



PRIMO ANNIVERSARIO

ninna
PASTIFICIO

antipasti

PEPERONATA \$135

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

POLPETTE DI CARNE \$125

Creemosas 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 \$265

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

★ *speciali* ★

PASTA COZZE \$235

Pasta linguini hecha en casa servida en salsa de pomodoro con ajo, perejil y mejillones, cocinado a fuego lento en vino blanco. | 250gr

POLLO IN TEGAME \$230

Pollo cocinado a fuego lento con salsa pomodoro, cebolla, vino blanco, acompañado de papas a la francesa | 290gr

PANINO DI PORCHETTA \$240

Mini pan de masa madre con porchetta rellena de chamorro, pesto de espinaca, pepinillos a elegir picantes o no picantes acompañado de papas francesa | 250g

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** \$150

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 DE BROCOLÍ E SALSICCIA SICILIANA \$265

Pasta fresca orecchiette, crema de brócoli, aceite con ajo, peperoncino triturado, romero fresco, queso parmesano, salchicha siciliana hecha en casa.

PASTA DI RAGÙ BIANCO \$185

Carne de res troceada a mano, chícharos al vino blanco y laurel. Pasta a elegi: gnochi o gnochetti sardi | 205gr

RAPE DI BRÓCOLI \$150

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

TONNO A LA SICILIANA \$245

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

TONNO IN ZUPPA \$245

Gnochetti sardi, 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, chícharos, parmesano y un toque de pecorino | 380gr

PEZ ESPADA A LA SICILIANA \$245

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 \$215

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

CARBONARA \$220

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 chícharos. | 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

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