

La Tavola di
Vittoria
Ristorante Italiano

M E N Ú



GLI ANTIPASTI

INSALATA CESARE (140 GRS.)..... \$ 285

CORAZÓN DE LECHUGA, CLÁSICO ADEREZO CESAR
HECHO EN CASA, CROTONES Y PARMESANO.

INSALATA DAVINCCI (180 GRS.)..... \$ 240

ENSALADA FRESCA A BASE DE ESPINACA BABY, FRESA,
MANZANA, ARÁNDANOS, TROCITOS DE NUEZ, QUESO
FETA, CON UN ADEREZO A BASE DE CÍTRICOS Y MIEL.

INSALATA CON SALMONE (210 GRS.)..... \$ 240

LECHUGA, ALCAPARRAS, PIMIENTO AMARILLO, TOMATE
CHERRY, SALMÓN AHUMADO, ADEREZADA CON ACEITE
DE OLIVO Y VINAGRE BALSÁMICO.

INSALATA VITTORIA (280 GRS.).... \$ 240

LECHUGA, CEBOLLA MORADA, PEPINO, PIMIENTO
AMARRILLO, PALMITO, ACEITUNA NEGRA, TOMATE
CHERRY Y QUESO FETA, CON VINAGRETA ITALIANA.

INSALATA CAPRESE (250 GRS.).... \$ 180

REBANADAS DE MOZZARELLA FRESCA ITALIANA, Y
REBANADAS DE JITOMATE FRESCO, CON ACEITE DE
OLIVO Y VINAGRE BALSÁMICO.

INSALATA LA TAVOLA (280 GRS.) \$ 168

LECHUGA, PALMITO, MAÍZ, APIO, CAMARONES CHICOS,
ADEREZADA CON ACEITE DE OLIVO Y VINAGRE
BALSÁMICO.

INSALATA GONDOLA (280 GRS.).... \$ 140

LECHUGA, JITOMATE, PALMITO, QUESO, MAÍZ,
ADEREZADA CON ACEITE DE OLIVO Y VINAGRE
BALSÁMICO.

INSALATA ITALIANA (210 GRS.).... \$ 125

LECHUGA, PEPINO, JITOMATE, ZANAHORIA, CON
ADEREZO ITALIANO.

POLIPO ALLA GRIGLIA (350 GRS).. \$ 345

PULPO A LA LEÑA, CON UN ADOBO A LA DIABLA
ESPECIAL DEL CHEF.

BURRATA (130 GRS.)..... \$ 254

CLÁSICO ITALIANO CONDIMENTADA CON SAL ROSA DEL
HIMALAYA, PIMIENTA Y ACEITE DE OLIVO EXTRA
VIRGEN.

ANTIPASTO ITALIANO (190 GRS.). \$ 240

JAMÓN, JAMÓN SERRANO, SALAMI, MORTADELA, QUESO
PARMESANO, ACEITUNAS Y VERDURAS EN ACEITE
VIRGEN DE OLIVO.

CARPACCIO DAVINCCI (120 GRS.). \$ 210

FINAS REBANADAS DE FILETE DE RES, ARÚGULA,
CEBOLLA MORADA, ALCAPARRAS, HOJUELAS DE
PARMESANO ITALIANO, SAL ROSA DEL HIMALAYA,
PIMIENTA FRESCA Y UNAS GOTAS DE LIMÓN.
ADEREZADO CON ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN.

CARPACCIO DI SALMONE (100 GRS.)..... \$ 210

FINAS REBANADAS DE SALMÓN, SERVIDO CON
ARÚGULA, SAL ROSA DEL HIMALAYA, PIMIENTA FRESCA,
UNAS GOTAS DE LIMÓN. ADEREZADO CON ACEITE DE
OLIVO EXTRA VIRGEN.

CARPACCIO DI POLIPO (100 GRS.) \$ 190

CARPACCIO DE PULPO CORTE FINO CON ARÚGULA.

CARPACCIO (100 GRS.)..... \$ 190

FINAS REBANADAS DE FILETE DE RES, ADEREZADO CON
ACEITE VIRGEN DE OLIVO, GOTAS DE LIMÓN Y QUESO
PARMESANO.

FRITTURA COMBO (380 GRS.)..... \$ 210

CAMARÓN, CALLO Y CALAMARES FRITOS,
ACOMPAÑADOS CON SALSA TÁRTARA.

FUNGHI SALTATO IN PADELLA (120 GRS.)..... \$ 190

CHAMPIÑONES SALTEADOS EN VINO BLANCO, ACEITE
VIRGEN DE OLIVO, AJO Y CHILE SECO.

FOCACCIA (190 GRS.)..... \$ 134

PAN DE PIZZA CON ROMERO.

