



# Paoletto

®

Ristorante Italiano Pizzeria

## *Benvenuti*

Paoletto Ristorante Italiano Pizzeria nace en el 2004, (anteriormente llamado il Pomodoretto), representado por Paolo Abate nuestro pizzero Italiano, certificado de la Scuola Nazionale di pizza en Roma Italia.

Proponiéndo un concepto de pizza artesanal altamente digerible, elaborando la masa con un proceso de maduración de 48 hrs. Esto significa que es una masa de larga maduración, a lo cual nuestro estómago no tendrá problemas de digerir la pizza.

Dando como resultado una pizza ligeramente crujiente y de fácil digestión.

Orgullosamente, podemos decir que hemos traído de Italia particularmente de Roma, los sabores caseros de la cocina tradicional italiana que difícilmente encontrarás en un restaurante comercial, ofreciendo un amplio menú con creativas innovaciones para el disfrute de su paladar.



# Antipasti

Entradas

## TOSCANO Tabla de carnes frías

Salame italiano, jamón serrano, queso gouda, aceitunas

\$160

# Bruschetta

Rebanadas de pan dorado de nuestro horno

## BRUSCHETTA ALL PROSCIUTTO 6 piezas

Jamón serrano, aceitunas, mantequilla, finas hierbas,

\$102

## BRUSCHETTA CON SALSICCIA ITALIANA 6 piezas

Salsiccia italiana hecha en casa, mozzarella, queso asadero, jitomatito cherry

\$100

## BRUSCHETTA BURINA 6 piezas ★

Jitomate fresco, ajo, finas hierbas, aceite extra virgen de oliva

\$72

## BRUSCHETTA AL SALAMINO 6 piezas

Salamino italiano, aceitunas, mantequilla, finas hierbas

\$102

## BRUSCHETTA AL BURRO 6 piezas

Mantequilla y mezcla de finas hierbas

\$50

★ Sugerencia

# Insalate

Ensaladas

## A MODO MIO

Lechuga, salamino italiano, queso philadelphia, amaranto, aceitunas, naranja en gajos

\$114

## INSALATA FRUTTALE ★

Espinacas, queso gouda, aceitunas, fruta según temporada mango ó carambola, almendras

\$105

## MEDITERRANEA

Lechuga, queso gouda, aceitunas, jitomate

\$87

## EXTRAS:

Con atún agregue

\$20

Con camarones agregue

\$50

\*La lechuga puede variar entre italiana ó sangría



Cada platillo se prepara al momento de tomar la orden. Justo como en casa!  
"Agradecemos su paciencia"



# Pasta

## LASAGNA DE CARNE especialidad de la casa ★

Láminas de pasta fresca de la casa, rellena al ragú bolognese, asadero, gouda gratinado al horno

\$126

## SALSICCIA ITALIANA AL BIANCO ★

Spaghetti salsiccia italiana elaboración casera, tocino, salsa de philadelphia en vino blanco, finas especias

\$120

## AMATRICIANA un clásico de Roma

Spaghetti tocino salteado al vino tinto, finas especias, salsa tomate

\$110

## QUATTRO FORMAGGI

Fettuccine 4 quesos, queso gorgonzola, philadelphia, asadero, parmesano

\$107

## EXTRAS:

Con camarones agregue

\$50

## MARINARA ★

Fettuccine camarones, mejillones en su concha salteados al vino blanco, especias italianas, tomate, perejil

\$195

## CARBONARA auténtica de Roma

Fettuccine tocino, huevo, pimienta, parmesano

\$144

## PESTO ALLA GENOVESE salsa originaria de la Liguria Italia

Fettuccine en auténtica salsa de albahaca, piñones, aceite extra virgen de oliva, parmesano

\$125

## BOLOGNESE

Spaghetti con molida de Sirloin salteada al vino tinto, finas especias italianas, salsa tomate

\$110

# Leggero ma non tanto

Ligero pero no tanto

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA un clásico de Roma ★

Filete de res corte en escalopas con jamón serrano, salvia mantequilla, en salsa de vino blanco, ensalada mediterránea, papas al horno (200 gr)

\$180

## SALMONE ALLE MANDORLE

Filete de salmón al horno marinado en cítricos y jengibre, cubierto de almendras tostadas, finas especias, reducción balsámico, ensalada mediterránea y papas al horno (200 gr)

\$190

## POLLO RUGANTINO

Tiras de pollo al horno sazonadas en salsa trilussa, papas al horno, ensalada mediterránea (200 gr)

\$140



Cada platillo se prepara al momento de tomar la orden. Justo como en casa!  
"Agradecemos su paciencia"



# Le Nostre Pizze

Nuestra Pizzas



Cada platillo se prepara al momento de tomar la orden. Justo como en casa!  
"Agradecemos su paciencia"

## Pizza base rossa

Pizza base salsa tomate

- Peperoni** pepperoni, champiñones, asadero
- Margherita** salsa tomate, mozzarella
- Carnivora** pepperoni, salsiccia italiana casera, salchicha pavo, cebolla
- Salsiccia italiana** salsiccia italiana casera, cebolla, mozzarella, philadelphia
- Lilo** jamón serrano, salchicha pavo, piña, gouda, philadelphia
- Hawaiana** salchicha pavo, piña, asadero
- Frutti di mare** camarones, mejillones al vino blanco, mozzarella

