

il
PARMIGGIANO
Cucina e famiglia

ME NU

DE ALIMENTOS

ANTIPASTI

Bruschetta

Rebanadas de pan toscano con jitomate picado, albahaca fresca y ajo con aceite de oliva y mozzarella bocconcini y reducción de balsámico.

\$165

Esferas de Parmiggiano

Elaboradas con queso parmesano grana padano sobre una salsa arrabiata. Puntos de aioli romero-limón y lluvia de prosciutto crujiente.

\$280

Mejillones al vino blanco ★

12 piezas con salsa de vino blanco, mantequilla, ajo y perejil fresco.

\$299

Berenjena parmiggiana

Laminas de berenjena rostizada y parmesano gratinadas con salsa marinara y queso mozzarella fresco.

\$230

Bresaola ★

Finas láminas de carne de res curada acompañadas de queso parmesano, arúgula y aceite de albahaca barnizada con mayonesa de romero-limón.

\$379

Arancini funghi

Bolitas de risotto de champiñones servidas con salsa arrabiata y brote de cilantro.

\$239

Frittura di calamari ★

Calamar marinado y empanizado, con sal de albahaca, acompañado de mayonesa de cítricos y salsa marinara.

\$247

Polpo carbone

Suave pulpo a las brasas acompañado de papas cambay y mayonesa de alcaparra-limón.

\$299

Provolone empanizado

Provolone ahumado empanizado sobre salsa pomodoro, espuma de parmesano y perejil picado.

\$245

Burrata con tomates heirloom y albahaca

Burrata importada de italia con tomate triturado y jitomate heirloom con reducción de balsámico y pan toscano.

\$360

Dip de espinaca con alcachofa ★

Creimoso dip de espinaca con corazones de alcachofa, mezcla de quesos italianos (asiago y parmesano), toque de hojuela de chile y teja de grana padano crujiente. Acompañado de rebanadas de pan toscano y perejil picado.

\$290

Tartar de Atún en Salsa de Jengibre

Atún marinado (120 gr) sobre puré de aguacate, salsa de jengibre agridulce, puntos de aceite de albahaca. Acompañado de tostadas horneadas

\$235

Tartar de Res High Choice

Nuestro delicioso tartar de res preparado al momento con filete 100% magro de res importado. Acompañado de galletas saladas y ensalada de arugula y vinagreta de jamaica.

\$399

Carciofo Arrosto ★

Alcachofa rostizada a las brasas acompañada de una salsa cremosa con queso parmesano grana padano y aceite de trufa negra.

\$325

CARPACCIO

Carpaccio de alcachofa con parmesano

Carpaccio de alcachofa con queso parmesano grana padano, manzana verde y vinagreta de cítricos-trufa

\$295

Carpaccio de atún en salsa de soya – jengibre

Carpaccio de atun fresco sobre cama de lechuga frisse, bañado con nuestra salsa agridulce de soya-jengibre y champiñón cremini. Acompañado de rebanadas de aguacate, rábano y pistache.

\$249

Carpaccio de res importado

Deliciosas laminas de caña de filete importado high choice con un tumbet de papa y aceituna negra, acompañado de vinagreta de jamaica.

\$330



Vegetariano



Recomendación Il Parmiggiano

022024 Menú Parmiggiano

ZUPPE

De tomate rostizado

Cremosa sopa de jitomate rostizado con un toque de queso de cabra y crutones.

\$180

Minestrone

Sopa clásica con vegetales frescos y gnocchis crujientes en caldo ligero de jitomate con un toque de parmesano y mantequilla fresca.

\$160

Crema de alcachofa y parmesano

Cremosa sopa de corazones de alcachofa y queso parmesano, acompañada de alcachofa fileteada y nuez garapiñada con aceite de albahaca.

\$188

Di Cipolle

Tradicional sopa de cebolla al estilo Il Parmiggiano. Cebolla caramelizada, caldo de res y gratinada con queso mozzarella. Cubierta de costra de pan hecho en casa.

\$195

INSALATA

César

Ensalada césar con crutones de la casa con costra de parmesano Grana Padano.

