



PIZZA GRATA

TRATTORIA

ENTRADAS

Aceitunas Aceitunas verdes aliñadas (80g)	\$78
Ceniza de berenjena Dip de berenjena, queso ricota y parmesano (100g)	\$104
Stracciatella con pesto Queso suave de vaca con pesto (100g)	\$159
Carpaccio de salmón Láminas de salmón, con alcaparras, cebollín y ralladura de limón.	\$199
Plato de Prosciutto con higo y arúgula Jamón curado italiano aliñado con aceite de oliva	\$204
Carpaccio de atún Tapenade, arúgula, limón eureka y láminas de parmesano	\$214
Burrata con jitomate y arugula Pieza entera en cama de jitomate orgánico, arúgula.	\$299

ENSALADAS

Básica Mix de lechugas, jitomate y cebolla morada, aceite de oliva y vinagre.	\$74
Orgánica Mix de jitomates orgánicos de Atlixco, aceite de oliva, limón amarillo y albahaca.	\$94
Grata Espinacas, frutos secos, crocante de prosciutto, nuez, pistache, naranja, queso de cabra con aderezo de vino tinto.	\$179
Jackie Mix de lechugas, espinaca, frambuesa, nuez de la india, mix de semillas, avellana con aderezo de cítricos y balsámico.	\$179
Capresse Mozarella, jitomate orgánico y reduccion de vinagre balsámico y peso de albahaca	\$184
Ensalada de pollo asado Natural o al pesto 180gr Lechugas, aguacate, jitomate, cebollas, lascas de parmesano limón amarillo y aceite de oliva.	\$189
Niçoise Atún sellado, papa, ejotes, pimiento, aceitunas, jitomate cherry, mix lechugas, con aderezo de anchoas y mostaza.	\$209

Puedes agregar a tu ensalada la siguientes complementos:
Atún sellado (100g) \$99. Pollo marinado asado \$69 o medio aguacate \$39.

PANINI

Jamón y aguacate Pan de masa madre, jamón de pavo, aguacate, mix de lechugas, limón eureka y sal.	\$104
Prosciutto y arugula Pan de masa madre, arugula, prosciutto 50g., higo y aceite de oliva.	\$129
Pechuga al pesto Pan de masa madre, mix de lechugas, jitomate, rebanadas de pechuga horneada (100g) con pesto.	\$129

PASTAS

Pasta de semolina	\$104
Escoge la pasta de semolina que mas te guste:	
RIGATONI O FETTUCINE	
• Pomodoro Salsa de tomate casera, jitomate cherry y albahaca.	
• Arrabiata Salsa de tomate casera, peperoncino, ajo y grana padano.	
• Pesto Salsa espesa de albahaca, queso y nueces.	
• Amatriciana Salsa a base de jitomate, peperoncino, cebolla morada, vino tinto y cachete curado en casa.	
• Alfredo Salsa a base de crema y grana padano.	
• Boloñesa Salsa de cocción lenta a base de tomate, carne de res y cerdo aromatizada con hierbas.	
• Cuatro quesos Ricotta, mozzarella, grana padano y gorgonzola.	

PASTA HECHA EN CASA

TORTELLINI de queso ricotta y espinaca, escogelo con las siguientes preparaciones:	\$209
• Limón, mantequilla y grana padano	
• Nuez, salvia, mantequilla y grana padano	
• Pomodoro, albahaca y grana padano	
RAVIOLI MEDIA LUNA	\$230
Relleno de bacalao y pesto jalapeño.	
• Jitomates dorados, olivas verdes y pomodoro.	
• Mantequilla negra, mejorana y grana padano.	
TAGLIATTELE	\$199
• Bolognesa	• Putanesca
• Amatriciana	

