

ENTRADAS

Patate Gofiate Papas soufflé	\$120
Tortellini in Brodo ★ Consomé natural con tortellini artesanales rellenos de carne	\$120
Papas Trufadas Papas a la francesa, parmesano, aceite de trufa	\$145
Berenjenas alla Parmigiana Horno de leña, mozzarella, pomodoro, albahaca, parmesano	\$175
Alcachofa a las Brasas	\$175
Queso Provolone al Forno Queso fundido al horno con jitomate y albahaca	\$155
Calamari Fritti	\$185
Camarones Jumbo al Aglio e Olio 4 camarones jumbo, ajo, olivo extra virgen, Chile	\$290
Albóndigas a la Pumarola	\$155

ENSALADAS

Tradizionale Lechuga, elote, zanahoria, jitomate, cebolla, champiñones, papa, rabanitos, aguacate, aceitunas, betabel	\$145
Tradizionale con Pollo	\$170
Il Cavaliere Lechugas, manzanas, queso de cabra, almendras, arándanos, vinagre de frambuesa	\$145
Azurra Lechugas, peras al Chianti, queso azul, nueces, vinagreta	\$165
Pulpo y Patate ★ Pulpo, papas, arúgula, pimientos y jitomates cherry	\$230
Mozzarella di Bufala Caprese	\$220

RISOTTO

Preparados con arroz arborio italiano

Al Funghi ★ Hongos	\$245
Alla Marinara Mariscos, azarón	\$340

★ Sugerencias del Chef

*Manejamos altos estándares de higiene en la selección, compra y manejo de los alimentos; sin embargo los productos crudos pueden ser un factor de riesgo para la salud.

CARPACCIO

De Vegetales Asados Queso de cabra, reducción de balsámico	\$155
De Vaca Filete de res, alcachofa deshojadas, alcaparras, parmesano, arúgula	\$190
De Salmón Puré de aguacate y mascarpone, rabanitos, cebollín, pétalos, ajonjolí	\$190
De Betabel Rostizado a la Leña ★ Yogurt, pistaccio, queso de oveja, berros	\$145
Tagliata de Atún Crudo Atún laminado, marinado	\$195
Jamón Prosciutto Di Parma 16 meses Con antipasto de cortesía	\$330



PASTA
"Orgullosamente amasadas en casa en forma artesanal y a la vista."

Fettuccine 4 Quesos	\$190	Ravioli al Forno	\$185
Pasta a la Guiltarra Con salsa pomodoro, arrabbiata, putanesca o salsa rosa	\$180	De espinacas y ricotta, pomodoro, orégano, crema, gratinado	
Penne Rigate Cabra y Nuez	\$240	Fettuccine Al Funghi Hongos porcini, setas, portobello, aceite de trufa	\$220
Acete de olivo, arúgula, queso de cabra, nueces, tomates secos		Fusilli al Pesto e Panna	\$170
Pansotti Rellenos Caprese ★ Rellenos de mozzarella, jitomate y albahaca con salsa rosa	\$180	Pesto casero de albahaca, crema	
Lasagna Boloñesa	\$240	Spaghetti al Gusto Con salsas clásicas a elección: Boloñesa, Aglio e Olio, al Pomodoro, Carbonara, Alfredo, al Burro, Arrabbiata, Putanesca y más	\$190
Cannelloni Rellenos de Espinacas y Pollo ★ Rellenos de ricotta, espinacas, pechuga, champiñones, horneados con pomodoro y bechamel	\$195	Bucatini Bruno	\$280
Fettuccine Negros alla Diabla con Camarones	\$245	Pasta italiana con camarones, tocino pancetta, vino blanco, alcachofas, jitomate salteado, albahaca	
Spaghetti con Frutti di Mare Mariscos	\$295	Fettuccine Rosa con Salmón	\$240
Gnocchi alla Sorrentina ★	\$170	Fettuccine pintados con betabel, queso mascarpone, salmón, Martini	
Pasta de harina y papa, pomodoro, mozzarella, albahaca		Ravioli de Cangrejo al Azarón ★	\$280
Linguine al Vongole Bianco o Rosso	\$210	Crema de almendras, amarelo, espárragos, eneldo	
Salsa de almejas salteadas con o sin jitomate		Linguine con Langosta	\$1,150

*Contamos con pastas integrales y pastas sin gluten. Consulte a su mesero o al chef.

