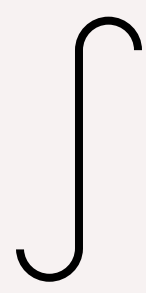


Bienvenidos a la nueva normalidad.
La hospitalidad, la misma de antes.



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.”

APERITIVO

Mortadella (50g) Giardinera	\$162
Prosciutto di Parma (50g) 24 meses	\$238
Parmigiano-Reggiano (50g) 18 meses	\$186
Aceitunas marinadas Extra-virgen de Ensenada, especias, cítricos.	\$121
Gnocco frito Prosciutto di Parma, espuma de Parmigiano-Reggiano.	\$229
Croquetas de prosciutto Romero frito y mayonesa de balsámico.	\$146
Dip de jocoque artesanal Tartar de jitomate criollo, limón preservado, aceite de chile serrano.	\$138
Calamari en costra de polenta Mayonesa de hierbas.	\$189

PLATITOS

Panzanella de jitomate heirloom Cherry criollo, crutones de sourdough, burrata artesanal y pesto.	\$219
Ensalada de betabel ahumado Queso robiola de cabra, macadamia gigante de Veracruz, aceite de ajonjolí.	\$228
Crudo de atún aleta azul (50g) Cremoso de aguacate, orégano salvaje, agua de tomate verde.	\$294
Ensalada de endivias Con zucchini, hinojo, hierbas de temporada, aderezo de pepita, crema de haba de vaina.	\$208
Parmigiana de berenjenas Pangrattato.	\$232

PASTA FRESCA

Spaghetti alla chitarra **\$279**

Cacio e Pepe.

Tortelloni de ricotta artesanal y quelites **\$291**

Mantequilla de rancho y salvia.

Gnocchi sardi de sémola **\$297**

Al Ragú de 15 horas.

Foglie di ulivo al pesto de menta **\$278**

Con almendra, Pecorino de Sardegna, aceite de chile verde.

Tagliolini al nero **\$319**

Cherry confitado, pangrattato, txipirón y su tinta.

Lasagne verde al ragú de poros y pimiento morrón **\$275**

Brocolini, Parmigiano-Reggiano.

Tortelli de langosta **\$375**

Zanahorias criollas confitado, jugo de crustáceos.

Pappardelle integral de centeno **\$288**

Ragú de salchicha italiana, crema de rancho, chícharos de vaina.

Cannelloni rellenos de ricotta de rancho. **\$281**

Pomodoro a la antigua, pesto genovese, Parmigiano-Reggiano.

Maltagliati sin gluten **\$290**

Disponibles con cualquier salsa de la carta.

La masa se elabora junto a harina con gluten, por lo mismo ese plato no es recomendable para celíacos.

Tortellini **\$298**

Crema de Parmigiano-Reggiano.

ARROCES

Risotto de espárragos **\$265**
Mantequilla de clorofila, pistache tostado.

Risotto de mar **\$365**
Caldo de cruistáceos, pulpo tierno,
txipirones, huachinango.

CARNE Y PESCADO

**Short rib laqueado al vinagre
balsámico de Módena** **\$482**
Crema de coliflor y nabo caramelizados.

Milanesa rib-eye angus **\$495**
Cebollita tatemada, jus de res, salsa verde.

Albóndigas de ternera **\$256**
Pomodoro passato, pesto de menta, Pecorino de Sardegna.

Pesca del día a la plancha **\$388**
Crema de estragón, kalamata y chalote confitados,
ensaladita de hierbas.

Tentáculo de pulpo tatemado **\$370**
Pimiento morrón, berenjema rostizada, acelga tierna.
ensaladita de hierbas.

POSTRES

A huevo! \$155

Carpaccio de mango, sorbete de toronja, nuez de macadamia, crema de limón.

Tiramisú en cuatro consistencias \$149

Pannacotta de vainilla de Papantla \$158

Salsa de frutas tropicales, merenguitos de cardamomo.

Globo de naranja confitada \$160

Helado de pistache, crema de kumquats.

Los brownies de Bottega \$148

Helado de vainilla de Papantla, emulsión de caramelo salado.

Sorbete de Campari \$149

Toronja, Monkey 47.

