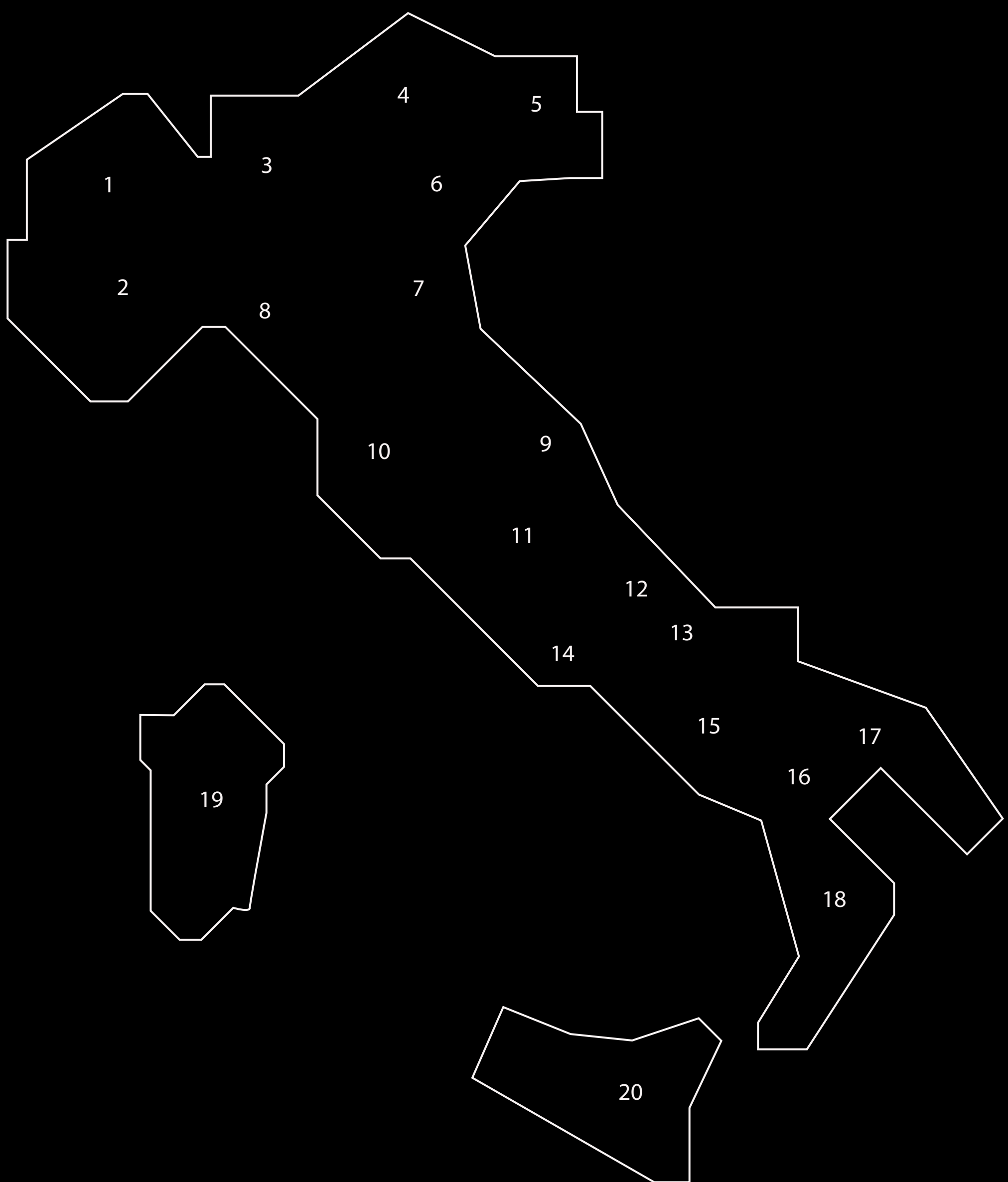
Melón, limón, romero, agua tónica

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

Cima da Conegliano Cuvee 2019

\$181

Glera, Garganega, Trebbiano. **(125ml)**

Veneto, Treviso.

Blanco

Terre del Fohn 2017

\$193

Gewurztraminer. **Vigne delle Dolomiti, Trentino.**

Rosado

Terre Siciliane Rosé 2018

\$169

Syrah. **Tola, Sicilia.**

Tinto

1960 Cesanese 2017

\$170

Cesanese. **Casata Merge, Lazio.**

Tinto

Chianti Colli Senesi 2017

\$199

Sangiovese. **Poggio Salvi.**

Tinto

Petrata 2019

Nero di Troia. **Puglia.**

\$229

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.

Ca Furlan 2018 **\$601**

Glera, Pinot noire. Veneto, Treviso.

Nero 2018 **\$1021**

Glera. Villa Sandi, Treviso.

