

SARTORIA

CARTA DE ALIMENTOS



“SARTORIA CREA SU PROPIO
ESTILO DE COMIDA
BASÁNDOSE EN LAS RAÍCES DE
LA GASTRONOMÍA

ITALIANA, PERO
EXPRESÁNDOSE DIRECTAMENTE
A TRAVÉS DE LA MATERIA
PRIMA LOCAL.”

APERITIVO

croquetas de prosciutto
(6pz) \$146

romero, mayonesa de hongo porcini

aceitunas verdes \$165

extra-virgen, cítricos

calamari en costra de polenta
(80g) \$159

mayonesa de limón preservado

gnocco frito \$237

prosciutto (15g), parmigiano, balsámico

SALUMI E FORMAGGI

mortadella bologna (50g) \$167

pickles de pimiento morrón

salame artesanal (50g) \$197

pickles de zanahoria

prosciutto di parma (50g) \$248

24 meses

pirámide de querétaro \$179

mermelada de naranja

pecorino de sardegna (50g) \$185

miel de yucatán

parmigiano reggiano (50g) \$186

vinagre balsámico añejo



ANTIPASTI

carpaccio de hinojo y naranja \$208

semilla de anís y fenogreco, orégano,
aguacate, pistache

ensalada de betabel(es) rostizados \$228

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

pulpo tierno (80g) \$277

papa de oaxaca, cherry confitado,
pimiento morrón, kalamata

panzanella de jitomate heirloom \$237

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

crudo de kampachi (60g) \$254

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

mil—hojas de berenjena \$232

tomodoro, caciocavallo (15g) y mozzarella
artesanal (15g), albahaca

PASTA FRESCA

spaghetti alla chitarra \$287

cacio e pepe, ligeramente ahumado

tortelli de ricotta y quelites \$295

mantequilla de rancho y salvia

malloreddus de sémola al ragú \$319

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

foglie al pesto de menta y almendra \$278

pecorino, aceite de serrano

tagliolini en tinta de sepia \$319

cherry confitado, crujiente de pan,
calamar (40g)

lasagne al horno \$293

ragú de hongos y poro, parmigiano

pappardelle de centeno \$288

salchicha, crema de rancho, chicharos de vaina

cannelloni de ricotta de rancho \$281

tomodoro a la antigua, pesto genovese,
limón preservado

tortellini tradicionales \$298

crema de parmigiano, nuez moscada

maltagliati sin gluten \$294

pesto genovese, queso de cabra,
avellanas, limón.

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

RISOTTO

risotto de pimiento morrón \$286

crema de pimientos rostizados, crottin
artesanal de cabra, tomillo

arroz de mar \$365

caldo de crustáceos, chipirones (20g),
huachinango (20g)

CARNE E PESCA

short rib laqueado en
su jugo (120g) \$482
balsámico, crema de coliflor,
crujiente de centeno

milanesa de filete
de cerdo (140g) \$342
salsa de azafrán y cúrcuma, limón,
jugo de cocción

róbalo (160g) \$388
estragón, alcaparras y chalotes confitados,
ensaladita de hierbas frescas

DOLCI

tiramisú \$159
crema de mascarpone, bizcocho bañado
en espresso, helado de chocolate 72%
tierra de cacao, amaretti

pannacotta de vainilla
de papantla \$159
salsa de frutas tropicales,
merenguitos y cardamomo

crema de limón amarillo,
laminas de mango \$159
macadamia de veracruz, sorbete
de campari y toronja

brownies
calientes \$159
helado de vainilla de papantla,
caramelo, sal de colima

gelato y sorbetes de nuestra
producción \$139
— chocolate 72% — vainilla de papantla
— pistache y sal de colima — stracciatella con
crema de rancho — campari y toronja
— frambuesa y limón

los precios incluyen iva al 16% y son en pesos mexicanos. los
gramajes son pesado en crudo y pueden variar de acuerdo
al término de cocción.

SARTORIA

CARTA DE BEBIDAS



COCKTAILS

la fusione \$195

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

napolitano \$220

balvenie, amaretto di mombaruzzo, cinzano rosso.

freschezza \$185

hendricks, jugo de limón amarillo, prosecco, licor de
frambuesa.

amaro e insolito \$205

fernet branca, cynar, punt e mes, sal de pimienta rosa.

little italy \$210

herradura blanco, sour mix, vino tinto.

la bocaroma \$190

havana 7, menta, kombucha de jengibre, cerveza
mama.