CUCINA

Milanesa de Lomo 220 grs. de filete de res, papas a la francesa	\$285
Pechuga de Pollo "al Mattone" Asada "al ladrillo", romero, olivo, limón real, ensalada	\$180
Cachetes de Cerdo al Vino Marsala ★ Cachetes confitados, vino marsala, puré de camote	\$260
Ossobuco de Ternera ★ 24 horas de cocción en sus jugos, papas confitadas	\$440

DI MARE

Tentáculo de Pulpo Colosal a las Brasas Papa aplastada, aceite de olivo infusionado con paprika	\$270
Bisteca de Salmón 300gr de bife de salmón, brasas, hierbas, espárragos asados	\$420
Filete de Pescado "Piedra Papel y Tijera" Filete de pescado "al cartoccio" (empapelado), camarones, champiñones, jitomate, albahaca, ajo y espárragos	\$285
Pesca del Día a la Sal Pescado entero, horno de leña, costra de sal, verduras asadas	\$69c/100gr

*Consulte por nuestro pescado entero de temporada.

EMPANADAS ITALIANAS

Estilo calzoncini horneadas a la leña	
Ragu Boloñesa	\$85
Quattro Formaggi 4 quesos	\$85
Calabrese ★ Queso mozzarella, jitomate y salchicha picante	\$85

PIZZA

Horneadas a la leña

Margherita	\$190
Salami	\$220
Anchoas ★	\$240
Parma Arúgula, tomates uva, parmesano, jamón prosciutto	\$260
Gustosa Mozzarella fresco, jamón prosciutto, alcachofas, albahaca	\$265
Quattro Formaggi 4 quesos	\$240
Portobello y Pancetta Hongos, tocino ahumado, espinacas salteadas	\$250
Mare e Terra ★ Camarones, chorizo, aderezo de chipotle	\$270

DOLCE

Gelato ★ Artisanale e fatto a casa	\$85
Meringata Merengues, helado, tresas, crema batida, salsa de caramelo	\$120
Tiramisú	\$125
Bombón Assassino Semifreddo de chocolate, avellanas, crujiente, oco	\$110
Profiteroles con Gelato Gelato de dulce de leche, crema batida, salsa de chocolate, almendras	\$95
Oops! I Dropped The Lemon Tart Con crema de limón real, Gelato artesanal de Lemon Grass, Philadelphia y Miel de limón. Nuestra versión del postre del Chef Massimo Bottura (Osteria Francescana, Módena)	\$125
Pastel Húmedo de Chocolate	\$125
Pastel Húmedo sin Gluten con Salsa de Frambuesas, helado de Crema, Migas de Galleta de Chocolate sin Gluten y Toque de Aceite de Olivo	

BRUNO GRILL

Disfruta nuestros platillos
a la parrilla

·ENTRADAS·



**Carnes cuidadosamente seleccionadas y asadas
a las brasas por nuestros maestros parrilleros**

Tuétano Bruno	\$240
Rellenos con chicharrón de bife y pancetta para taquear	
Chistorra Calabresa	\$145
Quesadillas de Vacio	\$240
Vacio a las brasas, chimichurri, queso mozzarella fundido, cebolla caramelizada	

·PREMIUM STEAKS·



**Cortes de ganado Angus, calidad Sterling Silver
servidos con ensalada italiana o papas a la francesa**

Arrachera a la Fugazzeta 250grs *	\$360
Con mozzarella fundida, cebolla caramelizada y orégano	
Filete de Res alla "Spada"	\$420
300 grs de filete, espada, prosciutto, vegetales, salsa de higos al vino tinto	
Vacio 350grs	\$380
Asado de Tira "Bruno" 350grs	\$390
1 costilla colosal cortada a lo largo	
Ribeye 400grs	\$530
Caña de Filete a la Pimienta 800grs *	\$780

·ULTRA PREMIUM STEAKS·



**Cortes de calidad suprema, alto marmoleado y
sabor superior, servidos con ensalada italiana
o papas a la francesa**

Ribeye "Wagyu Americano" 350grs	\$1,350
--	----------------



BRUNOCUCINA