Rosado

**Rosato delle Venezie
Collevento 2018** **\$680**

Cavernet Sauvignon, Merlot. Antonutti, Friuli.

Ros'alba 2019 **\$897**

Cavernet Sauvignon, Refosco, Merlot.

Pierpaolo Pecorari, Friuli.

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
2019** **\$893**

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

Falanghina 2019 **\$895**

Falanghina. **Montemajor, Campania.**

Family and friends 2018 **\$1932**

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

Sesto 21 2018 **\$1325**

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

Terre del Fohn 2018 **\$892**

Chardonnay. **Vigneti delle Dolomiti, Trentino**

Terre del Fohn 2017 **\$931**

Gewurztramimer. **Vigneti delle Dolomiti, Trentino**

Canayli 2018 **\$1001**

Vermentino di gallura. **Sardegna**

VINOS POR BOTELLA

Tinto Norte

Barbaresco 2013 **\$1943**

Nebbiolo. **Bordini, Piemonte.**

Tre Vigne 2016 **\$1138**

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

N Teroldego 2017 **\$1210**

Teroldego. **Foraldori, Trentino.**

La Braja 2017 **\$787**

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

Langhe Perbacco 2017 **\$1371**

Nebbiolo. **Vietti, Piemonte.**

Albarone 2014 **\$2893**

Albarossa. **Marco Bonfante, Piemonte.**

Barolo Ravera 2013 **\$1927**

Nebbiolo. **Abrigo Giovanni, Piemonte**

Valpolicella Classico 2018 **\$799**

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

Ripasso Classico Superiore **\$998**
2016

Corvina, Corvinone, Rondinella.

Campo Reale, Veneto.

Amarone Classico 2015 **\$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 Peduncolo Rosso. **Antonutti, Friuli.**

Il Mottolo 2014 **\$1099**

Merlot. **Il Mottolo, Veneto.**

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

Melograno 2017 **\$845**

Sangiovese. Roccafiore, Umbria.

1960 Cesanese 2017 **\$797**

Cesanese. Casata Merge, Lazio.

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

Sangiovese. Poggio Torselli Toscana.

Sico 2016 **\$991**

Nero di Troia . Cantine Legrotte, Puglia.

Rosso di Montalcino 2014 **\$1474**

Sangiovese Grosso. Casanova di Neri, Toscana.

Brunello di Montalcino 2014 **\$2120**

Sangiovese Grosso. Castiglion del Bosco, Toscana.

Petrata 2019 **\$742**

Nero di troia. Puglia.

Chianti Colli Senesi 2017 **\$940**

Sangiovese. Poggio Salvi.

Atis 2015 **\$3510**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Guado al Melo, Toscana

VINOS POR BOTELLA

Campo del Bosco 2015 **\$1042**

Sangiovese Grosso. Poggio Salvi, Toscana.

Nobile di Montepulciano 2015 **\$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 2018 **\$925**

Nebbiolo. Colli del Limbara, Sardegna.

Don Pepe' 2015 **\$1182**

Negroamaro. Puglia.

Poggio Salvi 2016 **\$978**

Morellino di Scansano, Toscana.

Terra di Chieti 2018 **\$675**

Montepulciano D'Abruzzo.

Cantina di Tollo, Abruzzo.

VINOS POR BOTELLA

Vinos Extraordinarios

Sassicaia 2015 **\$13691**

Cabernet Franc, Cab. Sauvignon. **Bolgheri, Toscana.**

Barolo Arborina 2009 **\$6210**

Nebbiolo. **Elio Altare, Piemonte.**

Galatrona 2014 **\$5523**

Merlot. **Petrolo, Toscana, Italia.**

Clorino 2005 **\$3600**

Colorino, **Tenuta Il Corno, Toscana.**

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 2016 **\$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.

N Livverá 2019 **\$1350**

Malvasía.
Escala humana, Argentina

N Livverá 2018 **\$1350**

Malvasía.
Escala humana, Argentina

N Livverá 2018 **\$1350**

Cabernet Sauvignon.
Escala humana, Argentina

R Montefiori Rosato 2019 **\$769**

Sangiovese.
Pablo Paoloni, México

VINOS POR BOTELLA

T Montefiori 2017

Cabernet, Montepulciano.

Pablo Paoloni, México

\$735

N Henri Lurton 2019

Chenin Centenario.

Henri Lutron, México

\$815

N Henri Lurton 2019

Chardonnay.

Henri Lutron, México

\$815

O Honoro Vera 2018

Monastrell.

Juan Gil, España

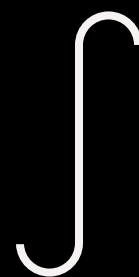
\$755

N Drappier 2018

Pinot Noir Zero dosage.

Andre et Michel, Francia

\$2155



CDMX, Calle de Orizaba, Roma.

info@restaurantesartoria.mx

Tel: 55 3786 4980

[@sartoriamx](https://www.instagram.com/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.