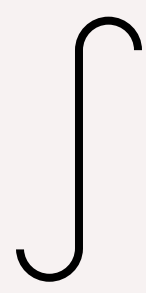


Bienvenidos a la nueva normalidad.
La hospitalidad, la misma de antes.



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.”

ENTRADAS

Ensalada panzanella **\$219**

De jitomate heirloom, crutones de sourdough, burrata artesanal.

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.

Ensalada de pulpo a la sorrentina **\$325**

Papa de oaxaca, cherry criollo

Gnocco frito **\$229**

Prosciutto di Parma, espuma de parmigiano-reggiano.

PASTA Y ARROZ

Bigoli cacio e pepe **\$279**

Ahumado.

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

Mantequilla, salvia fresca.

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

Al Ragú de 15 horas.

Triangoli de calabaza rostizada **\$255**

Mantequilla de rancho, aceto balsámico, avellanas.

Farfalle al ragu de prosciutto **\$282**

Crema de rancho

Tagliolini **\$595**

A la crema de trufa fresca y espuma de parmigiano-reggiano

Tortellini **\$298**

Crema de parmigiano-reggiano

Lasagne de salchicha italiana y hongos **\$275**

Risotto de fonduta **\$248**

De quesos artesanales, aceto balsámico gran reserva 15 años

Risotto de espárragos **\$265**

CARNE Y PESCADO

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.

Robalo a la plancha \$388

Crema de eneldo, aceitunas, hierbas de temporada.

ESPECIALES

Croquetas de prosciutto y crema de rancho \$130

Tiradito de atún \$178

Cremoso de aguacate, aceite de ajonjolí

Tonnato de porchetta \$225

APAPACHOS

Cremoso de triple chocolate **\$125**

Tiramisú tradicional **\$146**

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

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

De chocolate y sal de Colima.

A Huevo **\$155**

Mango, sorbete de campari, pepino,
nuez de macadamia, crema de limón

Gelato y sorbete de la casa **\$110**

Pregunte por los sabores de temporada

Sorbete de campari **\$149**

Toronja y Monkey 47

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.

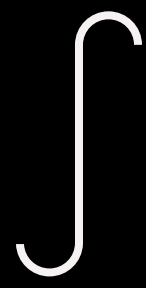
Gingeriña (cocktail virgen) (135ml) **\$95**

Piño, jengibre, limón, agua tónica.

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

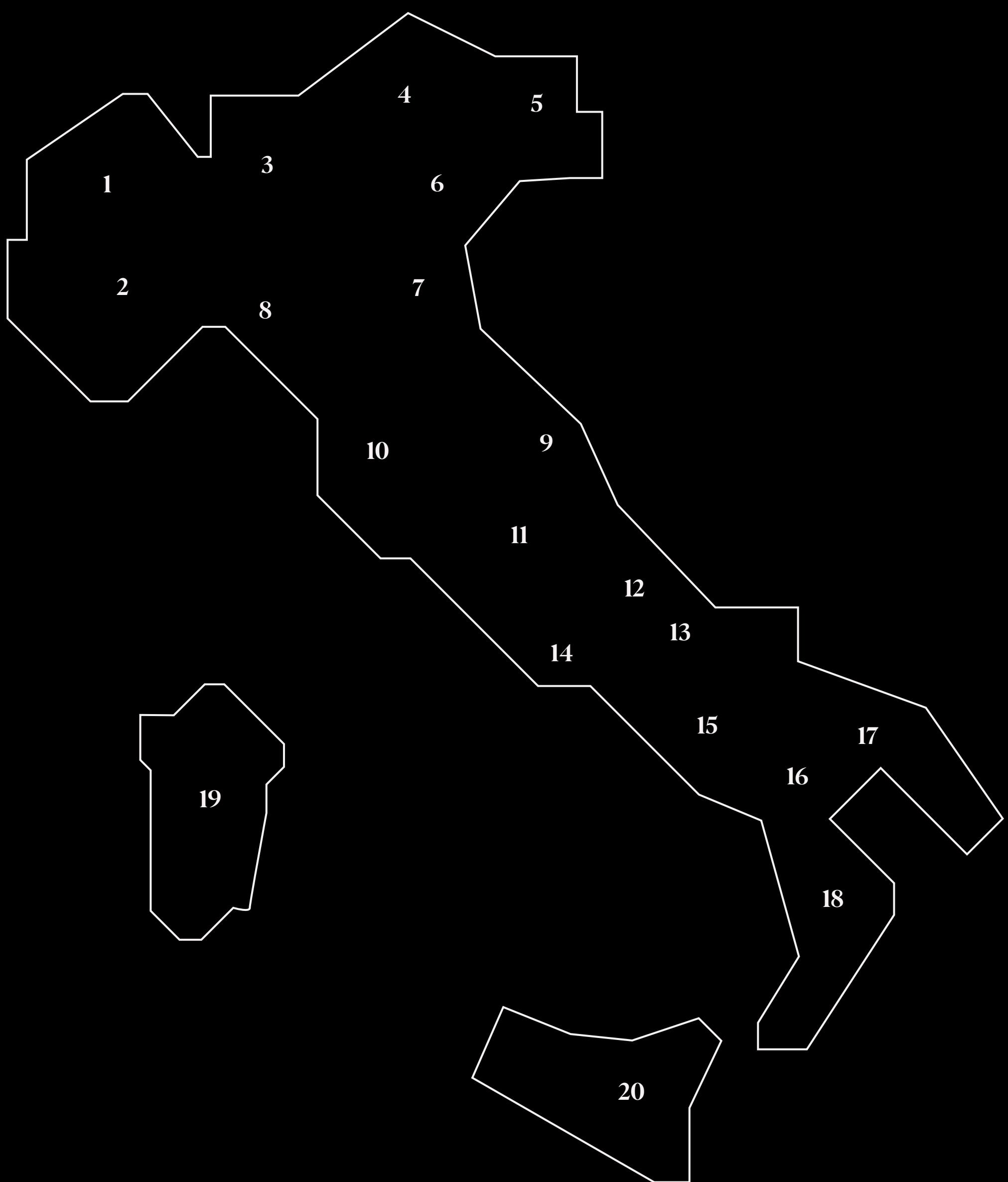
Campari, vodka, toronja, limon, agua tónica

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.

Franciacorta Rosé Brut NV **\$1422**

Pinot Nero, Chardonnay, pinot Blanco.

Mirabella, Lombardia.

Ca Furlan 2018 **\$601**

Glera, Pinot noire. Veneto, Treviso.

Nero 2018 **\$1021**

Glera. Villa Sandi, Treviso.

Rosado

Ros'alba 2019 **\$897**

Cavernet Sauvignon, Refosco, Merlot.

Pierpaolo Pecorari, Friuli.

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.**

Collesecco Terre de Chieti **\$893**
2019

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.

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

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

O Honoro Vera 2018

Monastrell.

Juan Gil, España

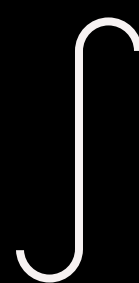
\$755

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.