

---

# Mercatto

ITALIAN COISINE

---

## ANTIPASTO

### CAPRESSE SALAD ————— \$155

Ensalada de mozzarella fresca, jitomates disecados y albahaca fresca

*Fresh mozzarella with dry tomatoes and basil*

### CHIKORY SALAD ————— \$135

Arugula, escarola y radicchio rosso con queso parmesano, supremas de toronja y aderezo de anchoas

*Arugula, escarole and radicchio rosso with parmesano cheese, grapefruit and anchovies vinaigrette*

### CAPONATTA CROSTINI ————— \$120

Tostada pan casero, caponatta y ensalada hierbas frescas

*Crispy homemade bread, caponatta and fresh herbs salad*

### PIZZA MARGARITA ————— \$95

Mozarella fresca, albahaca y tomate

*Fresh mozzarella, basil and tomatoe*

### CARPACCIO ————— \$145

Carpaccio de res Angus, arugula, queso parmesano, aceite de olivo y reducción vinagre balsámico

*Angus beef carpaccio, arugula, parmesan cheese, olive oil and balsamic vinegar reduction*

### BAGNA CAUDA ————— \$125

Coliflor con una salsa tradicional Piamontesa con crema, anchoas y ajo

*Cauliflower with traditional Piemontese sauce with cream, garlic and anchovies*

### PATÉ DE LA ABUELA ————— \$135

Paté de hígado de ave, clásica receta italiana con crostini y pickles

*Chicken liver paté, classic italian recipe with pickles and crostini*

## PASTA & SALSAS/ SAUCES

Elección 1 pasta + 1 salsa

**PASTA:** Penne rigati, Spaguetti, Fettuccinis, Rigatoni

**SALSAS:** Putanesca, Pomodoro, Arrabiata, Alfredo, Pesto, Aglio olio con anchoas y Bolognesa

**PASTA:** Penne rigati, Spaguetti, Fettuccinis, Rigatoni

**SAUCES:** Putanesca, Pomodoro, Arrabiata, Alfredo, Pesto, Aglio olio with anchovies and Bolognesa

### RISOTTO DE ELOTE Y QUESO DE CABRA ————— \$175

Arroz arborio, elote, queso de cabra y arugula

*Creamy arborio rice with sweetcorn, goat cheese and arugula*

## MARE E TERRA

### TAGLIATTA DE POLLO ————— \$195

Tagliatta de pechuga de pollo marinado con berenjena "a la parmeggiana"

*Marinated chicken breast tagliatta with aubergine "a la parmeggiana"*

### COTOLETTE DE CERDO ————— \$210

Tradicional cotolette italiana "a la parmeggiana", con polenta y tomates disecados

*Traditional italian pork cotolette parmeggiana with polenta and sun dried tomatoe*

### PESCA DEL DIA ————— \$225

Pesca del dia con mantequilla de salvia y alcaparras, tomates, ensalada de espinacas y betabel

*Catch of the day with sage and capers butter, tomatoes, with spinach salad and beetroot.*

### OSSOBUCO DE CORDERO ————— \$240

Marinado en adobo de chiles con vino tinto y ragout de hongos

*Marinated in chilies, braised with red wine and crispy potatoes with rosmary*

### TAGLIATA DE RES ————— \$175

Arrachera al grill con ragout de hongos

*Angus beef tagliata with mushrooms ragout*

## POSTRE

### PANACOTTA ————— \$110

Crema de vainilla tradicional italiana con piña asada

*Traditional italian vanilla cream with roasted pineapple*

### TIRAMISU MERCATTO ————— \$125

Nuestra versión del clásico postre italiano

*Our versión of the italian classic dessert*

### AFOGATTO MEXICANO ————— \$125

Helado de vainilla, chocolate y café de olla mexicano

*Vanilla icecream, chocolate and hot Mexican coffee*

**6:00 PM TO  
11:00 PM**

## INFORMACIÓN / INFORMATION

"El consumo de huevos, carnes, aves, pescados y frutos de mar, crudos o poco cocidos, puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Los precios incluyen IVA de 16%. Todos los precios expresados en pesos mexicanos."

"The consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of food borne illness. All our prices includes 16% tax. All prices are in mexican pesos."

