

IL PICCOLO PECCATO

Piccolo Peccato Hotelino e Ristorante

INIZIA

ZUPPA MINISTRONE (Caldo con verduras y pasta)	\$140
CREMA DI CORIANDOLO (Crema de cilantro con un toque de picante)	\$150
RISOTTO FUNGHI (Risotto con hongos deshidratados y parmesano)	\$250
RISOTTO GAMBERONI (Risotto con camarones al vino blanco y espárragos)	\$270

ANTIPASTI

ASPARAGI AL PARMIGIANO (Al vapor con mantequilla y lajas de parmesano)	\$185
JOCOQUE SPECIALE PICCOLO (Con gorgonzola, chile serrano picado, granada en temporada o arándanos, aceite evo y pan pita)	\$195
PROVOLONE ALLE ERBE FINI (A la plancha con hierbas finas y aceite)	\$195
FOCACCIA CON SALUMI MISTI E FORMAGGI (2 pers. o más) (Carnes frías italianas, variedad de quesos y pan pizza)	\$310
MOZZARELLA E SALMONE AFFUMICATO (Mozzarella fresca, salmón ahumado, arúgula, jitomate uva)	\$330
PROSCIUTTO & BURRATA ARTESANAL (Arúgula, jitomate, burrata y prosciutto)	\$355

CARPACCI

DI TONNO	\$250
DI SALMONE FRESCO	\$265
DI FILETTO CIPRIANI	\$275
DI POLPO	\$295

INSALATA

CAPRESE CLASSICA (Jitomate, mozzarella , albahaca, aceitunas negras)	\$195
CENIZA (Jitomate, queso de cabra , aguacate, albahaca, aceitunas negras)	\$195
GRECA (Lechuga, jitomate, pimienta, cebolla morada, aceituna kalamata, pepino y queso feta)	\$195
DOLCE & AMARA (Lechugas mixtas, jitomate, cebolla morada, lajas parmesano, vinagreta balsámico y miel)	\$195
ENSALATA DI FRUTTI DI BOSCO (Lechugas mixtas, frutos del bosque, queso gorgonzola, almendra fileteada y aderezo de la casa)	\$195
VENTRESCA DI TONNO (Lechuga larga, ventresca de atún, jitomate, alcachofas, aceitunas, cebolla morada)	\$205
INDIVIA & GORGONZOLA (Endivias, gorgonzola, manzana verde, nueces, vinagreta a la mostaza)	\$205
PICCOLO PECCATO (Lechugas mixtas, camarones al brandy y Peperoncino ,aguacate, cebolla, granos de elote)	\$297

PIZZA

MARGHERITA (Base jitomate, mozzarella, parmesano, orégano, albahaca)	\$220
VEGGIE (Base jitomate, mozzarella, champiñón, pimientos y cebolla morada)	\$225
ANANAS (Base margarita, piña y jamón)	\$230
PEPPERONI (Base margarita y pepperoni)	\$235
DIAVOLA (Base margarita, salami picante calabrese, peperoncino)	\$270
4 FORMAGGI & PESTO (Salsa 4 quesos, mozzarella, jitomate deshidratado, pesto)	\$290
PICCOLO PECCATO (Base margarita, champiñones, aceitunas verdes y negras, alcachofas, prosciutto)	\$305
SPECK & GORGONZOLA (Mozzarella, gorgonzola, prosciutto ahumado, pera, balsámico glazze)	\$310
VIVA L'ITALIA (Base margarita, arúgula, burrata, prosciutto)	\$310

AL FORNO

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI (Relleno de espinacas y ricotta, salsa rosa, parmesano y horneados)	\$225
---	-------

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI ROSA (Con pomodoro, parmesano y bechamel)	\$225
LASAGNE VEGGIE (Con champiñones, brócoli, pimiento rojo, salsa pomodoro, parmesano y horneada)	\$235
LASAGNE BOLOGNESE (Clásica pasta horneada con ragú de carne, bechamel y parmesano)	\$240
LASAGNE AL SALMONE E ASPARAGI (Con salmón ahumado, espárragos, salsa mornay, parmesano y horneada)	\$290

