

## ESTACIONES

Nuestro menú va renovándose según las estaciones y la variedad de productos locales.

## NUESTRAS MASAS

Están elaboradas con harina de Curtarolo del norte de Italia, cuentan con más de 48 hs de fermentación lo que las hace más saludables y sabrosas.

## MARIDAJE

En cada platillo te recomendamos cual es el mejor vino para resaltar los sabores.

# BIANCO STORICO

## NUESTRAS PASTAS

Son frescas y hechas todos los días en casa.

## NUESTROS PANES

Los realizamos con masa madre.

## OPCIONES VEGANAS & VEGETARIANAS

En todo el menú

- VEGETARIANO VEGANO
- > PORCIÓN PARA COMPARTIR

## MADE IN ITALY

El 90% de los productos son importados de Italia.

## OPCIONES GLUTEN FRIENDLY

Disponible en pizzas (solicitar con 24 hs de anticipación) \$80 extra en el precio total.

MENÚ SECRETO DE LUNES A VIERNES > DESCÚBRELO

CERTIFICADOS *por*



DESAYUNOS, SÁBADOS Y DOMINGOS 10.30 A 12.30

## ANTIPASTI

### STREET FOOD NAPOLETANO E ROMANO

#### LINO TUTTINO (2 PIEZAS)



Un clásico de las calles de Nápoles, son frittatinas elaboradas con pasta acompañadas de bechamel, y un toque de San Marzano. ¡Muy crocante por fuera y suave por dentro!

\$140

Prosecco Bianco E Rosé / Est Est Est Montefiascone

#### FOCACCIA RUSTICA TOSCANA

Focaccia delgada y crocante, elaborada al momento en horno de leña con hierbas italianas.

\$95

Montepulciano d' abruzzo

#### BURRATA FRITA E SAN MARZANO

Tomate san marzano ahumado, burrata italiana frita y albahaca fresca. Acompañada de pan ciabatta artesanal.

\$199

★ Extra salame genovés + \$33 (30grms)

Primitivo / Nero d'Avola

#### STRACIATELLA DI BURRATA

Straciatella de burrata (el centro cremoso de la burrata), aceite de oliva extra Virgen, pimienta recién molida. Acompañada de pan ciabatta artesanal.

\$199

★ Extra de miel de trufa + \$28 (35grms)

Soave / Est Est Est Montefiascone

#### BURRATINA

Burrata fresca, en una cama de tomate empanizado y frito, con un toque de balsámico y pomodoro san marzano. Acompañada de pan ciabatta artesanal.

\$215

★ Extra mortadella italiana + \$33 (40grms)

Primitivo / Nero d'Avola

#### BURRATA, PESTO E POMODORINI

Burrata servida con Pesto Genovés, Tomate cherry, reducción de balsámico, Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva extra Virgen y albahaca fresca.

\$240

Acompañada de pan ciabatta artesanal.

★ Extra prosciutto crudo + \$66 (50grms)

Primitivo / Nero d'Avola

#### BURRATA AL TARTUFO E MORTADELLA

Burrata y mortadella, en una base de crema al trufa, con Parmigiano Reggiano DOP, Tierra de nuez tostada y aceite de trufa blanca. Acompañada de pan ciabatta artesanal.

\$245

Soave / Est Est Est Montefiascone

#### BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Burrata y Prosciutto crudo di parma, terminada con tierra de pistache. Acompañada de pan ciabatta artesanal.

\$250

★ Extra pan ciabatta + \$20 (2 fetas)

Primitivo / Nero d'Avola

### CALZONE

#### CALZONE FRITTO BIANCO STORICO

\$280

Al estilo de san Giorgio a Cremano en Nápoles, este calzón frito está relleno de Mozzarella, Ricotta, provola ahumada, Salame Genovés, tomate san marzano, Parmigiano Reggiano DOP, albahaca y pimienta fresca.

Montepulciano d'Abruzzo DOC / Nero d'Avola

### INSALATE

Añade a cualquier ensalada: ★ Pechuga de pollo + \$92

★ Extra de ribeye (120 grms) + \$178

★ Camarón (120 grms) + \$129

#### CAPRA E PERA



\$210

Queso de cabra, pera, arándanos, nuez de castilla, mix de hojas verdes, miel de aceite de oliva extra virgen italiano.

Moscato d asti

#### AVOCADO & PECORINO ROMANO DOP



\$210

Hojas frescas mixtas, Pecorino Romano DOP, cherry criollo, aguacate con vinagreta cítrica.

Prosecco Bianco o Rosato

#### CAPRESE BIANCO STORICO

\$210

Mozzarella fior di latte, jitomate fresco, pesto artesanal, albahaca, reducción de balsámico.