## Pizza base bianca

Pizza base blanca

- Gustosa** calabacitas, tocino, asadero, philadelphia
- Vegetariana** calabacitas, champiñones, poblano, aceitunas, morrón, asadero
- Patatosa** papas al horno con romero, mozzarella, asadero, philadelphia
- Ai Formaggi** 4 quesos, asadero, philadelphia, gouda, gorgonzola
- Gamberetti e pesto** camarones, papas, jitomatitos, asadero, salsa pesto
- Diavola** chipotle, salchicha pavo, cebolla, gouda
- Deli deli** jamón serrano, calabacitas, poblano, aceitunas, champiñones, gouda

Sugerencia de nuestro Pizzero

## Calzone

- Peperonissimo** pepperoni, morrón, salsa tomate, asadero
- Ortolano** calabacitas, champiñones, cebolla, aceitunas, asadero
- Prosciutto e ananas** jamón serrano, piña, salsa tomate, gouda
- Salsiccia ai formaggi** salsiccia italiana, gouda, philadelphia, queso azul, asadero

Redonda 2 pers	Rectangular 3 pers	Rectangular 6 pers
Mediana	Grande	Gigante
186	249	456
186	249	456
260	360	660
260	360	660
260	360	660
186	249	456
286	393	732

186	249	456
186	249	456
186	249	456
186	249	456
286	393	732
186	249	456
260	360	660

De 1 a 2 gustos por pizza

Masa ligera y mas fácil de digerir!

Pizzero Italiano certificado

\$115

\$115

\$142

\$142



# Dessert

Postres

**Tiramisú** para 2 personas *Postre estrella*  
Delicioso postre italiano, solettas al espresso, mascarpone y cacao  
receta secreta **\$85**

**Panna cotta** endulzado con Splenda *Postre sin culpa!*  
Postre de crema italiana, en salsa de frutos rojos **\$54**

**Pay de limón casero**  
Pay de limón bañado en salsa de frutos rojos **\$48**

**Profiteroles**  
Deliciosos bigne caseros rellenos de delicada crema y  
bañados en chocolate **\$70**

# Bevande Calde

Bebidas calientes

**Cappuccino** **\$38**

**Caffe macchiato (cortado)** **\$33**

**Caffe espresso** **\$28**

**Caffe americano** **\$30**

# Vini da tavola

Vinos de mesa

## México

La Cetto Nebbiolo 750 ml **\$398**

La Cetto Petit 750 ml **\$255**

La Cetto Rosado 750 ml **\$255**

La Cetto Rosado 187 ml **\$90**

## Argentina

Kaiken Corte Bonarda 750 ml **\$510**

Las Moras Reserva Cabernet Malbec **\$387**

## Chile

Montes Clas.Chardonney Bco 750 ml **\$380**

Montes Clasic Merlot 750 ml **\$380**

## España

El Coto Rioja **\$390**

## Italia

Chianti Ruffino Sangiovese 750 ml **\$470**

Lambrusco Cavicchioli 750 ml **\$260**

Spumante Asti dolce 750 ml **\$285**

Lambrusco Riunite 187 ml **\$90**

## Vino de la Casa

Tinto de la casa Jarra 1/2 lt **\$116**

Tinto de la casa copeado **\$58**



# Birra e Bevande

Cerveza y bebidas

Fantasma precio según tipo de cerveza	\$57	\$61
Michelada precio según tipo de cerveza	\$49	\$53
Modelo Especial y Negra Modelo 355ml	\$36	
Corona Victoria y Light 355ml	\$32	
Refresco linea Pepsi 355ml	\$26	
Agua natural 600ml	\$18	

# Bevande preparate

Bebidas preparadas

Clericot tinto ó blanco bebida alcohólica con frutos rojos, manzana, naranja 500ml	\$67
Limonada / naranjada 500ml	\$50
Jarra 1.87 litro Clericot tinto ó blanco alcohólica con frutos rojos y manzana	\$189
Jarra 1.87 litro limonada / naranjada natural ó mineral	\$125

# Liquori

Licores

Jonny Walker Etiqueta Negra	\$110	Apleton Special	\$70
Jonny Walker Etiqueta Roja	\$83	Baileys	\$65
Cuervo tradicional	\$74	Crema limoncello / arancello casero	\$70
Herradura reposado	\$90	Licor del 43	\$75
Torres 10	\$80	Zacapa ron 23 años	\$120
Carajillo licor 43 + espresso	\$99	Diplomatico ron	\$90
Licor de la casa	\$60	Anis del mono	\$57

Nuestros licores la copa es de 45 ml.



# Servicios

Pide información en caja, con gusto te organizamos tu evento.  
Nos ajustamos a tu presupuesto !

contacto: [paoletto.rest@gmail.com](mailto:paoletto.rest@gmail.com)

tel: 443 314 9964

**Momentos románticos:** Pregunta por nuestros paquetes de decoración para tu evento especial con tu pareja, flores, pétalos, mantel.

**Graduaciones, reunión de grupos, festejos familiares:** organizamos tu comida o cena.

SÍGUENOS **en las**  
REDES SOCIALES



foursquare



Instagram



[www.restauranteitaliano.mx](http://www.restauranteitaliano.mx)

Muchas gracias por tu visita !