LA TUA CREAIONE

PASTA

SPAGHETTI / FETTUCCINE / LINGUINE / PENNE / RIGATONI / FUSILLI / TORTELLONI DI FORMAGGIO / RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

SALSE

ARRABIATA (Pomodoro con un toque de picante)	\$225
PUTANESCA (Pomodoro con un toque de alcaparras y aceituna negra)	\$225
CARBONARA (Con queso parmesano, tocino y un toque de pimienta)	\$235
AMATRICIANA (Con vino blanco, pomodoro y queso mozzarella)	\$235
ALLA CHECCA (Con jitomate, queso mozzarella y albahaca)	\$235
ALFREDO (Queso parmesano, leche, mantequilla y toque de jamón)	\$235
FUNGHI (Con hongo deshidratado y champiñones al vino blanco)	\$245
ALLA CREMA DI BURRATA E PESTO (Con crema burrata y pesto genovese)	\$245
ROSA (Con pomodoro, parmesano y bechamel)	\$245
4 FORMAGGI (Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola y Provolone)	\$245
ALLO SPECK (Salsa de speck y hongos)	\$265
NORCINA (Salchicha italiana, crema, salsa y aceite de trufa, parmesano)	\$280
GAMBERONI SALSE ROSA (Camarones con pomodoro, parmesano y bechamel)	\$290

AI FRUTTI DI MARE	\$295
(Con mariscos al vino blanco y toque de picante en pomodoro)	

EXTRA PROTEINA

POLLO \$70 / SALMON \$90 / CAMARON \$100

SECONDI

POLLO ALLA PARMEGIANA	\$225
(Milanese de pollo con costra de parmesano con papas gajo de la casa)	
POLLO POMODORINI E GRANA	\$260
(Pechuga de pollo con jitomates uva, vino blanco, orégano y parmesano con pure de papa)	
MILANESE DI MANZO	\$265
(Milanese de res con verduras salteadas)	
TACOS DE PATO (3)	\$295
(Pato deshebrado en su jugo con aguacate, cebolla morada marinada y salsa habanera)	
PESCE PICCATA	\$430
(A la plancha con salsa de limón y alcaparras con pure de papa)	
PESCE AL CORIANDOLO	\$430
(A la plancha con salsa de cilantro y pure de papa)	
ATUN EN COSTRA DE AJONJOLI	\$440
(A la plancha con verduras salteadas)	
SALMONE “ PICCOLO PECCATO “	\$460
(Salmon sellado en crema de espárragos y salsa balsámico glazze con verduras salteadas)	
MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO CON PORCINI E TARTUFO NERO	\$485
(Filete de res con hongos silvestres, vino marsala y toque de trufa negra con pure de papa)	
RIB EYE PICCOLO	\$495
(Asado con salsa de la casa y papa al horno)	

DOLCI

GELATOS	\$100
PANNACOTTA	\$115
GELATO AFFOGATO AL CAFFE	\$125
PERA AL VINO ROSSO	\$135
CREPES CARAMELLO E NOCCI	\$135
TORTA DI RICOTTA	\$145
TARTA AL CIOCCOLATO E LAMPONI	\$145

TIRAMISU	\$145
CROSTATA FRUTTA DEL BOSQUE	\$145
PIZZA DI NUTELLA (2 personas)	\$240

Favor de notificar si es alérgico a algún alimento. El consumo de algún producto crudo es responsabilidad del cliente.

*Algunos de los ingredientes se cosechan en nuestros huertos orgánicos de Il Vechio

Nuestros precios ya incluyen IVA

IL PICCOLO PECCATO

Hotelino, Ristorante & Spa

Reservaciones al 777 312 2020 y 777 104 0692