Helado, sorbetes y granitas \$125

Pregunta por las opciones de temporada.

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

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, Chambord, Prosecco.

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

Mezcal Verde, jugo de piña, chile de árbol, Cointreau.

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

Absolut, Campari, toronja, limón, agua tónica.

Negroni (90ml) **\$250**

Ginebra, Vermouth rosso, Campari.

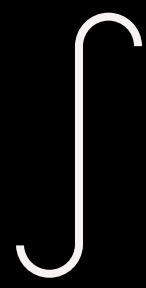
Aperol Spritz (180ml) **\$195**

Prosecco, Aperol, agua mineral.

Gingeriña (cocktail virgen) (135ml) **\$90**

Piña, 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.

COPEO

Burbujas (125 ml)

Prosecco 921 **\$173**

Prosecco, Chardonnay. Antonutti, Friuli

Champagne Margaine (jue a dom) **\$336**

Chardonnay. Villers-Marmery, Champagne

Blanco (150 ml)

Catarratto **\$167**

Catarratto Bianco. Tola, Sicilia

Rosado (150 ml)

Vitese **\$185**

Nero d'Avola. Colomba Bianca, Sicilia

Tinto (150 ml)

Solea **\$169**

Nero d'Avola. Cantine Cellaro, Sicilia

Nobile di Montepulciano **\$295**

Prugnolo, Mammolo. Poggio Salvi, Toscana

Primitivo **\$185**

Primitivo. PRetelli, Puglia

Vino de postre (60 ml)