\$197

AGREGA +:

- Camarón salteado (120 gr) +\$120
- Pollo parrilla (120 gr) +\$100

Caprese

Rodajas de jitomate bola y queso mozzarella italiano, albahaca fresca, pesto y reducción de balsámico.

\$255

Insalata di modena

Mezcla de lechugas italianas (radiccio, italiana, romana, arúgula y frisse), aderezo italiano de la casa, nuez garapiñada, queso gorgonzola y manzana gala.

\$197

AGREGA +:

- Camarón salteado (120 gr) +\$120
- Pollo parrilla (120 gr) +\$100

Insalata di Melograno ★

\$270

Una especialidad de la casa. Mix de lechugas con queso de cabra, nuez caramelizada, granada fresca, higo y chabacano cristalizado con una reducción de granada y vinagre balsámico de modena.

Insalata di pear al vino rosso

\$250

Emblemática ensalada de pera rellena de queso cabrio al vino tinto. Servida con pan focaccia crujiente, compota de cebolla y arugula con vinagreta de cítricos y aceite de albahaca.



Vegetariano



Recomendación Il Parmiggiano

022024 Menú Parmiggiano

PASTA

CONSTRUYE TU PASTA

Elige tu salsa y tipo de pasta.

Pasta larga:

Spaghetti
Fettuccine
Linguine
Capellini
Bucatini

Pasta corta:

Penne
Rigatoni
Fusilli
Farfalle

PASTA ALLÁ RUOTA

Pomodoro e burrata ★ \$325

Pasta preparada al momento en la mesa sobre rueda de parmesano Grana Padano DO (denominación de origen) en salsa pomodoro y burrata italiana.

Alfredo \$230

Salsa clásica cremosa con queso parmesano importado y ajo, aceite de albahaca para decorar.

A vongole \$285

Tradicional platillo del sur de Italia, preparado al momento con almeja shirla y almeja chocolate fresca, vino blanco, mantequilla, jugo de limón y hojuela de chile.

Frutti di mare ★ \$380

Salsa de tomate y vino blanco con una variedad de mariscos y un toque de limón.

All'amatriciana ★ \$230

Preparada con una salsa especial a base de pelati, vino blanco y pancetta italiana. Servida con espuma de pecorino y perejil picado.

Arrabiata y bocconcinni \$235

Salsa tradicional de Parmigiano. Salsa picante y ahumada de tomate acompañado de perlas de mozzarella y brotes de albahaca.

Salmone \$309

Elaborada en salsa rosa con vino blanco, salmón y hojuela de chile.



CAPELLINI ALL'AMATRICIANA



Vegetariano



Recomendación Il Parmigiano

022024 Menú Parmigiano

Al pesto

Salsa cremosa de pesto genovese y parmesano rayado.

\$219

Alla vodka

Salsa cremosa a base de tomate san marzano, vodka flameado y queso ricotta con un toque picante.

\$225

Al limone ★

Salsa cremosa de limón amarillo, queso parmesano y rayadura de limón.

\$235

Carbonara

Salsa cremosa a base de huevo, parmesano con lardots de tocino ahumado.

\$259

Caccio e peppe ★

Pasta a base de salsa de pimienta, queso pecorino romano y parmesano.

\$290

PIDELO A LA RUOTA

+\$45

Aglie e olio

Salsa de vino blanco con aove y ajo dorado con un toque de limon amarillo y hojuela de chile.

\$215

Bolognesa

Salsa bolognesa de la casa.

\$270

Ragu de Short Rib

Ragu de Short-Rib braseado y cocinado en su salsa por 5 horas. Preparado con parmigiano reggiano y perejil picado.

\$380

Gnocchi al Ragu de Pulpo \$310

Pasta fresca a base de papa, preparada con un ragu de pulpo salteado al vino blanco, aceituna negra, pimienta rostizado y pelati San Marzano

Ravioli de la casa

Preparados en casa todos los dias, de espinaca y queso ricotta, acompañados con la salsa de su elección.

