

ESTACIONES

Nuestro menú va renovándose según las estaciones y la variedad de productos locales.

BIENVENIDOS AL MUNDO BIANCO!

MADE IN ITALY

El 90% de los productos son importados de Italia.

NUESTRAS MASAS

Están elaboradas con harina de Curtarolo del norte de Italia, cuentan con más de 48 hs de fermentación lo que las hace mas saludables y sabrosas.

MARIDAJE

En cada platillo te recomendamos cual es el mejor vino para resaltar los sabores.

NUESTRAS PASTAS

Son frescas y hechas todos los días en casa.

NUESTROS PANES

Los realizamos con masa madre.

OPCIONES VEGANAS & VEGETARIANAS

En todo el menú

- VEGETARIANO
- VEGANO
- > PORCIÓN PARA COMPARTIR

OPCIONES GLUTEN FRIENDLY

Disponible en pizzas (solicitar con 24 hs de anticipación) \$80 extra en el precio total.

Somos la 1er pizzeria en el norte del país y la 5ta en México certificada directamente desde Italia por la Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)

CERTIFICADOS *per*



MENÚ SECRETO DE LUNES A VIERNES > DESCÚBRELO

DESAYUNOS, SÁBADOS Y DOMINGOS 10.30 A 12.30

ANTIPASTI

STREET FOOD NAPOLETANO E ROMANO

INSALATE

LINO TUTTINO (2 PIEZAS)

De origen napoletano, son frittatinas elaboradas con pasta acompañadas de pesto genovese y tomate san marzano ahumado. ¡Muy crocante por fuera y suave por dentro!

\$150

Prosecco Bianco E Rosé / Est Est Est Montefiascone

FOCACCIA DI POMODORO E BASILICO

Cuatro piezas de pan con tomate fresco orgánico de huerto, albahaca, orégano, aceite de oliva extra virgen italiano, ajo, sal maldón y un toque de balsámico de vino tinto.

\$150

Prosecco Bianco o Rosé / Santa Cristina Umbria

CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA E VERDURE IN PASTELLA NAPOLETANA

Calamares crocantes por fuera, suaves por dentro, salsa de tomate san marzano all' arrabiata y alioli de ajo negro madurado artesanalmente por más de 30 días, con vegetales mixtos capeados como indica la receta tradicional en Nápoles.

\$270

Santa Cristina Umbria / Est Est Est Montefiascone

CARPACCIO DI MANZO ALL'OLIO DI TARTUFO BIANCO ITALIANO

Carpaccio de res premium, grana padano DOP (denominación de origen protegida), alcaparras, aceitunas españolas, arúgula orgánica, aceite de trufa italiana blanca, espuma de pecorino DOP (denominación de origen protegida).

\$280

Soave DOC / Montepulciano d' abruzzo

INSALATA CAPRESSE

Mozzarella Fior di latte, pesto genovese, tomate orgánico fresco, aceite de oliva italiano extra virgen, grana padano DOP, pan elaborado en casa de larga fermentación.

\$199

Est Est Est Montefiascone / Santa Cristina Umbria

CAPRA E PERA

Queso de cabra, pera, arándanos, nuez de castilla, mix de hojas verdes, miel de aceite de oliva extra virgen italiano.

\$199

Moscato d asti

AVOCADO & PECORINO ROMANO DOP

Hojas frescas mixtas, Pecorino Romano DOP, cherry criollo, aguacate con vinagreta cítrica.

\$199

Prosecco Bianco o Rosato

LE ZUPPE

ZUPPA O CREMA DEL GIORNO (SOPA O CREMA DEL DÍA)

Servida en un pan frito elaborado 100% con harina de curtarolo Italiana 5 Stagioni, 100 % trigo (libre de aditivos y químicos) y con larga fermentación, lo que lo hace mas saludable, con más sabor y de fácil digestión.

\$180

Santa Cristina / Est Est Est Montefiascone / Passo dopo Passo / Montepulciano d' Abruzzo

PRIMI PIATTI

PIZZA NAPOLETANA



MARGHERITA FIOR DI LATTE \$225

Receta clásica napolitana desde hace 110 años, nuestro clásico con pomodoro italiano San Marzano, mozzarella fior di latte fresca, albahaca, aceite italiano de oliva extra virgen y pecorino romano DOP.

★ Añade prosciutto crudo di parma o burrata fresca traída de italia + \$65

Santa Cristina Umbria / Est Est Est Montefiascone



GIRO D'ITALIA \$260

Pizza muy peculiar y de las más populares de Nápoles, sobre la base de la pizza unos rolls de queso mozzarella relleno de prosciutto cotto (jamón) y arúgula, un toque de pesto genovés, ajo, nuez tostada, albahaca fresca, acompañado con tomates cherry y grana padano DOP.

★ Añade Straciatella di bufala fresca traída de Italia + \$65

Aglianico Irpinia DOC



MARGHERITA VERACE \$275 (SUJETA A DISPONIBILIDAD)

Pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte fresca, Straciatella di Bufala (traída de napoles), albahaca y Pecorino Romano DOP.

★ Añade anchoas + \$39
★ Añade prosciutto crudo +\$75

Prosecco Bianco o Rosé DOCG / Santa Cristina Umbria / Est Est Est Montefiascone

PRIMI PIATTI

PIZZA NAPOLETANA



LA FAMOSA "PIZZA MONTANARA" \$250

Pizza frita con 4 quesos: mozzarella fior di latte, gorgonzola italiano dulce DOP, mascarpone, guanciale (papada de cerdo) curada en casa y grana padano DOP.

