

SARTORIA

carta de alimentos



SPECIALI

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

queso de montaña \$130
(50g)

caramelo

relleno de burrata artesanal,
cherry a baja temperatura

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 pimiento 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 sardeña (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

DOPPO MESA

amaro del capo
\$135

carajillo
\$165

limoncello
\$130

sico
\$235

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 los vinos más icónicos de italia, por copa

barbaresco \$620

nebbiolo.

giuseppe cortese, piemonte

barolo \$675

nebbiolo.

massimo rivetti, piemonte

saia \$435

nero d'avola.

feudo maccari, sicilia

tenuta de la terre nere \$490

nerello mascalese.

tenuta delle terre nere, sicilia

bolgheri superiore \$585

blend.

campo alle comete, toscana

chianti riserva \$524

sangiovese.

sugame, toscana

COPEO

espumoso

jeio \$290

glera.

bisol 1542, valdobbiadene superiore

blanco

catarrato \$185

catarrato.

tola, sicilia

terra alpina \$245

pinot grigio.

alois lageder, alto adige

terre del föhn \$220

chardonnay.

cantine monfort, alto adige

tinto

pinot nero \$290

casata monfort.

trentino

neré \$240

nero d'avola.

feudo maccari, sicilia

chianti colli senesi \$190

sangiovese.

tenuta di trecciano, toscana

rosado

rosé \$175

syrah.

tola, sicilia