

SARTORIA

carta de alimentos



SPECIALI

new york
(400g) \$685
gratin de papa de oaxaca

ensalada de pera \$280
queso de oveja, balsámico,
gran reserva

farfalle con ragú de pulpo
(60g) \$310

OMAKASE

lo mejor del día para toda la mesa, medias porciones

tres pastas \$398

cuatro pastas \$548

APERITIVO

croqueta de prosciutto
(1pz) \$44
con romero

aceitunas verdes (100g) \$167
extra-virgen, cítricos

calamari en costra de polenta
(100g) \$187
mayonesa de azafrán

gnocco frito (4 pzs) \$253
prosciutto (25g), parmigiano, balsámico

carpaccio de pulpo (90g) \$315
tomate cherry, salmoriglio,
almendra, peperoncino

SALUMI E FORMAGGI

mortadella bologna (50g) \$167
pickles de pimienta morrón

salame artesanal (50g) \$197
pickles de zanahoria

prosciutto di parma (50g) \$256
24 meses

pirámide de querétaro (100g) \$196
mermelada de naranja

pecorino de sardegná (50g) \$185
miel de yucatán

parmigiano reggiano (50g) \$254
vinagre balsámico añejo

ANTIPASTI

ensalada de cítricos (210g) \$261

hinojo crujiente, macarela salvaje (25g), aguacate, pistache

ensalada de betabel(es) rostizados (180g) \$238

queso robiola de cabra (10g), macadamia gigante de veracruz, aceite de ajonjolí

panzanella de jitomate heirloom (220g) \$267

cherry criollo, focaccia crujiente, burrata (57g), pesto genovese

crudo de kampachi (60g) \$265

caldito frío de albahaca, apio y pepino, aguacate, aceite de peperoncino

mil—hojas de berenjena (260g) \$232

pomodoro, caciocavallo (15g), mozzarella artesanal (15g), albahaca

PASTA FRESCA

spaghetti alla chitarra (120g) \$287

cacio e pepe, ligeramente ahumado

tortelli de ricotta y quelites (120g) \$311

mantequilla de rancho, salvia

malloreddus de sémola al ragú (120g) \$319

de costilla, salchicha, rabo, espaldilla, cachete, pancetta (55g)

gnocchi de papa (120g) \$315

gnoisette, crema de pecorino rostizado, trufa negra (1g), macadamia gigante tostada

tagliolini en tinta de sepia (120g) \$318

cherry confitado, crujiente de pan, camarón (55g)

lasagne al horno (400g) \$293

ragú de hongos y poro, parmigiano

pappardelle de centeno (120g) \$288

salchicha, crema de rancho, chicharos de vaina

cannelloni de ricotta de rancho (120g) \$281

pomodoro a la antigua, aceite de clorofila limón preservado

tagliolini cortado a mano (120g) \$439

mantequilla de rancho, trufa negra (1g)

pappardelle sin gluten* (100g) \$294

pesto genovese, queso de cabra, avellanas, limón

agnolotti relleno de short rib (190g) \$375

tartare de tomate criollo, gremolata, extra-virgen siciliano

*nuestra masa se elabora junto a harina con gluten, por lo que no es recomendable para celíacos

RISOTTO

risotto de espárragos y
gorgonzola (290g) \$310

nuez de castilla y
prosciutto crujiente (10g)

arroz de mar
(135g) \$375

caldo de crustáceos, pulpo (60g),
huachinango (20g), camarón (30g)

CARNE E PESCA

short rib laqueado en
su jugo (120g) \$512

balsámico,
crema de apionabo

milanesa de filete
de cerdo (140g) \$346

filete de cerdo a baja temperatura, costra de
limón, mostaza casera, pimiento confitado

lubina (160g) \$388

estragón, alcaparras, chalotes confitados,

DOLCI

tiramisú (220g) \$159

crema de mascarpone, bizcocho bañado
en espresso, helado de chocolate 72%
tierra de cacao, amaretti

pannacotta de vainilla
de papantla (130g) \$159

salsa de frutas tropicales,
merenguitos, cardamomo

crema de limón amarillo,
láminas de mango (177g) \$159

macadamia de veracruz, sorbete
de campari y toronja

brownies
calientes (120g) \$159

helado de vainilla de papantla (68g),
caramelo, sal de colima

gelato y sorbetes de nuestra
producción (170g) \$139

— chocolate 72% — vainilla de papantla
— pistache y sal de colima — stracciatella con
crema de rancho — campari y toronja
— frambuesa y limón