Passo Dopo Passo / Papale Primitivo Di Mandura DOC

ALLA PARMIGIANA \$280

Pomodoro san marzano, crema de berenjena, mozzarella fior di latte, estofado de berenjena alla parmigiana, albondigas de salsa italiana, grana padano y albahaca.

Passo dopo Passo / Nero d'Avola

PIZZA DI SALUMI (CARNES FRIAS) \$350

Conserva de tomate artesanal, mozzarella fior di latte fresca, prosciutto crudo di parma DOP, salame italiano calabrese piccante, mortadella italiana DOP, albahaca, grana padano DOP, straciatella di bufala.

Passo dopo Passo / Nero d'Avola



TARTUFO, BURRATA E NOCI TOSTATE \$295

Mozzarella fior di latte, salsa de trufa italiana, portobello, burrata, nuez de castilla tostada, albahaca, aceite italiano de trufa blanca y grana padano DOP (sujeta a disponibilidad por temporada de trufa).

★ Añade prosciutto crudo +75

Passimento IGT/ Amarone della Valpolicella DOCG

SICILIANA \$280

Pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, aceitunas, pechuga de pollo deshebrada, tomate deshidratado, espinacas, queso feta, alcachofas y albahaca.

Passo dopo Passo / Nero d'Avola

esperienza autentica

CALZONI



CALZONE FRITTO 4 FORMAGGI, GUANCIALE E NOCI TOSTATE \$255

Relleno de mozzarella fior di latte, gorgonzola italiano dulce DOP, ricotta, grana Padano DOP, guanciale (papada de cerdo) y nuez de castilla tostada.

Montepulciano d'Abruzzo DOC / Nero d'Avola

PIZZA RACHETTA NAPOLETANA

ORIGINAL DE NÁPOLES Y ÚNICA EN MEXICALI, EL MANGO SE ENCUENTRA RELLENO DE QUESO RICOTTA



RACHETTA PEPPERONI \$235

Pomodoro italiano San Marzano, mozzarella fior di latte fresca, pepperoni, grana padano DOP y aceite italiano de oliva extra virgen.

Montepulciano d'Abruzzo DOC

SECONDI PIATTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO

PASTA ALL' AMATRICIANA \$198

Pomodoro san marzano ahumado con un toque picante, guanciale (papada de cerdo) y pecorino romano.

Montepulciano d'Abruzzo DOC / Passo dopo passo

PAPPARDELLE AL RAGÙ EMILIA ROMAGNA \$280

Carne al Ragù Bolognese (como se hace en Emilia Romagna, 12 hrs de lenta cocción), parmesano Grana padano DOP y aceite de oliva italiano.

Papale / Passimento IGT

LASAGNE ALLA EMILIA ROMAGNA \$275

Elaborado al auténtico estilo de Emilia Romagna. Las capas de la pasta llevan espinaca y nuez moscada, por dentro ragù artesanal, bechamel, espinaca, mozzarella y grana padano DOP (Sujeta a disponibilidad)

Montepulciano d'Abruzzo DOC / Nero d'Avola

FETUCCINE ALLA CREMA DI TARTUFO, FUNGHI E OLIO DI TARTUFO BIANCO \$275

Crema de trufa italiana, champiñones, aceite italiano de trufa blanca, nueces tostadas, grana padano DOP y pimienta fresca.

Passimento IGT/ Amarone della Valpolicella DOCG



TAGLIOLINI DI SPINACI AL PESTO \$260

Tagliolini verde con espinaca orgánica, Pesto artesanal de albahaca genovese, grana padano DOP, nuez tostada de castilla y aceite italiano de oliva extra virgen.

★ Añade Straciatella di bufala + \$65

Passimento IGT / Amaronde della Valpolicella DOCG

PASTA DEL VATICANO \$220

Se mezcla una pasta fresca amarilla, con otra pasta fresca de color verde (con espinaca) se le agrega salsa blanca receta original de emiglia romagna (betchamel), prosciutto cotto (jamón), funghi y pecorino romano DOP gratinado.

Montepulciano d'Abruzzo DOC



RIGATONI ALL' VODKA PICCANTE \$230

Tagliolini con pomodoro San Marzano, vodka, ajo, panna fresca, un toque de chile seco quebrado, aceite de oliva extra virgen italiano, queso de cabra y pecorino romano DOP.

★ Añade Straciatella di bufala fresca traída de Italia + \$65

Est Est Est Montefiascone Doc / Santa Cristina Umbria

CARNI

BISTECCA IN ESTASI \$350

Filete de res, vegetales orgánicos baby rostizados y salteados, con un toque de mantequilla de ajo.

Passo dopo passo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

POLLO CROCCANTE ALLA PARMIGIANA \$320

Pechuga de pollo empanizada con un crocante de Pecorino romano DOP bañada con pomodoro San Marzano, servida sobre una cama de cannelloni rellenos de ricotta y espinaca.

Passo dopo Passo / Primitivo di Mandura DOC

DOLCI

GELATERIA ARTIGIANALE ITALIANA (2 PORCIONES) \$130

(Gelato autentico Italiano con materia prima importada de Italia)



ANGIOLETTI BIANCO STORICO

3 o 4 personas. Masa frita italiana al estilo napoletano espolvoreada con azúcar y nutella o crema de pistache. Incluye una porción de Gelato italiano artesanal de tu elección.

NUTELLA \$180

CREMA DE PISTACHE \$220

NUTELLA Y PISTACHE \$200

Moscato d Asti

AFFOGATO \$100

Shot doble de café espresso italiano con una porción de gelato que mas te guste. Se sirve en una copa, acompañado de crema batida y una galletita de tiramisú italiana.