BRUSCHETTA (250 GRS.)..... \$ 124

PAN HECHO EN CASA, TOSTADO EN EL HORNO CON AJO,
JITOMATE FRESCO, ALBAHACA Y ACEITE VIRGEN DE
OLIVO.

CALAMARI FRITTI (280 GRS.)..... \$ 190

CALAMAR FRITO, ACOMPAÑADO CON SALSA TÁRTARA.

LE MINESTRE

MINISTRONE (250 GRS.)	\$ 190
SOPA TRADICIONAL ITALIANA CON VERDURA MIXTA Y PASTA CORTA.	
TORTELLINI IN BRODO (180 GRS.)	\$ 190
TORTELLINI HECHOS EN CASA Y SERVIDO CON CALDO DE POLLO.	

LE PASTE FRESCHE

GNOCCHI (150 GRS.)	\$ 290
GNOCCHI DE PAPAS, SERVIDO EN SALSA DE JITOMATE FRESCO O SALSA RAGÙ.	
CANNELLONI (210 GRS.)	\$ 280
PASTA HECHA EN CASA, RELLENOS DE ESPINACA FRESCA Y QUESO RICOTTA, SERVIDO CON SALSA DE JITOMATE FRESCO.	
TAGLIATELLE (180 GRS.)	\$ 280
TAGLIATELLE HECHO EN CASA CON SALSA DE JITOMATE FRESCO O SALSA RAGÙ.	
LASAGNA (300 GRS.)	\$ 240
TRADICIONAL LASAGNA HECHA EN CASA CON SALSA RAGÙ Y BECHAMEL.	
TORTELLINI (210 GRS.)	\$ 240
TORTELLINI HECHOS EN CASA, RELLENO DE CARNE CON SALSA DE JITOMATE O SALSA RAGÙ.	
RAVIOLI (180 GRS.)	\$ 240
RAVIOLI HECHO EN CASA, RELLENOS CON ESPINACA FRESCA Y QUESO RICOTTA, CON SALSA DE JITOMATE O SALSA RAGÙ.	

LE PASTE

SPAGHETTI GAMBERI E BACÓN (200 GRS.)	\$ 320
SALSA DE JITOMATE FRESCO, TOCINO, CAMARONES CHICOS, CEBOLLA Y UN TOQUE DE CREMA.	
SPAGHETTI DI MARE (200 GRS.)	\$ 296
SALSA DE JITOMATE FRESCO CON ALMEJAS, CAMARONES CHICOS Y CALAMARES.	
SPAGHETTI AL PESTO (200 GRS.)	\$ 280
SALSA AL PESTO HECHA CON ALBAHACA FRESCA, ACEITE DE OLIVO VIRGEN, AJO, PARMESANO Y PIÑONES.	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (200 GRS.)	\$ 280
TOCINO, HUEVO Y QUESO PARMESANO.	
SPAGHETTI AMATRICIANA (200 GRS.)	\$ 240
SALSA DE JITOMATE FRESCO, TOCINO, CEBOLLA Y UN TOQUE DE CHILE SECO.	
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA (200 GRS.)	\$ 240
SALSA DE JITOMATE FRESCO, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS.	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE (200 GRS.)	\$ 220
LA ORIGINAL SALSA DE JITOMATE, CARNE DE RES Y UN TOQUE DE CARNE DE CERDO.	
SPAGHETTI AL POMODORO (200 GRS.)	\$ 210
TRADICIONAL SALSA DE JITOMATE ITALIANA.	
LINGUINE VONGOLE (200 GRS.)	\$ 296
SALSA DE JITOMATE FRESCO CON ALMEJAS EN SU CONCHA. TAMBIÉN LO PUEDE ORDENAR AL VINO BLANCO.	
LINGUINE ZUCCHINE E GAMBERI (200 GRS.)	\$ 296
CAMARÓN CHICO, CALABACITAS, CEBOLLA, Y UN TOQUECITO DE AJO. EN SALSA AL VINO BLANCO.	
FETTUCIENE AL SALMONE (200 GRS.)	\$ 290
SELECTO SALMÓN AHUMADO EN SALSA CREMOSA Y UN TOQUE DE TOMATE.	
FETTUCINE CESARE (200 GRS.)	\$ 240
SALSA CREMOSA CON CHAMPIÑONES SALTEADOS AL VINO BLANCO.	
FETTUCINE ALFREDO (200 GRS.)	\$ 220
TÍPICA SALSA A BASE DE CREMA.	
PENNE AI QUATTRO FORMAGGI (200 GRS.)	\$ 280
SALSA CREMOSA A BASE DE 4 EXQUISITOS QUESOS.	
PENNE VITTORIA (200 GRS.)	\$ 280
SALSA DE JITOMATE FRESCO, COCINADO CON QUESO MOZZARELLA, UN TOQUECITO DE AJO, ALBAHACA Y CUADRITOS DE JITOMATE FRESCO.	
FUSILLI FUNGHI E GAMBERI (200 GRS.)	\$ 296
SALSA DE JITOMATE FRESCO CON CAMARONES CHICOS Y CHAMPIÑONES.	