55 30682846 pizzagrata

SUC. 5528 751808 / 55 2875 1809
Euler 145. Local 155, Polanco CDMX

PIZZAS

PIZZAS CLÁSICAS

Margarita Salsa de tomate casera, mozzarella, albahaca y parmesano.	\$159
Peperoni Salsa de tomate casera, mozzarella y peperoni.	\$209
Meat lover Salsa de tomate casera, mozzarella, pepperoni, tocino, salchicha casera y boloñesa.	\$209
4 quesos Salsa blanca, ricotta, parmesano, mozzarella y gorgonzola.	\$209
Champignones Salsa blanca, mozzarella, champiñones, pesto de albahaca, cebolla morada y perejil.	\$209
Genoves Salsa blanca, mozzarella, jitomate, tocino y pesto.	\$209
Hawaiana Salsa de tomate casera, mozzarella, piña y jamón.	\$209
Salchicha picante Salsa de tomate casera, mozzarella, salchicha hecha en casa, pimientos y cebolla morada.	\$209
Boloñesa Salsa blanca, mozzarella, boloñesa, parmesano y albahaca.	\$209
Cuatro Gusti Jamon cotto, aceitunas negras, champignones y espárragos.	\$209

ARMA TU PIZZA

Las pizzas clásicas y sus ingredientes se pueden modificar a tu gusto sin costo extra, incluye una salsa base blanca o roja y mozzarella; 5 ingredientes a escoger entre:

Verduras

Cebolla morada, pimientos, aceitunas negra, alcaparras, champiñones, aguacate, espinaca, arugula, mix de lechugas, albahaca, piña, jitomate guaje, ejotes, espárragos, jitomate cherry.

Quesos

De cabra, ricotta, gorgonzola, parmesano.

Carnes

Jamón de pavo, salchicha picante, tocino, boloñesa.

PIZZAS ESPECIALES

Rib eye Salsa de tomate casera, mozzarella, rib eye (90g), champiñones, láminas de ajo crujiente y perejil.	\$299
Salmón Salmón ahumado (100g), base de queso suave con cebollín, cebolla morada, alcaparras, con ralladura y jugo de limón eureka.	\$294
Prosciutto y arugula salsa de tomate casera, Prosciutto (50g), arúgula, mozzarella y grana padano.	\$259
Gorgonzola y pera Salsa blanca, mozzarella, higo, pera caramelizada y gorgonzola.	\$249
Burrata Salsa de tomate casera, mozzarella, parmesano, albahaca y una pieza entera de burrata.	\$299
Estrella Salsa blanca, mozzarella, aguacate, limón eureka con dip arrabiata y arúgula.	\$299
Cantabrica Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, jamon en cubos, alcaparras y aceitunas negras.	\$299

SUGERENCIAS

Pasta alla Checca Tomates, ajo, albahaca, ejotes, aceituna negra, peperoncino y queso parmigiano.	\$104
Dorado a la mantequilla Maitrê D' Pasta de pescado fresco servido con pimientos, calabaza, y berenjena asada sobre cama de arúgula (200g).	\$248

CALZONE

Calzone bologñesa Relleno de mozzarella, grana padano y el más tradicional ragú de carne cocido lentamente por 3 horas.	\$198
Calzone toscano relleno de mozzarella Grana padano o salsa de tomate, champiñones, jamón de pavo y toque de pesto.	\$198

A LA PLANCHA

Pollo alla Sorrentina (120g) Prosciutto, salsa de tomate, mozzarella y albahaca, servida con rigatoni al burro o ensalada de la casa.	\$189
Atún con Ratatouille (200g) Salsa de tomate, pimiento, calabaza, berenjena, cebolla y toque de queso de cabra.	\$248
Short Rib Brassato (450g-550g) Cocción lenta de 12 hrs, gremolata y fettuccine cremoso.	\$289

POSTRES

Zabaglione de frutas de temporada Frutas de temporada en reducción de vino dulce y crema de zabaglione.	\$99
Tiramisú de pistache Crema de mascarpone con pistaches y soletas bañadas en café espolvoreada con matcha.	\$79
Mousse con frutos rojos Chocolate semi amargo con reducción de vino tinto, aromatizadas con romero, frutos rojos con crema batida de aceite de oliva extra virgen.	\$79
Panacota con frutos de temporada	\$89
Pizza de Nutela estilo Mónica Pistaches nuez de la india, avellanas, almendra, pepita y sal de mar.	\$189

Pregunte por nuestros sorbetes y helados de temporada

\$79