



• a la leña •

de *Diego*



🇮🇹 *Nuovo ricetta italiana* 🇮🇹

Avellana  
Pistache  
Chispas chocolate



# Entradas

---

## **Burrata e prosciutto** **\$150**

Burrata de 70gr acompañada de finas lonchas de prosciutto crudo

## **Pan con especias** **\$80**

Pan para compartir hecho al momento con un toque de parmesano, especias y aceite de oliva

## **Ensalada griega** **\$85**

Combinación de ingredientes frescos, aceituna kalamata importada, cherry, pepino, cebolla morada, queso feta en cubos, aceite de oliva extra virgen y sal. Tamaño individual

## **Ensalada Caprese** **\$145**

Bocconcini di bufala con tomate cherry asado al horno, oregano y aceite de oliva extra virgen



# Extras

---

## **Bola de burrata** **\$70**

Bola de mozzarella de rellena de crema 70gr

## **Bocconcini di bufala** **\$130**

Bola de mozzarella de bufala mexicana 125gr

*“Cualquier pizza se puede modificar y/o agregar algún ingrediente”*

# Pizza napolitana

---

Popular

## Margarita

\$190

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, albahaca y aceite de oliva extra virgen

## Italia

\$200

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, ricotta, espinaca y tomate deshidratado

## Funghi

\$200

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, champiñones, gorgonzola y cebolla morada

## Capricciosa

\$200

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, prosciutto cotto, champiñones, alcachofas y aceitunas kalamata

## Diavola

\$200

Mozzarella fresca, tomate San Marzano y salame cacciatore

Popular

## Diavola 2.0

\$210

Nuestra Diavola original + cebolla morada, aceite picante y parmesano

## 4 Quesos

\$210

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, parmesano, gorgonzola y taleggio

Popular

## Prosciutto e arugula

\$215

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, prosciutto crudo de España, arugula y rodajas de parmesano

## Guanciale

\$215

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, auténtico guanciale de cerdo, cebolla morada y parmesano fresco

Popular

## Carnes frias

\$220

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, salame cacciatore, salsiccia luganega veneta y prosciutto cotto

## Siciliana

\$215

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, anchoas, alcaparras y aceituna kalamata

## Friarielli

\$215

Mozzarella fresca, friarielli importado de italia y salsiccia luganega veneta

Popular

## Burguesa 🔥

\$220

Mozzarella fresca, tomate San Marzano, salsiccia luganega veneta, alcaparras, tomate deshidratado, aceite picante y parmesano

Popular

## Vesuvio

\$240

La más cargada. Nuestra pizza 4 Quesos + la Carnes Frías

## Bufala 🇮🇹

\$290

Mozzarella di bufala fresca importada de nápoles DOP, tomate San Marzano, albahaca y aceite de oliva extra virgen

“La pizza por excelencia en Nápoles”



# Gnocchi Nueva presentación / 15min

---

## Gnocchi alla Margherita \$210

Tazón con gnocchi importado de Italia, pomodoro San Marzano, oregano, albahaca, parmesano, mozzarella y aceite de oliva E.V.  
Acompañado de un pan hecho al momento

## Gnocchi alla Borghese \$235

Base de gnocchi alla margherita + salsiccia luganega veneta, tomate deshidratado, alcaparra y aceite de oliva picante

## Gnocchi ai Funghi \$230

Base de gnocchi alla margherita + gorgonzola, cebolla morada y champiñones

## Panini

---

### Prosciutto \$220

Prosciutto crudo, pesto, arugula, rodajas de mozzarellla fresca

### Fresco \$215

Ricotta, espinaca, tomate deshidratado, rodajas de mozzarella fresca y alcachofa

### Picante \$245

Salame, prosciutto crudo, aceite de oliva picante, burrata, rodajas de parmesano y albahaca

## Especiales

---

### Tartufo \$240

Pizza blanca con mozzarella fresca, taleggio, parmesano y aceite de oliva extra virgen con trufa blanca

# Tricolor

\$200

Pizza con base de tomate san marzano, mozzarella fresca, tomate cherry, queso feta y pesto verde de albahaca genovesa

# Postres

---

## Pizza Dolce

\$140

Misma masa y tamaño a la pizza salada, al horno con crema de avellanas y cacao, decorada con nuez. Agrega Ricotta por \$15 pesos

## Gelato **Bosco**

\$80

Hecho en San Miguel de Allende. Pregunta por nuestros sabores. Opción en vaso o cono. 100gr.

## Tiramisu Classico

\$140

Soleta importada de italia envinada con café espresso y mousse de queso mascarpone. 340gr.

## Tiramisu Pistacchio

\$150

Base de tiramisu clásico con cubierta cremosa a base de pistaches. 340gr.

## Tiramisu Lotus Biscoff

\$155

Base de tiramisu clásico con cubierta cremosa a base de galleta Lotus Biscoff. 340gr.

## Cannoli

Rollo de masa frito tradicional de Sicilia relleno de ricotta cremosa con chispas de chocolate amargo. Con opción a natural o extremos de avellana o pistache.

\$75



# Bebidas

---

## Birra / Cerveza

### Comerciales

Ultra / Lager 4.0% 355ml	\$60
Modelo Especial / Pilsner 4.5% 355ml	\$60
Modelo Negra / Munich 5.3% 355ml	\$60

### Artesanales / cervecería Hércules

Macanuda / English brown ale 5.2% 473ml	\$100
Rafaga / Pale Ale 5% 473ml	\$110
Superlager / Pils extra amarga 5% 473ml	\$110
Republica / Pilsner 4.6% 473ml	\$110

### Artesanales / cervecería Punto medio

Lager / German Pils 4.9% 355ml	\$110
Stout / Irish dry stout 4.2% 355ml	\$110

### Importadas / Italia

Peroni Nastro Azzurro / Pilsner 5.1% 333ml	\$120
--	-------

## Vino

### Importado / Italia

### Botella / Copa

Tinto Chiaro Chianti D.O.C.G.	\$900	\$185
Tinto Merlot Ornella Molon I.G.P.	\$700	\$150
Blanco Chiaro Pinot Grigio	\$700	\$155

## Digestive

Limoncello	\$120
------------	-------

### Sin alcohol

Agua natural felix 355ml	\$35
Agua mineral Topo Chico	\$35
San Pellegrino (sabores)	\$45
Felix Schorle (sin azúcar añadida)	\$45
Xesko con limon, jengibre y miel (queretano)	\$45
Coca Cola, Coca Cola sin azúcar	\$35

# Lomas del marqués

Paseo de la Reforma #231  
Tel: 442 458 6100

Mar - Sáb 1:30 a 9:30  
Dom 1:30 a 9:00

📍 Plaza distrito marques

# Juriquilla

Bld. de las ciencias #3045  
Tel: 442 467 2154

Mar - Sáb 1:30 a 9:30  
Dom 1:30 a 9:00

📍 Plaza check point santa fe

# Zakia

Paseo geranios #300-A  
Tel: 442 123 0151

Mar - Sáb 1:30 a 9:30  
Dom 1:30 a 9:00

📍 Plaza distrito sabino