FUSILLI SPINACÍ (200 GRS.),..... \$ 280
ESPINACA FRESCA, JAMÓN Y UN TOQUE DE CREMA.

PASTA SIN GLUTEN (200 GRS.), COSTO ADICIONAL DE.....	\$ 85
MEDIAS ORDENES (100 GRS) (POMODORO, RAGU, BOLOGNESE, AGLIO OLIO, PEPE, BURRO).....	\$145
EXTRA CREMA, SALSAS (90 GRS.).....	\$ 65
EXTRA POLLO (100 GRS.).....	\$ 65
EXTRA MARISCOS (90 GRS.).....	\$ 110
EXTRA QUESO PARMESANO ITALIANO (70 GRS.).....	\$ 110

IL PESCE

GAMBERONI AL LIMONE (200 GRS.)..... \$ 348
CAMARONES SALTEADOS AL VINO BLANCO, LIMÓN Y AJO FRESCO. ACOMPAÑADOS CON ARROZ Y VEGETALES AL VAPOR.

GAMBERONI ALL´ AGLIO (200 GRS.)..... \$ 348
CAMARONES SALTEADOS CON ACEITE VIRGEN DE OLIVO Y AJO FRESCO. ACOMPAÑADOS CON ARROZ Y VEGETALES AL VAPOR.

FILETTO DI PESCE AL VINO BLANCO (200 GRS.)..... \$ 240
FILETE DE PESCADO SALTEADO AL VINO BLANCO Y AJO FRESCO. ACOMPAÑADO CON ARROZ Y VEGETALES AL VAPOR.

FILETTO DI PESCE ALLA LIVORNESE (200 GRS.)..... \$ 240
FILETE DE PESCADO COCINADO CON SALSA DE JITOMATE, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS. ACOMPAÑADO CON ARROZ Y VEGETALES AL VAPOR.

FILETTO DI PESCE IMPANATO (200 GRS.)..... \$ 240
FIELETE DE PESCADO EMPANIZADO, ACOMPAÑADO CON SALSA TÁRTARA Y UNA GUARNICIÓN DE ENSALADA MIXTA.

IL POLLO

POLLO VITTORIA (200 GRS.)..... \$ 290
PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE JITOMATE FRESCO, TOCINO, ACEITUNAS NEGRAS Y CHAMPIÑONES.

POLLO ALLA PARMIGIANA (200 GRS.)..... \$ 244
PECHUGA DE POLLO CUBIERTA CON CRUJIENTE QUESO PARMESANO.

POLLO AL PEPE ROSSO (200 GRS.)..... \$ 244
PECHUGA DE POLLO, SALTEADA AL VINO BLANCO, PIMIENTA ROSA, ROMERO Y ACEITE VIRGEN DE OLIVO.

POLLO ALLA GRIGLIA (200 GRS.).. \$ 244
PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA.

**Los platillos incluyen guarnición de vegetales al vapor y puré de papa.*

LE CARNI

COSTATA ALLA FIORENTINA (400 GRS.)..... \$ 940

RIB EYE CALIDAD PRIME A LA PARRILLA, ACOMPAÑADO DE LECHUGAS MIXTAS, CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY Y HOJUELAS DE PARMESANO ITALIANO.

**Sugerencia del Chef para acompañar este corte: una salsa Funghi Porcini costo extra \$ 180.00*

NEW YORK (400 GRS.)..... \$ 840

SELECTO CORTE CALIDAD PRIME PRESENTADO EN CORTE TAGLIATA, ACOMPAÑADO CON ARÚGULA, HOJUELAS DE PARMESANO ITALIANO, SAL ROSA DEL HIMALAYA, PIMIENTA FRESCA Y ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (200 GRS.)..... \$ 348

MEDALLONES DE RES CON REBANADAS DE JAMÓN SERRANO Y QUESO PARMESANO EN SALSA GRAVY. ACOMPAÑADO CON PAPAS AL ROMERO Y BRÓCOLI.

COTOLETTA ALLA MILANESE (200 GRS.)..... \$ 328

TERNERA DE RES EMPANIZADA AL ESTILO ITALIANO TRADICIONAL. ACOMPAÑADO CON PAPAS AL ROMERO Y BRÓCOLI.