Soave DOC

#### INSALATA SALVE CESARE! (SALUDOS AL CESAR)

\$230

Lechuga mantequilla orgánica ahumada, espejo de pesto genovese, lascas de Parmigiano Reggiano DOP, Crostini de pan de masa madre y nuestro aderezo Cesar.

Prosecco Bianco o Rosato

### LE ZUPPE

#### ZUPPA O CREMA DEL GIORNO (SOPA O CREMA DEL DÍA)

\$199

¡Pregunta por la de hoy!

Servida en un pan frito elaborado 100% con harina de curtarolo Italiana 5 Stagioni, 100 % trigo (libre de aditivos y químicos) y con larga fermentación, lo que lo hace más saludable, con más sabor y de fácil digestión.

Soave / Est Est Est Montefiascone / Primitivo / Montepulciano d' Abruzzo

#### CREMA DE ELOTE CON PARMIGIANO REGGIANO Y HOJALDRE DEL DIA

\$210

Crema de elote con Parmigiano Reggiano DOP (24 meses), cubierta con una masa de hojaldre hecha artesanalmente y horneada en el momento.

\*Sujeta a disponibilidad, se hornea en el momento por lo cual tiene un tiempo de preparación de 20 mins.\*

Soave / Est Est Est Montefiascone

### PRIMI PIATTI

### PIZZA RACHETTA NAPOLETANA

ORIGINAL DE NÁPOLES Y ÚNICA EN MEXICALI, EL MANGO SE ENCUENTRA RELLENO DE MOZZARELLA Y PEPPERONI

#### RACHETTA PEPPERONI (2 PERSONAS)



\$245

Pomodoro italiano san marzano, mozzarella, Pepperoni, Parmigiano Reggiano DOP y aceite de oliva extra virgen italiano.

Montepulciano d'Abruzzo DOC

# PRIMI PIATTI

## PIZZA NAPOLETANA



### MARGHERITA TRADICIONAL \$230

(Sujeta a disponibilidad) Pomodoro san marzano, mozzarella fresca, albahaca y Parmigiano Reggiano DOP.

Prosecco Bianco o Rosé DOCG / Soave / Est Est Est Montefiascone

### CRAZY SALAME AL VODKA \$260 PICANTE

Tomate san marzano al vodka con peperoncino picante, Mozzarella, salame genovés, portobello y Parmigiano Reggiano DOP.

Primitivo / Nero d'Avola

### CARNIVORA AL BBQ \$260

Tomate San marzano, Mozzarella, peperoni, jamón, guanciale (papada de cerdo), pimienta verde, cebolla, aceitunas negras y salsa bbq.

Primitivo / Nero d'Avola

### GIRO D'ITALIA \$270

Pizza muy peculiar y de las más populares de Nápoles, sobre la base de la pizza unos rolls de queso mozzarella relleno de prosciutto cotto (jamón) y espinaca, un toque de pesto genovés, ajo, nuez tostada, albahaca fresca, acompañado con tomates cherry, aceite de oliva extra virgen y Parmigiano Reggiano DOP.

### PEPPERONI FORNO STAR \$275

Pizza en forma de estrella, las orillas rellenas de 4 quesos, la base de pomodoro san marzano, mozzarella, pepperoni y miel picante.

### JAMON SERRANO E CREMA DI PISTACCHIO \$310

Crema de pistache (del bronte, Sicilia), Mozzarella, jamón serrano, pistache en trozos y Parmigiano Reggiano DOP.

Nero d'Avola



### MARGHERITA VERACE \$280 (SUJETA A DISPONIBILIDAD)

Pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte fresca, burrata fresca (traida de napolos), albahaca y Parmigiano Reggiano DOP.  
★ Añade prosciutto crudo di parma DOP + \$66 (50grms)

Prosecco Bianco o Rosé DOCG / Soave / Est Est Est Montefiascone

### PIZZA ALLÁ CREMA DI TARTUFO, \$340 BURRATA E MORTADELLA

Crema de trufa, Mozzarella fior di latte, portobello, burrata, mortadella, aceite de trufa blanca y nuez tostada.

### PIZZA DI SALUMI \$360

Conserva de tomate artesanal, Mozzarella fior di latte, mortadella italiana, salame genovés, prosciutto crudo di parma DOP, burrata, albahaca y Parmigiano Reggiano DOP.

