



PRIMO ANNIVERSARIO

ninna
PASTIFICIO

antipasti

PEPERONATA \$115

Pimientos encurtidos con aceite de oliva, apio, cebolla morada, aceitunas y alcaparras | 250gr

POLPETTE DI CARNE \$115

Cremosas albóndigas fritas de carne con queso parmesano | 200gr

insalata

POMODORO \$150

Con Perlas de Mozzarella \$195

Ensalada de jitomate heirloom, aliñados con sal, pimienta, orégano y aceite de oliva extra virgen | 250gr

GAMBERETTI \$258

Sin Camarón \$180

Camarón, lechuga, supremas de naranja, aceituna verde, aceituna kalamata, apio, y aguacate; con una vinagreta ligera de cítricos, aceite de oliva, ajo y vino blanco | 235gr

il dolce

CASSATELLE SICILIANO \$95

Tres pequeñas empanadas fritas, rellenas de queso ricotta, chocolate semi amargo, espolvoreadas de azúcar y canela | 90gr

CROSTATA DE RICOTTA Y FRUTOS ROJOS \$130

Tarta de queso ricotta artesanal, con mermelada de frutos rojos hecha en casa | 150gr

PROFITEROLES \$95

Trío de profiteroles con crema de café, bañados en chocolate semi-amargo | 120gr



PRIMO ANNIVERSARIO

ninna
PASTIFICIO

primi / pasta

Pasta hecha en nuestro pastificio, con sémola de trigo italiana, elaborada a mano artesanalmente

PASTA DI RAGÙ BIANCO \$185

Carne de res troceada a mano, chicharos al vino blanco y laurel. Pasta a elegi: gnochis o gnochetti sarde | 205gr

RAPE DI BRÓCOLI \$150

Pasta fresca de gnochetti sarde, brócoli, espinaca, anchoas aceite de peperoncino, ajo y queso pecorino | 250gr

TONNO A LA SICILIANA \$215

Tagliatelle, atún sellado con ajo y vino blanco, apio, zanahoria, aceituna verde, aceituna kalamata y espolvoreado con pane grattato | 360gr

TONNO IN ZUPPA \$230

Gnochetti sarde, atún en vino blanco cocinado en salsa de pelati con ajo, aceitunas, verdes, alcaparras | 400gr

TUBETTI PISELLI E PANCETTA AL PARMIGIANO E PECORINO \$190

Pasta de tubetti hecha en casa, con pancetta, chicharos, parmesano y un toque de pecorino | 380gr

PEZ ESPADA A LA SICILIANA \$235

Linguini hecho en casa, pez espada al ajo y vino blanco en una salsa de cherry, aceituna kalamata, ajo, semillas de hinojo y perejil | 360gr

AMATRICIANA \$185

Rigatoni, salsa de pomodoro, guanciale, cremada con parmesano y un toque de albahaca | 280gr

CARBONARA \$185

Linguini hecho en casa, con salsa de huevo, queso pecorino, sal, pimienta y guanciale | 260gr

CACIO E PEPE \$170

Gnochis hechos a mano, con pecorino romano y pimienta trozada al momento | 200gr

POMODORO \$150

Con cubos de berenjena frita +\$50

Pasta fresca a elegir hecha en casa con salsa pomodoro natural | 200gr

PESTO DI PEPERONI ARROSTITI \$170

Rigatoni, pesto de pimientos rostizados con ajo, aceite de oliva queso parmesano y almendra tostada | 220gr

SACHETTI DI PROSCIUTTO \$170

Pasta rellena de prosciutto, queso ricotta, parmesano, salteados con mantequilla y chicharos. | 228gr

TORTELLINI DI RICOTTA, IN BRODO DI CARNE \$180

Tortellini hechos en casa, rellenos de queso ricotta artesanal y queso parmesano, en caldo de carne, cocinado en lenta cocción | 240gr

AGNOLOTTIS FUNGHI E TRUFFA BIANCA \$170

Agnolotti hechos en casa, rellenos de hongos de temporada, queso ricotta, parmesano y aceite de trufa blanca; salteados en mantequilla con espárragos, acompañados de queso parmesano | 220gr