



SENSÍSSIMO
— *Gelato Artigianale, Caffè e Bistrot* —

MENÚ



COLLAZIONE [DESAYUNO]

M E N Ú

Pan dulce: (selección de pan dulce de variedad) 🌿 \$ 76.00

- Guayaba
- Manzana
- Conchas

Croissant: 🌿

- Chocolate \$ 92.00
- Mantequilla \$ 92.00

Alfajores: 🌿

- Piccolo \$ 42.00
- Grande \$ 68.00

Piatto di frutta di stagione GF 🌿 V \$ 99.00

Variedad de frutas de estación

Adicionales \$ 52.00

Yogurt y granola. Consultar por yogurt vegano. V

Tramezzino - precio por unidad

Atún: Atún, pan blanco italiano, jitomate, aceitunas y mayonesa alcaparrada. \$ 95.00

Funghi: Champiñón, pan blanco italiano, queso gouda, mayonesa, ajo, aceite de oliva. 🌿 \$ 95.00

Jamón y queso: Pan blanco italiano, jamón de pierna, queso gouda y mayonesa. \$ 95.00

Alcachofa: Pan blanco italiano, alcachofa, jamón de pierna, queso gouda y mayonesa. \$ 95.00

Vegano: Pan blanco italiano, palmitos, pimienta rostizado, aceituna negra y mayonesa vegana. V \$ 88.00

*Consulte por nuestros tramezzinos *gluten free*.



Erbazzone: Pastel salado típico de Emilia Romagna \$170.00
hecho con masa fina rellena de espinacas y/o acelga,
pancetta y queso parmeiggiano. 🌿

Panzerotti: Empanada italiana originaria de la \$ 69.00
ciudad de Taranto. Porción de 3 unidades.

- Carne
- Jamón y queso
- Espinaca y queso
- Funghi y ricotta

Panini:

Vegano: Pan ciabatta o focaccia, berenjena grillada \$ 115.00
al sott´olio, pimientto rostizado, cebolla
caramelizada, ajo añejo y mayonesa vegana. 🌿 v🌿

Italian ssimo: Pan ciabatta o focaccia, prosciutto, \$ 165.00
queso gouda, arúgula, aceto balsámico y mayonesa.

Tre Funghi: Pan ciabatta o focaccia, hongos, cebolla \$ 135.00
caramelizada, ajo añejo, tomillo,aceto balsámico y
mayonesa vegana. 🌿 v🌿

Commendatore: Pan ciabatta o focaccia, calabaza \$ 155.00
grillada al sott´olio, mortadella o salame, jamón de
pierna, queso gouda, pimientto rostizado, mayonesa
y pesto.

Del Giorno: Sugerencia de la Chef para el día \$ 155.00
de hoy.

Avocado Toast: Tostada de pan de hogaza con \$ 115.00
aguacate, limón y sal, presentada con mix de hojas
verdes y vinagre balsámico. 🌿

Adicionales

- Salmón \$ 75.00
- Prosciutto \$ 75.00
- Huevos al gusto, 2 unidades. \$ 55.00

Omelette Italiano: Huevos, mozzarella, cebolla, \$165.00
hongos y pimientos morrones.



POMERIGGIO [COMIDA]

M E N Ú

Spaghetti al pesto Genovese: Pasta original de Génova con el tradicional pesto de albahaca italiana con piñón, queso parmeiggiano reggiano y queso pecorino. Opcional *gluten free*. GF 🌿 \$ 310.00

Spaghetti al pomodoro e Polpette: Pasta original de Génova con salsa de jitomate con albóndigas italianas de carne. Opcional *gluten free*. \$ 245.00

Fetucini, Tagliatelle o Papardelle al Ragú: Pasta fresca originaria de Reggio Emilia con ragú; la cual lleva salsa de jitomate, carne de cerdo, carne de res, prosciutto y pancetta, condimentado con finas hierbas y vino tinto. \$ 200.00

Lasagna Emiliana: Originaria de Bologna. Láminas de pasta de espinaca y huevo con salsa besciamelle y ragú. \$ 265.00

Tortellini Pavarotti: Pasta fresca originaria de Castelfranco, rellena de carne, prosciutto, mortadella, queso parmeiggiano y huevo, que el Gran Maestro Luciano Pavarotti junto a sus alumnos, entre ellos nuestra Chef Fabiana Bravo, preparaban entre ensayos y presentaciones en el teatro. \$ 295.00

- **In Brodo:** Caldo de gallina y carne de res.
- **Panna e Parmeggiano:** Crema y queso parmeiggiano.