# SECONDI PIATTI

## PASTA FRESCA ALL'UOVO

### CAMPANELLE AI 4 FORMAGGI \$215

Para los amantes de los quesos. Pasta Campanelle hecha en casa y cortada al bronce, con Crema de 4 quesos (gorgonzola, provolone, parmesano, Mozzarella), terminada con Parmigiano Reggiano DOP y pimienta recién molida.  
★ Añade mortadella italiana + \$30 (40grms)

Nero d'Avola

### RIGATONI ALL' VODKA PICCANTE \$205

Rigatoni frescos hechos en casa, pomodoro san marzano, aceitunas verdes, vodka, panna fresca, un toque de chile seco quebrado, aceite de oliva extra virgen italiano, queso de cabra y pecorino romano DOP.

Montepulciano d'Abruzzo DOC / Nero d'Avola

### LA AUTÉNTICA "CARBONARA ROMANA" \$255

Tonnarelli hecho a mano, guanciale (papada de cerdo), yema de huevo y pecorino romano.

Primitivo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

### CACCIO E PEPPE SBAGLIATA \$255

Tonnarelli artesanal, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, pimienta fresca recién molida.

Primitivo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

### MAFALDINI ALLA CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E LIMONE \$285

Mafaldini hecho en casa, en crema de parmigiano reggiano DOP y limon amarillo.

Soave / Est Est Est Montefiascone

### MAFALDINI AL RAGÚ EMILIA ROMAGNA \$299

Mafaldini hecho en casa, Carne al Ragú Bolognese (como se hace en Emilia Romagna, 12 hrs de lenta cocción), Parmigiano Reggiano DOP y aceite de oliva italiano.

Papale / Passimento IGT

### FETTUCINE AL TARTUFO, PORTOBELLO E NOCI TOSTATE \$299

Fettucine hecho en casa y cortado al bronce, en crema de trufa, portobello, Parmigiano Reggiano DOP, aceite de trufa blanca y nuez tostada.

### TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE \$345

(Sujeta a disponibilidad). Pomodoro San marzano, anchoas, mariscos de temporada, aceitunas, alcaparras y un toque de ajo.

Soave / Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC

### LASAGNE ALLA EMILIA ROMAGNA \$315

Elaborado al auténtico estilo de Emilia Romagna. Las capas de la pasta llevan espinaca y nuez moscada, por dentro ragú artesanal, bechamel, espinaca, mozzarella y Parmigiano Reggiano DOP (Sujeta a disponibilidad). (Porción para compartir más de medio kilo de lasagna).

Montepulciano d'Abruzzo DOC / Nero d'Avola

### FETTUCINE CON CREMA DI PISTACCHIO E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP \$345

Crema de pistache (Bronte, Sicilia), prosciutto crudo di parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP y trozos de pistache.

Papale / Nero d'Avola

### FETTUCINE ALLA RUOTA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E OLIO DI TARTUFO BIANCO \$365

Fettucine cortado al bronce, preparada en su mesa dentro de la rueda de Parmigiano Reggiano DOP, servida con prosciutto crudo di parma DOP y terminada con aceite de trufa blanca.

## CARNES

### POLLO AL VODKA PICANTE

\$330

Pechuga de pollo empanizada, bechamel, tomate san marzano y parmesano, sobre una cama de rigatoni en pomodoro al vodka picante.

Nero d'Avola / Papale

### BISTECCA IN ECSTASY

\$395

Filete de res (200 grms), vegetales orgánicos baby rostizados y salteados, con un toque de mantequilla con ajo negro. Acompañado de papas a la francesa con aceite de trufa blanca y Parmigiano Reggiano DOP.

Primitivo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

### BISTECCA ALLA CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP E LIMONE

\$395

Puntas de Filete de res (200grms), acompañado con Mafaldini hecho en casa en crema de parmigiano Reggiano DOP y limon amarillo.

Papale / Passimento IGT

## DOLCI

### GELATERIA ARTIGIANALE ITALIANA (2 PORCIONES)

\$160

(Gelato autentico Italiano con materia prima importada de Italia)

## ANGIOLETTI BIANCO STORICO

3 o 4 personas. Masa frita italiana al estilo napoletano espolvoreada con azúcar y nutella o crema de pistache. Incluye una porción de Gelato italiano artesanal de tu elección.

**NUTELLA** \$205

**CREMA DE PISTACHE** \$235

**NUTELLA Y PISTACHE** \$220

Moscato d'Asti

**TIRAMISÚ BIANCO STORICO** \$235

(Sujeto a disponibilidad). Preparado y Servido en la mesa.

Moscato Frizzante

### AFFOGATO

\$100

Shot doble de café espresso italiano con una porción del gelato de tu elección que se sirve en una copa, acompañado de crema batida y una galletita de tiramisú italiana.