SARTORIA

carta de bebidas



COCKTAILS

la fusione \$195 (130ml)

glenfiddich 12, barro de cobre, grappa di
nebbiolo, limón verde, pepino, clara de huevo

napolitano \$220 (100ml)

balvenie, amaretto di mombaruzzo,
cinzano rosso

freschezza \$185 (160ml)

hendricks, jugo de limón amarillo,
prosecco

little italy \$210 (100ml)

herradura blanco, sour mix, vino tinto,
clara de huevo

VERMOUTH

antica formula \$190

barquero \$120

nebur \$150

valdespino \$135

todos nuestros vermouths se
sirven a 50 ml

BEBIDAS

coca cola
(355ml) \$50

coca cola dieta
(355ml) \$50

velvet soda
(275ml) \$80

naranjada
(250ml) \$50

limonada
(250ml) \$50

pellegrino
(505ml) \$85

aqua panda
(505ml) \$70

CAFÉ

americano
(150ml) \$40

capuchino
(150ml) \$55

latte
(150ml) \$55

expreso
(60ml) \$40

expreso cortado
(60ml) \$40

DIGESTIVI

carajillo
\$165

limoncello
\$130

amaretto dimombaruzzo
\$340

amaro d'erbe
\$330

grappa di amarone
\$390

grappa di barbera
\$227

todos nuestros digestivos se
sirven a 60ml

SARTORIA

vinos



De donde sea que venga el
vino, apoyamos la
agricultura sustentable

natural-y a los pequeños
productores

CORAVIN

una selección de coqueo con las denominaciones más icónicas de italia

brunello di montalcino \$455

sangiovese grosso. castiglione del bosco, toscana

barolo ravera \$376

nebbiolo. abrigo giovanni, piemonte

amarone riserva \$594

corvina, corvinone, rondinella. campo reale, veneto

sassicaia 2018 \$1747

cabernet sauvignon, cabernet franc. tenuta san guido,
bolgheri

COPEO

**burbuja
valdo \$203**

glera.
valdo, prosecco

**blanco
grillo \$175**
grillo. tola, sicilia

**rosado
verbo \$189**

aglianico.
cantina de venosa, basilicata

**tinto
ilivia \$183**

negroamaro.
leone de castris, salento

1960 \$195

cesanese.
casata merge, lazio

pinot nero \$226

pinot nero.
antonutti, friuli

**vino de postre (60ml)
zibibbo \$118**

zibibbo.
angileri, sicilia

BURBUJAS

grasparossa di castelvetro \$870

lambrusco.
ca'berti, emilia-romagna

rito \$985

lambrusco di sorbara.
zucchi, emilia-romagna

valdo \$891

glera.
valdo, prosecco

todas las copas son de 150 ml
todas las botellas son de 750 ml

BLANCO

roccaventosa \$618

trebbiano d'abruzzo.
cantina di tollo, abruzzo

grillo \$669

grillo, tola.
sicilia

catarratto \$669

catarratto.
tola, sicilia

venere \$715

malvasia puntinata. trebbiano,
casata merge

blanco de la casa \$841

savignon blanc. bruma, valle
de guadalupe

collesecco terri di chieti \$912

pecorino.
cantina di tollo, abruzzo

ribolla gialla \$1082

ribolla gialla.
antonutti, friuli

friulano \$1100

vigna.
traverso, friuli

NARANJA

conte lucio \$1418

pinot grigio.
labellanote, friuli

ROSADO

terre siciliane \$737

syrah.
tola, sicilia

vitesse \$825

nerello mascalese.
colomba bianca, sicilia

verbo rosato \$880

aglianico.
cantina de venos, basilicata

collevento 921 \$790

merlot, cabernet sauvignon.
antonutti, friuli

TINTO

rocaventosa \$637

sangiovese.

cantina di tollo, abruzzo

illiva \$772

neroamaro.

leone de castris, salento

petrata \$791

nero di troia.

cantine le grotte, puglia

luma \$898

syrah.

cantine cellaro, sicilia

1960 \$915

cesanese.

casata merge, lazio

merlot traverso \$985

merlot.

vigna traverso, friuli

pinot nero \$1065

pinot noir.

antonutti, friuli

sico \$1080

nero di troia.

cantine le grotte, puglia

sangiovese \$1189

sangiovese.

f rubio, valle de guadalupe

rosamada \$1050

frappato, nero d'avola,

cantine madaudo, sicilia

verbo \$840

aglianico.

cantina di venosa, basilicata

chianti classico riserva \$1240

sangiovese.

tenuta di trecciano, toscana

nobile di montepulciano \$1350

prunolo, mammolo.

poggi salvi, toscana

langhe debatie \$1390

nebbiolo.

gianni gagliardo, piemonte

poppone \$1840

merlot, pignolo.

antonutti, friuli

barolo raverd \$1882

nebbiolo.

abrigo giovanni, piemonte

EXTRAORDINARIOS

daniello rosso supertuscan \$2235

cab sauv, cab franc, syrah. tenuta di trecciano,
toscana

brunello di montalcino \$2276

sangiovese grosso.
castiglion del bosco, toscana

amarone classico \$2399

corvina, corvinone, rondinella.
campo reale, veneto

albarone \$2950

albarossa.
marco bonfante, piemonte

amarone riserva \$2970

corvina, corvinone, rodinella.
camporeale, veneto

campo del drago \$5103

brunello di montalcino.
castiglion del bosco, toscana

sassicaia 2018 \$8735

cabernet sauvignon, cabernet franc.
tenuta san guido, bolgheri

la propina no es obligatoria, es voluntaria

los precios incluyen iva al 16% y son en pesos mexicanos.

se aceptan pagos en tarjeta

(visa, mastercard y american express) y efectivo