

PORTO BELLO

Menú de Verano

Antipasti

ZUCCHINI RIPIENI 130 gr

Calabacitas rellenas de carne de res gratinadas con queso parmesano y mozzarella sobre salsa de jitomate.

Stuffed zucchini with ground beef, parmesan and mozzarella cheese over Italian tomato sauce

CROSTINO NAPOLITANO 150 gr

Panecillos tostados con sabana de jitomates deshidratados, camarones, echalotte confitada, arúgula y aceite de oliva.

Toasted bread with sun dried tomato, shrimp, confit shallots, arugula and olive oil.

Pasta

RAVIOLLI ROSA 250 gr

Pasta rellena de queso italiano bañada en salsa rosa de crema con destellos de jitomate y queso parmesano.

Stuffed pasta filled with ricotta cheese in a creamy pink sauce with parmesan cheese.

SPAGHETTI E POLPETTE 250 gr

Albóndigas de res preparadas en salsa de jitomate italiano sobre pasta larga

Italian meat balls in an Italian tomato sauce over a bed of long pasta.

RIGATONI ALLA SICILIANA 200 gr

Pasta corta salteada en aceite de oliva con anchoas, ajo, alcaparras y trocitos de berenjena con jitomate fresco.

Short pasta sauteed with olive oil, garlic, anchovies, capers, eggplant and fresh dice tomato.

Dolce

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO 100 gr

Leche cocida de Piamonte sabor chocolate

Chocolate panna cotta

CREPELLE ALLA VANIGLIA 140 gr

Crepas rellenas de helado de vainilla con salsa de frutos rojos.

Insalate

PANZANELLA CON GAMBERI 160 gr

Ensalada de jitomate con cebolla morada y lechuga arúgula acompañada de camarones y trocitos de pan tostado en aderezo ligero de tomillo y orégano.

Tomato, red onion and arugula salad with shrimp and toasted bread with olive oil, thyme and oregano dressing.

INSALATA GRECA CON POLLO 190 gr

Ensalada de lechugas mixtas con pimientos, garbanzos y cebolla morada acompañada de pollo asado en aderezo de limón.

Mix lettuce salad with chickpeas, bell peppers and grill chicken in a white wine and lemon dressing.

Principale

POLLO CACCIATORA 250 gr

Pechuga de pollo salteada en aceite de oliva con ajo, cebolla, pimientos, corazones de alcachofa y champiñones con salsa de jitomate italiano y hierbas finas.

Sauteed chicken breast with, garlic, onion, artichoke hearts, bell pepper, mushrooms and tomato sauce with fine herbs.

FILETTO DI PESCE CON SPINACI 250 gr

Filete de pescado bañado en crema de espinaca al vino blanco con gratín de queso parmesano y piñones.

Fillet of fish in a creamy white wine and spinach sauce with pine nuts and parmesan cheese

BUE ALLA CALIFORNIA 230 gr

Medallones de filete de res bañados en crema de azafrán al vino blanco y salsa española.

Filet of beef medallions in a creamy white wine and saffron sauce.

El precio de este menú el cual consta de tres tiempos a elegir es de \$570 pesos.

No incluye servicio.

The price of this menu is \$570 pesos, it includes a choice of three courses.

It does not include service