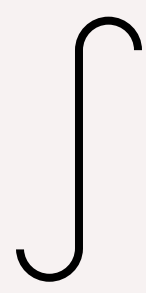


Bienvenidos a la nueva normalidad.
La hospitalidad, la misma de antes.



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.”

VEGETALES

Ensalada panzanella

\$219

De jitomate heirloom, crutones de sourdough, burrata artesanal.

Hummus casero

\$155

Zanahorias criollas, aceite de especias.

Parmigiana de berenjenas

\$232

Pangrattato.

Espárragos

\$157

Crema de estragón.

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 **\$297**

Al Ragú de 15 horas (80g).

Gnocchi de papa **\$263**

Pesto alla genovese, piñón tostado, pecorino de Sardegna.

Risotto de zucchini **\$261**

y su flor frita.

Triangoli de calabaza rostizada **\$269**

Mantequilla de rancho, aceto balsámico, avellanas.

TRUFA

Tagliolini cortado a mano

\$495

Mantequilla de vaca jersey, espuma de
parmigiano reggiano, trufa negra de otoño 2 g.

Tagliolini cortado a mano

\$579

Mantequilla de vaca jersey, espuma de
parmigiano reggiano, trufa blanca de piemonte 1g.

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.

Albóndigas 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.

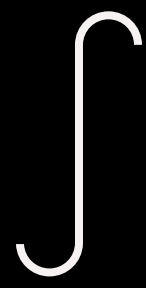
Galletas amaretti **\$118**

Caseros de almendra. (4pz)

Brownies suaves **\$112**

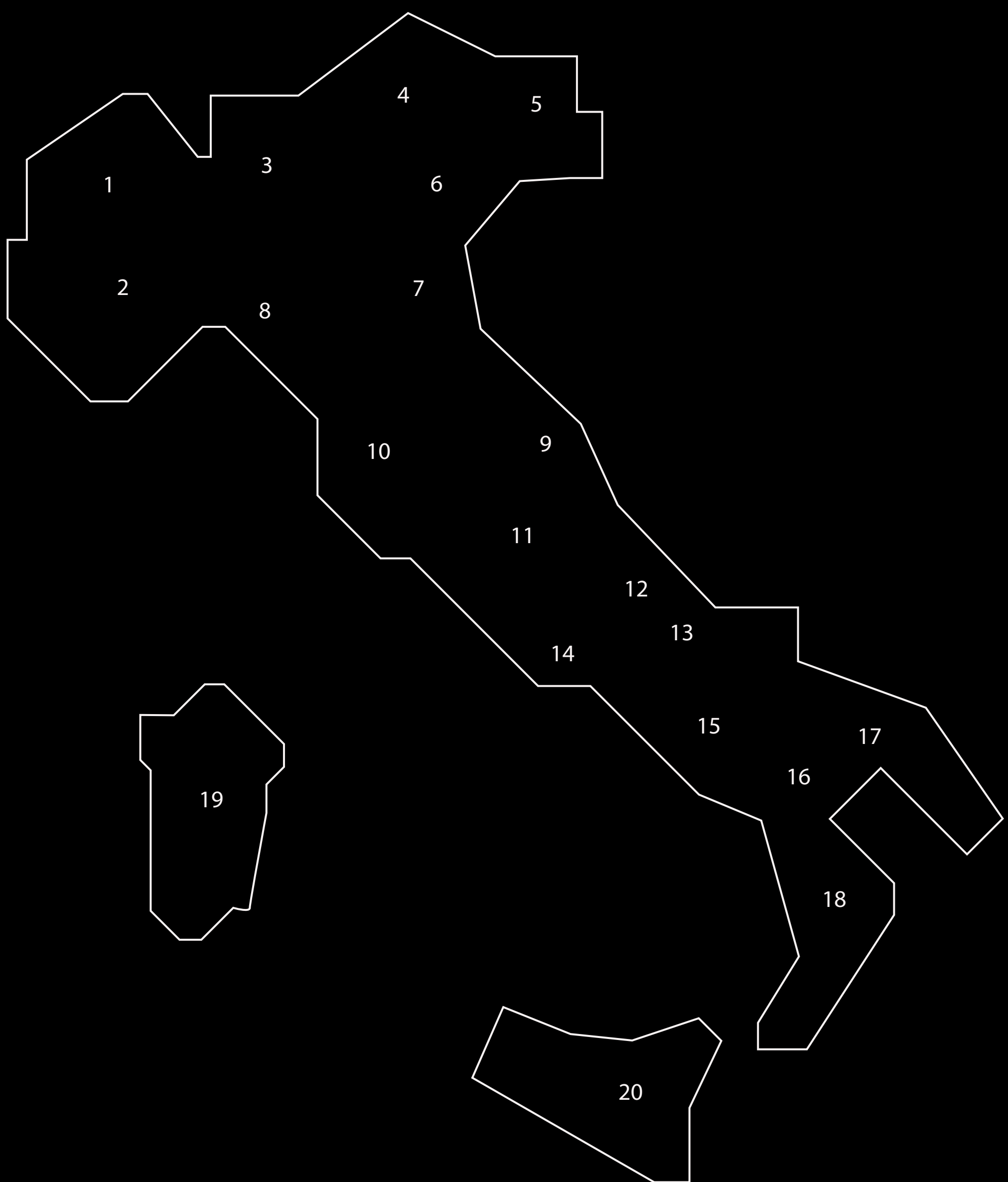
De chocolate y sal de Colima. (4pz)

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.



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 PARA LLEVAR

Prosecco Collevento

\$415

Espumoso, burbuja facil y rica.

Falaghina Montemajor

\$549

Fresquísimo, buena acidez, floral, seco y agradable.

Tolá Nero d'Avola Rosé

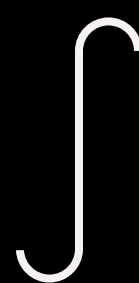
\$445

Rosado, afrutado y ligero, seco.

Valpolicella Ripasso Classico

\$672

Elegante, con mermelada de cerezas, café y especias.



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.