\$295

Salsa Rosa

Salsa Pomodoro

Arrabiata

Mantequilla y Salvia

Alfredo

Ravioli al tartufo nero ★

Hechos en casa de espinaca y ricotta con salsa cremosa de trufa negra.

\$395

Spicy Langosta ★

Pasta al dente preparada con una salsa ligeramente picante a base de chile guajillo, aceite de albahaca compuesto y salsa rosa. Servido con langosta a la mantequilla y perejil.

\$420

Ravioli 4 formaggio

Raviolis de espinaca y ricotta en salsa 4 quesos (gorgonzola, asiago, pecorino y parmesano) con reduccion de balsámico

\$319

Lasagna della nonna ★

Tradicional receta de parmigiano con capas de bolognesa, salsa bechamel, queso romano y parmesano. Gratinada con queso mozzarella.

\$325

Gnocchi en salsa rosa

Gnocchi de la casa con salsa rosa a base de tomate y crema.

\$240

Gnocchi alla Sorrentina ★

Pasta a base de salsa de pimienta, queso pecorino romano y parmesano.

\$260

AGREGA A CUALQUIER PASTA POR:

- Camarón salteado (120 gr) \$ 120
- Pollo parrilla (120 gr) \$ 100

PIZZA

¡Mamma Mia! \$330

Deliciosa creación de Il Parmiggiano, preparada al momento con nuestro iconico dip de espinaca, mezcla de quesos y jitomates confitados.

Mozzarella \$269

Con salsa de tomate y queso mozzarella fresco en laminas, jitomate rostizado y albahaca fresca.

Italiana \$330

Con salchicha italiana, pepperoni, aceituna negra.

Burrata ★ \$339

Con base tomate, aceituna, alcaparra y burrata importada con reducción de balsámico.

Di formaggi \$229

Con salsa de tomate y queso mozzarella fresco.

4 formaggi \$315

Con mezcla de 4 quesos italianos y jitomate cherry.

Pepperoni \$270

Con salsa de tomate, queso mozzarella fresco y pepperoni.

Pera y gorgonzola \$287

Con base bechamel, queso gorgonzola y pera danju.

Prosciutto \$330

Con base de tomate, queso mozzarella, arúgula baby, prosciutto y reducción de balsámico.

il Parmiggiano ★ \$399

Emblemática pizza con base de salsa de trufa negra, queso fontina y lechuga frisse

RISOTTO

A costine ★ \$380

Risotto hecho al momento con caldo de short-rib y servido con costilla braseada (120 gr).

Di 4 formaggi \$359

Risotto hecho al momento con mezcla de 4 quesos y aceite de trufa.

Risotto di Piu Ampio \$320

Creмосa receta de risotto preparado con arroz arborio en una salsa cremosa de espárragos, queso parmesano grana padano y reducción de balsámico.

AL FORNO

Calzone Napolitano con champiñones \$225

Delicioso calzone hecho en casa con nuestra receta especial de masa para pizza, salsa pomodoro, mozzarella importado y champiñones cremini salteados. Decorado con reducción de balsámico.

Calzone bolognesa \$235

Relleno de nuestra bolognesa de la nonna y queso mozzarella importado.

ARMA TU PIZZA

Arma tu pizza al gusto.
Elige 4 ingredientes:

\$247

- Jitomate cherry
- Pepperoni
- Champiñón
- Pimiento morrón

- Aceituna negra/verde
- Espinaca
- Kale
- Jalapeño

Ingredientes C/costo extra

- | | |
|----------------------------|---------|
| · Aceite de trufa / 1oz | + \$60 |
| · Camarones / 120gr | + \$120 |
| · Anchoas / 35gr | + \$50 |
| · Queso de cabra / 35gr | + \$50 |
| · Queso gorgonzola / 35 gr | + \$50 |
| · Prosciutto 35gr | + \$60 |



POLLO

Pollo parmegiana ★ \$350

Pechuga de pollo (230 gr) con nuestro empanizado especial gratinado con queso mozzarella y salsa marinara acompañado de pasta al gusto.