FILETTO ALLA SENAPE (200 GRS.)..... \$ 328

FILET DE RES BAÑADO CON SALSA DE MOSTAZA DIJON. ACOMPAÑADO CON PAPAS AL ROMERO Y BRÓCOLI.

FILETTO DI CARNE (200 GRS.)..... \$ 318

FILET DE RES A LA PARRILLA. ACOMPAÑADO CON PAPAS AL ROMERO Y BRÓCOLI.

CAMBIO DE GUARNICIÓN..... \$ 145

EL CAMBIO DE GUARNICIÓN POR MEDIA ORDEN DE PASTA (100 GRS) AGLIO OLIO, PEPERONCINO, AL BURRO, POMODORO O BOLOGNESE

PIZZA ALLA LEGNA

MARGHERITA..... \$ 230

LA TRADICIONAL, CON SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y ALBAHACA.

FUNGI..... \$ 236

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y CHAMPIÑONES.

PROSCIUTTO COTTO..... \$ 236

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y JAMÓN COCIDO.

VEGETARIANA..... \$ 246

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, CEBOLLA, CHAMPIÑONES, ACEITUNA NEGRA Y ESPINACAS.

PROSCIUTTO COTTO E FUNGI..... \$ 246

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO Y CHAMPIÑONES.

PEPPERONI..... \$ 246

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y PEPPERONI.

HAWAIANA..... \$ 246

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, JAMÓN Y PIÑA.

VATICANO..... \$ 246

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, CHAMPIÑONES, TOCINO Y QUESO PARMESANO.

QUATTRO STAGIONI..... \$ 246

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, JAMÓN, CHAMPIÑONES, ACEITUNA NEGRAS Y ANCHOAS.

NAPOLETANA..... \$ 246

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y ANCHOAS.

SPINACI..... \$ 246

SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, ESPINACAS Y QUESO PARMESANO.

PARMA..... \$ 246
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y
REBANADAS DE BERENJENA.

MILANO..... \$ 280
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA,
CHAMPIÑONES, SALCHICHA ITALIANA Y QUESO
GORGONZOLA.

DESIDERIO..... \$ 280
CHAMPIÑONES, ACEITUNA NEGRA Y JAMÓN COCIDO.

CALZONE..... \$ 280
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, JAMÓN,
ACEITUNAS NEGRAS Y CHAMPIÑONES.

DEL ORTO..... \$ 280
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA,
CHAMPIÑONES Y SALCHICHA ITALIANA.

TRE COMBINAZIONI..... \$ 280
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA Y TRES (3)
INGREDIENTES A ESCOGER (EXCEPTO INGREDIENTE
PREMIUM).

LE NOSTRE SPECIALITÀ

VENEZIA..... \$ 380
MOZZARELLA FRESCA, JAMÓN SERRANO, ARÚGULA Y
QUESO PARMESANO GRANA PADANO.

DI MARE..... \$ 320
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, PULPO,
CAMARÓN Y CALAMAR.

VITTORIA..... \$ 320
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, GOUDA,
BLUE CHEESE, JAMÓN SERRANO Y ALCACHOFA.

DAVINCCI..... \$ 320
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, GOUDA,
QUESO FETA, ANCHOAS Y MORTADELLA.

SAN DANIELLE..... \$ 320
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA
Y JAMÓN SERRANO.

ROMA..... \$ 294
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA,
GORGONZOLA, JAMO SERRANO, CHAMPIÑONES Y
REBANADAS DE BERENJENA.

QUATTRO FORMAGGI..... \$ 284
SALSA DE JITOMATE FRESCO Y 4 DIFERENTES QUESOS.

PALERMO..... \$ 280
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, ANCHOAS,
ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS.

MESSICANA..... \$ 280
SALSA DE JITOMATE FRESCO, MOZZARELLA, CEBOLLA,
CHORIZO, CHILE JALAPEÑO, PIMIENTO VERDE, JITOMATE
EN RODAJA Y AGUACATE FRESCO.

NUESTRAS PIZZAS SON DE 30 CM; DE 220 GRS

INGREDIENTE EXTRA (75 GRS)..... \$ 74

NGREDIENTE PREMIUM EXTRA

JAMÓN SERRANO (50 GRS)..... \$ 92
MORTADELLA (90 GRS)..... \$ 92
ALCAPARRA (25 GRS)..... \$ 92
ALCACHOFA (180 GRS)..... \$ 92
ANCHOAS (30 GRS)..... \$ 92
MOZZARELLA FRESCA (75 GRS)..... \$ 92
CAMARÓN (100 GRS)..... \$ 110
PULPO (100 GRS)..... \$ 110
CALAMAR (50 GRS)..... \$ 110

*Precios Incluyen I.V.A. * Precios Moneda Nacional.



Redes Sociales

🌐 @latavoladivittoria

📍 La Tavola Di Vittoria