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

SARTORIA

CARTA DE VINOS



DE DONDE SEA QUE VENGA EL
VINO, APOYAMOS A LA
AGRICULTURA SUSTENTABLE —

BIODINÁMICA, ORGÁNICA O
NATURAL — Y A LOS PEQUEÑOS
PRODUCTORES

COPEO

burbujas (125 ml)
prosecco 921 \$173
glera. antonutti, friuli

blanco (150 ml)
fluxus blanco \$209
chenin blanc, chardonnay. fluxus, valle de
guadalupe

naranja (150 ml)
ramato \$225
pinot grigio. antonutti, friuli

rosado (150 ml)
vitease \$185
nero d' avola. colomba, blanca

tinto (150 ml)
cupido \$165
cesanese, nero buono. casata merge, lazio

pinot nero \$225
pinot noir. antonutti, friuli

fluxus tinto \$255
grenache, syrah. valle de guadalupe

vino de postre (60 ml)
zibibbo \$118
zibibbo. angileri, sicilia

BURBUJAS

prosecco 921 \$781
glera. antonutti, friuli

grasparossa di castelvetro \$870
lambrusco. ca'berti, emilia-romagna

etichetta bianca \$895
lambrusco di sorbara.
zucchi, emilia-romagna

franciacorta brut \$1452
chardonnay, pinot bianco.
mirabella, lombardía

narciso \$937
chardonnay. ca'berti, emilia-romagna

rito \$985
lambrusco di sorbara.
zucchi, emilia-romagna

BLANCOS

friulano \$1018

friulano. vigna traverso, friuli

ribolla gialla \$1082

ribolla gialla. antonutti, friuli

roccaventosa \$618

trebbiano d'abruzzo.
cantina di tolo, abruzzo

grillo \$669

grillo. tola, sicilia

fluxus \$998

chenin blanc, chardonnay. fluxus, valle de
guadalupe

blanco de la casa \$841

savignon blanc. bruma, valle de guadalupe

verbo bianco \$894

malvasía. cantina di venosa, basilicata

pinot bianco \$930

pinot blanc. le monde, friuli

collesecco terri di chieti \$956

pecorino. cantina di tolo, abruzzo

catarratto \$669

catarratto. tola, sicilia

venere \$756

malvasia puntinata, trebbiano. casata merge

NARANJA

ramato \$997

pinot grigio. antonutti, friuli

sitta maceracion \$1295

albariño. attis, salnés

ROSADOS

terre sicilane \$737

syrah. tola, sicilia

vitesse \$815

nerello mascalese. colomba bianca, sicilia

rosato collevento \$867

cab sauv, merlot. antonutti, friuli

verbo rosato \$894

aglianico. cantina di venosa, basilicata

rosé de la casa \$864

carmenere. bruma, valle de guadalupe



TINTOS

rocca ventosa \$637

merlot. cantina di tollo, toscana

cupido \$688

cesanese, nero buono. casata merge, lazio

valpolicella classico \$854

corvina. la dama, veneto

pinot nero \$996

pinot noir. antonutti, friuli

solea \$677

nero d'ávola. cantine cellaro, sicilia

chianti colli senesi \$787

sangiovese. tenuta di trecciano, toscana

primitivo \$805

primitivo. petrelli, puglia

luma \$861

syrah. cantine cellaro, sicilia

ripasso superiore \$1160

corvina, corvinone, rondinella. la dama, veneto

poppone \$1748

merlot, pignolo. antonutti, friuli

morellino di scansano \$1860

sangiovese, cabernet sauvignon.
fattoria le pupulle, toscana

brunello di montalcino \$2229

sangiovese grosso.
castiglione del bosco, toscana

amarone classico \$2359

corvina, corvinone, rondinella. campo reale,
veneto

albarone \$2887

albarossa. marco bonfante, piemonte

montefalco sagrantino \$2095

sagrantino. benedetti grilli, umbria

amarone riserva \$2970

corvina, corvinone, rondinella.

chianti classico riserva \$1190

sangiovese. tenuta di trecciano, toscana

nobile di montepulciano \$1333

prugnolo, mammolo. poggio salvi, toscana

sottocastello rosso \$1619

merlot. vigna traverso, friuli

barbaresco \$1824

nebbiolo. pertinace, piemonte

verbo \$894

aglianico. cantina di venosa, basilicata

1960 \$895

cesanese. casata merge, lazio

merlot traverso \$934

merlot. vigna traverso, friuli

sangiovese \$1149

sangiovese. f. rubio, valle de guadalupe

collesecco riserva \$987

montepulciano d'abruzzo.
cantina di tollo, abruzzo

sico \$1060

nero di troia. cantine le grotte, puglia

pinot noir \$683

pinot noir. isonzo, friuli

petrata \$996

nero di troia. cantine le grotte, puglia

fluxus \$1025

grenache. fluxus, valle de guadalupe

barolo ravera \$1788

nebbiolo. abrigo giovanni, piemonte

langhe dabatie \$1390

nebbiolo. gianni gagliardo, piemonte

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