Pollo ripendo di risotto \$335

Pechuga de pollo al pesto rellena de risotto con hongos acompañado de pasta al gusto.

Pollo piccata \$340

Tres pechugas de pollo rebosadas y bañadas en una salsa de mantequilla y limón siciliano con champiñón cremini, alcaparra baby y jitomate cherry. Acompañadas de pure de papa cremoso y brote de albahaca.

CARNE

Ossobuco de ternera ★ aprox. 350gr \$579

Braseado por 12 hrs con salsa demi glase de tomate y pure de papa.

Milanesa Palermo \$345

Crujiente y suave milanesa de ternera de res acompañado de salsa de chiles agridulce y queso parmesano importado.

Rib-Eye Sterling Silver 300gr \$460

Calidad premium reducción de su jugo, puré de papa y espárragos salteados.

Saltimbocca alla Romana ★ \$459

Clasica receta Italiana con medallones de milanesa de ternera con prosciutto y salvia preparados con una salsa de oporto y demiglase. Acompañado de pure de papa.

Milanesa Napolitana \$350

Crujiente milanesa de ternera premium bañada con salsa pomodoro y gratinada con mozzarella fresco y albahaca italiana.

PESCADO

Salmonne al grill ★ \$370

Al grill con vinagreta de jengibre y puré de papa cremoso.

Salmone Portobello \$390

Salmon fresco empanizado con un douxelle de champiñon portobello, salsa de queso gorgonzola al vino blanco y pure de papa.

Filete Robalo en costra ★ \$390

Con costra de albahaca, pan molido, queso parmesano sobre salsa al limone y rayadura de limón agrio.

· Si prefieres cámbialo por salmón

Robalo al Hinojo \$420

Filete de robalo al grill. Servido con un glaseado de hinojo y zanahoria agridulce. Acompañado de aceituna verde, estragon fresco y aceite de olivo (200 gr)

EXTRAS

EXTRAS PARA TUS PLATILLOS:

Rib- Eye	120 gr	\$185
Papas a la francesa	120 gr	\$65
Papas trufa y parmesano	120 gr	\$120
Puré de papa	150 gr	\$40
Champiñones al ajillo	70 gr	\$40
Verduras asadas	110 gr	\$45
Verduras al vapor	110gr	\$40
Camarones	120 gr	\$120
Pollo parmiggiana	120 gr	\$110
Pollo a la parrila	120 gr	\$100
Chiles toreados	75 gr	\$45

MENÚ BAMBINO

¡Contamos con Ludoteca!

De Martes a Domingo 13:00 - 19:00 pm

ENTRADA

Mozzarella sticks \$105

Dedos de mozzarella empanizados con salsa marinara.

ZUPPE

Minestrone \$65

Porción de sopa minestrone de verduras con queso parmesano.

PASTA

Mac & cheese \$105

Pasta mac & cheese con mezcla de quesos y cebollin picado.

Spaghetti pomodoro \$100

Spaghetti con salsa de tomate y queso rayado.

Spaghetti bolognesa \$120

Spaghetti en salsa bolognesa de res con queso parmesano rayado.