Zibibbo **\$118**

Zibibbo. Angileri, Sicilia

BURBUJAS

Collevento 921 **\$781**

Prosecco, Chardonnay. Antonutti, Friuli

Pét Nat Domaine de Conti **\$1134**

Sauv. Blanc. Domaine de Conti, Bergerac

Champagne Margaine **\$1675**

Chardonnay. Villers-Marmery, Champagne

Champagne Legras and Haas **\$1900**

Chardonnay. Legras & Haas, Champagne

BLANCO

Blancos minerales

Friulano **\$1018**

Friulano. Vigna Traverso, Friuli

Ribolla Gialla **\$1082**

Ribolla Gialla. Antonutti, Friuli

Lugana **\$1100**

Trebbiano di Lugana. Marangona, Lombardia

Lerchensand **\$1152**

Riesling. Domaine Ansen, Alsace

Muller Thurgau **\$1198**

Muller Thurgau. Pojer e Sandri, Trentino

Sancerre Blanc **\$1365**

Sauv. Blanc. Reverdy, Sancerre

Blancos ligeros y florales

Roccaventosa \$593

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

Catarratto \$669

Catarratto Bianco. **Tola, Sicilia**

Grillo \$669

Grillo. **Tola, Sicilia**

Venere \$756

Malvasia Puntinata. **Casata Merge, Lazio**

Blanco de la Casa \$841

Chardonnay. **Bruma, Valle de Guadalupe**

Verbo Bianco \$894

Malvasía. **Cantina di Venosa, Basilicata**

Pinot Bianco \$930

Pinot Blanc. **Le Monde, Friuli**

Les Bonets Blanc \$1085

Melon de Bourgogne. **Bonnet-Huteau, Valle de Loire**

Blancos con cuerpo y estructura

Collesecco Terri di Chieti \$956

Pecorino. **Cantina di Tollo, Abruzzo**

Bourgogne \$1139

Chardonnay. **Stéphane Brocard, Bourgogne**

Family and Friends \$1757

Grillo. **Feudo Maccari, Sicilia**

NARANJA

Ramato \$997

Pinot Grigio, Ramato. Antonutti, Friuli

Liveraá \$1178

Malvasia. Escala Humana, Valle de Uco

Conte Lucio \$1308

Pinot Grigio. La Bellanotte, Friuli

ROSADO

Rosados ligeros y aromáticos

Terre Sicilane \$737

Syrah. Tola, Sicilia

Vitese \$815

Nero d'Avola. Colomba Bianca, Sicilia

Rosé de la Casa \$864

Carmenere. Bruma, Valle de Guadalupe

Chavignol \$1600

Pinot Noir. Domaine Delaporte, Sancerre

Classique Rose \$1766

Mouv, Grenache, Cinsault. Domaine Tempier, Bandol

Rosados elegantes y maduros

Rosato Collevento \$867

Cab Sauv, Merlot. Antonutti, Friuli

Verbo Rosato \$894

Aglianico. Cantina di Venosa, Basilicata

Bolgheri Rosado \$1105

Syrah, Cab Sauv. Argentiera, Toscana

TINTO

Tintos ligeros y fáciles

Roccaventosa \$593

Sangiovese. **Cantina di Tollo, Toscana**

Cupido \$688

Cesanese, Nero Buono. **Casata Merge, Lazio**

Chianti Colli Senesi \$787

Sangiovese. **Tenuta di Trecciano, Toscana**

Valpolicella Classico \$854

Corvina. **La Dama, Veneto**

La Braja \$875

Barbera d'Asti. **Castello di Gabiano, Piemonte**

Il Sangiovese \$945

Sangiovese. **Noelia Ricci, Emilia-Romagna**

Pinot Nero \$996

Pinot Noir. **Antonutti, Friuli**

Passetoutgrain \$1123

Gamay, Pinot Noir. **Albert Bichot, Bourgogne**

Fleurie \$1241

Gamay. **Terres Dorees, Beaujolais**

Tintos afrutados de medio cuerpo

Solea \$677

Nero d'Ávola. **Cantine Cellaro, Sicilia**

Primitivo \$805

Primitivo. **Pretelli, Puglia**

Luma \$861

Syrah. **Cantine Cellaro, Sicilia**

Verbo \$894

Aglianico. **Cantina di Venosa, Basilicata**

1960 \$895

Cesanese. **Casata Merge, Lazio**

Merlot Traverso \$934

Merlot. **Vigna Traverso, Friuli**

Sangiovese \$1182

Sangiovese. **F. Rubio, Valle de Guadalupe**

Tintos completos y estructurados

Black Label \$928

Nero d'Avola. **Tola, Sicilia**

Collesecco Riserva \$987

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

Sico \$1060

Nero di Troia. **Cantine Le Grotte, Puglia**

Ripasso Superiore \$1182

Corvina, Corvinone, Rondinella. **La Dama, Veneto**

Poggio ai Ginepri **\$1191**

Cab Fran, Cab Sav, Merlot. **Argentiera, Bolgheri**

Chianti Classico Riserva **\$1157**

Sangiovese. **Tenuta di Trecciano, Toscana**

Langhe Perbacco **\$1386**

Nebbiolo. **Vietti, Piemonte**

Nobile di Montepulciano **\$1333**

Prugnolo , Mammolo. **Poggio Salvi, Toscana**

Sottocastello Rosso **\$1619**

Merlot. **Vigna Traverso, Friulli**

Barbaresco **\$1824**

Nebbiolo. **Fiorenzo Nada, Piemonte**

Barolo Ravera **\$1788**

Nebbiolo. **Abrigo Giovanni, Piemonte**

Tintos funky y raros

Galets Rouche **\$965**

Grenache. **Mourgues du Grés, Rhone Valley**

Pierre François **\$1144**

Pineau d'Aunis, Cab Fran. **Domaine Colin, Loire**

Tandem **\$1260**

Syrah. **Allan Grailot, Marruecos**

Susucaru Rosso **\$1663**

Nerello Mascalese. **Frank Cornelissen, Sicilia**

VINOS EXTRAORDINARIOS

Poppone 2016

Merlot, Pignolo. **Antonutti, Friuli**

\$1748

Morgon 2017

Gamay. **Marcel Lapierre, Beaujolais**

\$2052

Brunello di Montalcino 2014

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

\$2229

Amarone Classico 2015

Corvina, Corvinone, Rondinella. **Campo Reale, Veneto**

\$2359

Albarone 2013

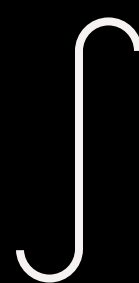
Albaross. **Marco Bonfante, Piemonte**

\$2887

Amarone Riserva 2015

Corvina, Corvinone, Rondinella. **Campo Reale, Veneto**

\$2970



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.