Tortelloni: Pasta originaria de Castelfranco rellena de espinaca y ricotta en salsa de mantequilla de salvia. 🌿 \$ 195.00



Ravioli di tre funghi: Pasta fresca rellena de tres tipos de hongos, con ricotta y salsa de pistache. 🌿 \$ 230.00

Rosette di Módena: Pasta fresca originaria de la ciudad de Módena, en forma de rosas, con relleno de salumería, queso gratinado, acompañado de salsa besciamelle. \$ 165.00

Cotoletta a la milanese : Platillo originario de Milán. Carne de res empanizada con puré de papa y ensalada del día. \$255.00

Piatto di verdure cotte: Selección de verduras del huerto como camote, coles de bruselas, manzana verde, zanahorias, papas y romero. GF 🌿 V \$ 99.00

Covoletti di Bruxelles caramelizzata: Coles de bruselas caramelizadas con reducción de vino tinto. GF 🌿 V \$165.00

Panini:

Vegano: Pan ciabatta o focaccia, berenjena grillada al sott´olio, pimienta rostizada, cebolla caramelizada, ajo añejo y mayonesa vegana. V 🌿 \$115.00

Italianíssimo: Pan ciabatta o focaccia, prosciutto, queso gouda, arúgula, aceto balsámico y mayonesa. \$ 165.00

Tre Funghi: Pan ciabatta o focaccia, hongos, cebolla caramelizada, ajo añejo, tomillo, aceto balsámico y mayonesa vegana. V 🌿 \$ 135.00

Commendatore: Pan ciabatta o focaccia, calabaza grillada al sott´olio, mortadella o salame, jamón de pierna, queso gouda, pimienta rostizada, mayonesa y pesto. \$ 155.00

Del Giorno: Sugerencia de la Chef para el día de hoy. \$ 155.00



Pizzas: Nuestras pizzas son amasadas en el momento, toman 10 minutos máximo desde que se toma la orden.

Pizza Sensi: Passatta de jitomate, queso mozzarella y albahaca fresca. 🌿 \$ 190.00

Bianca: Salsa besciamelle, cuatro quesos, peras al vino, nueces caramelizadas, arúgula y reducción de balsámico. 🌿 \$ 210.00

Salumería: Salsa passatta de jitomate, con queso mozzarella, jamón de pierna, prosciutto, salame o mortadella, arúgula fresca y reducción de balsámico. \$ 240.00

Vegetariana: Passatta de jitomate, queso mozzarella, calabaza y berenjena al sott´olio, cebolla caramelizada y aceitunas negras. 🌿 \$ 190.00

Cuatro Formaggi: Salsa passatta de jitomate, cuatro diferentes quesos. 🌿 \$ 220.00

Zuppa del Giorno: Sopas y cremas del día. \$ 130.00

Il piatto del giorno: "Menú del día". Todos los días nuestra Chef, nos sorprende con sabores únicos y auténticos. \$ 175.00



APERITIVO [APERICENA]

M E N Ú

- Aperitivo Sensissimo:** Prosciutto, mortadella o salami, queso grana padana, pistaches, vegetales grillados al sott´olio, pan tigelle, pan gnocco, aceitunas negras y frutos secos. *Para compartir 2 personas.* \$ 765.00
- Aperitivo Sensissimo:** Prosciutto, mortadella o salami, queso grana padana, pistaches, vegetales grillados al sott´olio, pan tigelle, pan gnocco, aceitunas negras y frutos secos. *Para compartir 4 personas.* \$ 1,150.00
- Aperitivo Sensissimo:** Prosciutto, mortadella o salami, queso grana padana, pistaches ,vegetales grillados al sott´olio, pan tigelle, pan gnocco, aceitunas negras y frutos secos. *Para compartir 6 a 8 personas.* \$ 1,590.00
- Pan Gnocco fritto:** Extra de pan frito que acompaña la salumería. *Porción 4 unidades.* \$ 99.00
- Pan Tigelle:** Extra de pan redondo horneado originario de Módena para acompañar salumería. *Porción 4 unidades.* \$ 55.00
- Insalata Sensissimo:** Hojas verdes del huerto, tomate cherry, alcachofas, aceitunas verdes y/o negras, queso burrata y pesto genovés. GF 🌿 \$ 195.00
- Insalata alla Fabi:** Hojas verdes del huerto, peras al vino tinto, nueces caramelizadas y queso gorgonzola, reducción de vino tinto. GF 🌿 \$ 273.00
- Insalata Piccola Venezia:** Betabel cocido, frutos rojos, reducción de vino tinto, reducción de balsámico y queso de cabra. GF 🌿 \$ 178.00



MENÚ PER BAMBINI [MENÚ DE NIÑOS]

M E N Ú

Pizza a elección: Nuestras pizzas son amasadas en el momento, toman 10 minutos máximo desde que se toma la orden.