PIZZA

Pizza Di Formaggi \$115

Pizza a base de jitomate y queso mozzarella rayado

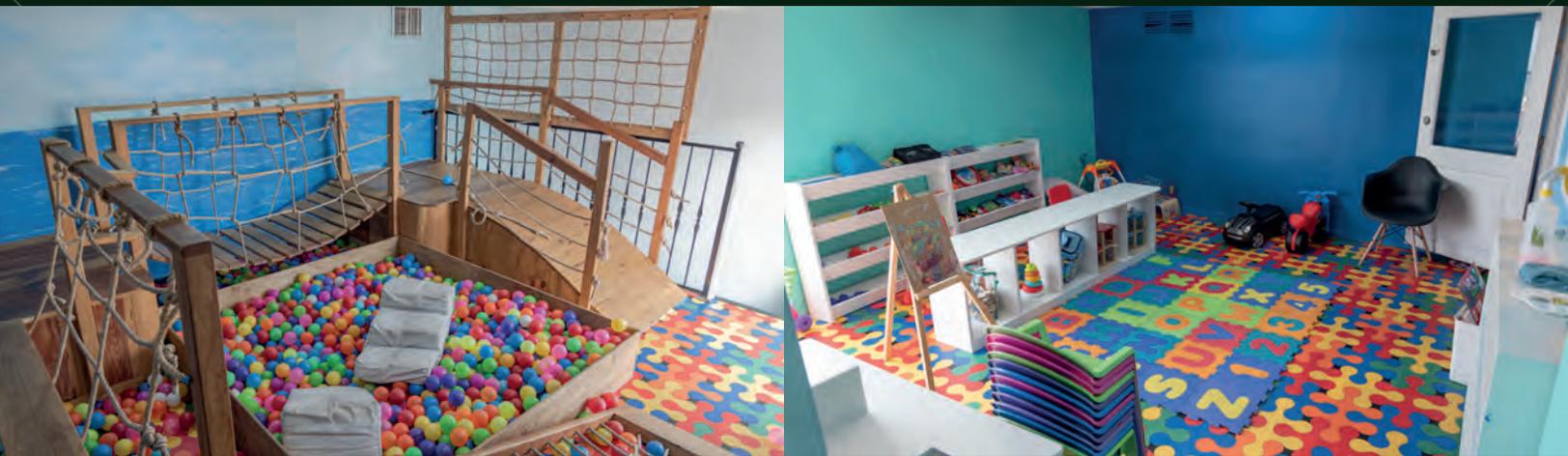
Pizza de pepperoni \$120

Pizza a base de jitomate, queso mozzarella y pepperoni

POLLO

Pollo Parmiggiana \$180

Porción de pollo parmiggiana con salsa de tomate y queso gratinado con guarnición de pasta



POSTRES

Crumble de manzana

\$170

Base de manzana caramelizada con canela y crujiente de galleta.

Tiramisú de la casa ★

\$197

Emblemático postre en parmigiano, preparado en la mesa con nuestra receta de queso mascarpone.

- Amaretto +10
- Avellanas +10
- Crema Irlandesa +10

Crepas de cajeta en mesa ★

\$240

Preparación en mesa de nuestras crepas de cajeta hechas al momento. Acompañadas de nuez troceada y helado de vainilla.

Cannoli classico ★

\$195

Auténtica receta italiana, elaborados en casa con vino marsala. Rellenos de crema de ricotta y fruta cristalizada.

Pavlova

\$250

Postre a base de merengue, crema de menta, frutos rojos y coulis de maracuyá.

Mr. Bruce

\$250

Bizcocho de chocolate preparado entre capas de helado de Ferrero, chocolate blanco y con ganache de chocolate.

Ricotta e Limone cheesecake

\$165

¡Un cheesecake a la italiana!
Base galleta de mantequilla elaborada con queso ricotta importado, jugo de limón de Sicilia sobre un coulis de frutos rojos.

Profiteroles

\$170

Nuestros increíbles profiteroles de Pata Choux rellenos del gelato de tu elección:

- Gelato de Vainilla
- Gelato de Pistache
- Chocolate Ferrero

Calzone de Nutella

\$189

Nuestro delicioso calzone dulce, hecho con nuestra masa de pizza, relleno de Nutella y acompañado de frutos rojos.

Gelatos (2 bolas a elegir)

\$95

Vainilla / Limón / Pistache / Chocolate Ferrero

Napoli Cheesecake

\$200

Delicioso cheesecake de queso de cabra. Acompañado con merengue de fresa, coulis de maracuya y cereza negra.

Volcan de Chocolate

\$175

Postre clásico. Preparado al momento. Acompañado de helado de vainilla.

il
PARMIGGIANO
Cucina e famiglia

Los gramajes mencionados son aproximados antes de su cocción y/o preparación.

Los alimentos crudos se consumen bajo responsabilidad del comensal.

Los precios pueden llegar a cambiar sin previo aviso.
Precios es MXN, los precios incluyen IVA.

022024 Menú Parmigiano