Margherita: Salsa de jitomate, mozzarella y albahaca. 🌿 \$ 165.00

Cuatro Formaggi: Salsa blanca y variedad de quesos. 🌿 \$ 165.00

Milanesa per Bambino: Milanesa empanizada de res, con puré de papas o pasta al gusto. \$ 180.00

Spaghetti o Pasta Corta con: \$ 169.00

- Salsa besciamelle: salsa blanca.
- Salsa ragú: salsa de jitomate con carne molida.
- Salsa pomodoro: salsa de jitomate y albahaca.

*La pasta fresca puede ser spaghetti, fetucini o tagliatelle.

Pan Gnocco fritto con prosciutto: Pan frito típico de Módena para acompañar salumería. \$ 172.00



DOLCI [POSTRES]

M E N Ú

Gelato Artigianale Sensissimo. Incluye 2 sabores. GF 🌿	\$150.00
Tiramisú Molto Onesto. 🌿	\$169.00
Pannacotta con coulis rústico de frutos rojos. 🌿	\$145.00
Dolce del Giorno	\$195.00

BEVANDE [BEBIDAS]

M E N Ú

Agua mineral 355 ml	\$ 65.00
Agua natural 355 ml	\$ 48.00
Agua saborizada del día	\$ 65.00
Jugo de naranja	\$ 48.00
Jugo del Del Valle 250 ml	\$ 48.00
Limonada mineral	\$ 58.00
Limonada natural	\$ 58.00
Rusa	\$ 65.00
Naranjada mineral	\$ 65.00
Naranjada natural	\$ 58.00
Jarra de naranjada o limonada	\$275.00
Coca cola 355 ml	\$ 58.00
Fanta 355 ml	\$ 58.00
Sprite 355 ml	\$ 58.00
Coca Cola Zero 355 ml	\$ 58.00
Coca Cola Light 355 ml	\$ 58.00
Mundet manzana 355 ml	\$ 58.00
Fresca de toronja 355 ml	\$ 58.00



CAFFÈ

M E N Ú

Bebidas Calientes

	Piccolo	Medio	Grande
Espresso	\$ 48.00		
Espresso Doppio	\$ 58.00		
Espresso Cubano	\$ 64.00		
Americano	\$ 49.00	\$ 59.00	\$ 69.00
Espresso Macchiato	\$ 60.00		
Espresso Cortado	\$ 60.00		
Cappuccino Italiano	\$ 70.00	\$ 79.00	\$ 89.00
Cappuccino Mexicano	\$ 67.00	\$ 77.00	\$ 87.00
Flat White	\$ 70.00		
Mocha Latte	\$ 72.00	\$ 82.00	\$ 92.00
Chai Latte	\$ 69.00	\$ 79.00	\$ 89.00
Dulce de leche Latte	\$ 75.00	\$ 85.00	\$ 95.00
Caramel Latte	\$ 79.00	\$ 89.00	\$ 99.00
Matcha Latte	\$ 79.00	\$ 89.00	\$ 99.00
Sensitella Latte	\$ 89.00	\$105.00	\$120.00
Ciocolato Caldo (chocolate caliente)	\$ 68.00	\$ 79.00	\$ 87.00

Bebidas Frappés

Caffè	\$ 89.00
Chai	\$ 96.00
Mocha	\$ 96.00
Caramel	\$ 99.00
Sensitella	\$135.00
Matcha	\$110.00
Dulce de Leche	\$ 99.00

Affogato: espresso con gelato. \$146.00



CAFFÈ

M E N Ú

Bebidas artesanales:

Buzzacino: Café, gelato, leche y crema batida). Consultar por el sabor de gelato del día. \$190.00

Té de Infusión

\$ 78.00

- Negro
- Manzanilla
- Verde
- Hierbabuena
- Canela a la manzana

Tisanas

Calientes	Frías
\$ 68.00	\$ 88.00

Consulta por los sabores del día.

Extras

- Shot de espresso** \$ 25.00
- Leche 80 ml** \$ 13.00
- Leche alternativa 80 ml** de almendra, avena, soya o coco. \$ 15.00
- Jarabes para leches:** Caramel, cainilla, lavanda, avellana, coco, amaretto, nuez de Macadamia. \$ 17.00
- Ingredientes extras:** Caramel, mocha, crema batida, avellana, dulce de leche, chocolate, chips de chocolate. \$ 15.00



GELATO

M E N Ú

Gelato: GF 🌿

Cono 1 sabor	\$ 99.00
Cono 2 sabores	\$150.00
Vaso Plata	\$150.00
Vaso Dorado	\$265.00
Medio Kilo	\$470.00
Kilo	\$785.00

Cono Waffle \$ 16.00

Siciliano: Pan Brioche caliente con gelato \$189.00

*Pregunte por nuestros sabores veganos y gelatos con alcohol.



Consulte nuestras opciones veganas y sin gluten.



GF

