



ESTD. 2007

SORRISI

TRATTORIA *E* PIZZERIA



U N ' A U T E N T I C A
E S P E R I E N Z A I T A L I A N A

////////// Cozumel, QRoo //////////

—> ENSALADAS <—

Nuestra Clásica Ensalada Cesar _ \$180

Lechuga orejona y hojuelas de parmesano, servidos con nuestro aderezo cesar y pan con ajo
ACOMPÑADO CON: · PECHUGA DE POLLO \$360 · CAMARONES JUMBO \$460



Misto Verde _ \$150

Mix de lechuga orgánica, tomate, pepino, aguacate y queso parmesano. Servida con aderezo de vinagre balsámico añejado.

Cacio E Pera _ \$180

Queso, pera, rúcula, mix de lechuga orgánica y nueces caramelizadas. Rociados con glazé de vinagre balsámico

Bruschetta

Tomates frescos marinados en aceite de oliva extra virgen, albahaca, orégano y ajo fresco.
Servidos en pan focaccia coronado con queso parmesano.
Para uno \$140 - Para dos \$250

Opcional/ Acompañado con queso Mozzarella "Burrata"
Para uno \$190 - Para dos \$350

—> SOPAS <—

Minestrone Di Verdure _ \$120

Sopa de vegetales frescos "Estilo Italiano" rociada con aceite de oliva extra virgen. Acompañada con crotones al ajo.

Bisque Di Aragosta _ \$290

Bisque de langosta servida con crostini al ajo y medallón de langosta infundida en Pinot Grigio.

Vellutata Di Funghi _ \$190

Crema de hongos silvestres y trufas.
Servida en nuestro original tazón de pan.

— ANTIPASTO —

Polpette Della Nonna _ \$260

Albondigas caseras, rellenas de queso provolone, horneadas con salsa de tomate, acompañadas con dedos de polenta espolvoreados con parmesano.

Carpaccio di Manzo _ \$390

Laminas de filete de res “Angus Prime”, hojas de rúcula orgánica, hojuelas de queso parmesano. Rociadas con aceite de trufa blanca.

Carpaccio di Salmone _ \$390

Laminas de salmón marinado en jugo de lima kefer, hojas verdes de estación, eneldo fresco y alcaparras fritas. Rociados con vinagrette de limón.

Tartar de Atún _ \$380

De atún aleta amarilla, cebollín, aguacate, tomate deshidratado y aceite de ajonjolí.

Fonduta Di Formaggi

Para (2-3) \$450 / Para (4-6) \$750

Fondue de quesos italianos y hongos porcini, acompañados con nuestra focaccia, rellena de queso mozzarella y parmesano. Rociada con aceite de oliva infundido con albahaca.

Caprese

Mozzarella “Fior Di Latte”

Para Uno \$180 / Para Dos \$340

Servida con tomate y albahaca, aceite de oliva extra virgen y reducción de vinagre balsámico añejado.

— Antipasto Sorrisi —

PARA (2-3) \$780 / PARA (4-6) \$1,450

Un clásico de antipasto italiano, servido con una variedad de quesos, salami, jamón serrano y mozzarella “Fior di Latte” importados de Italia. Mix de aceitunas y nueces. Acompañado con nuestra deliciosa focaccia a la leña.

PASTAS CASERAS

Spaghetti Al Pomodoro _ \$290

Salteados con tomate y albahaca fresca cubiertos con hojuelas de queso parmesano.

Penne All'Arrabiata _ \$290

Pasta penne con salsa de tomates frescos, orégano, chiles y hojuelas de queso pecorino.

AGREGA Y ACOMPAÑALO CON: POLLO - ALBONDIGA - O - SALCICHA ITALIANA \$420

Fettuccine Ai Quattro Formaggi _ \$330

Pasta casera, salteada con una salsa cremosa, preparada con champiñones y cuatro quesos Italianos.

ACOMPAÑADOS CON: • PECHUGA DE POLLO \$420 • CAMARONES \$490 • LANGOSTA \$580

Spaghetti Alla Carbonara _ \$330

Pancetta Italiana, queso pecorino añejado, salsa cremosa con huevos orgánicos y pimienta negra.

Fettuccine Primavera _ \$330

Preparados con salsa cuatro quesos, chicharos, calabacín, espárragos, brócoli y champiñones.

AGREGA Y ACOMPAÑALO CON: POLLO \$420 - CAMARONES \$490 - LANGOSTA \$580

Pappardelle Bolognese _ \$290

Servida con nuestro delicioso ragú de res y queso parmigiano reggiano.

Cacio E Pepe _ \$290

Un original y famoso plato Romano.

Ravioli Rellenos

Ragú de Res y Queso Fontina _ \$320

Salteados con una salsa de tomate y albahaca.

Ricotta y Espinaca _ \$290

Salteados con salsa de mantequilla limón y salvia fresca.

Gnocchi de Papa

Alla Sorrentina _ \$290

Con salsa de tomates y queso mozzarella.

Ai Quattro Formaggi _ \$320

Con salsa de cuatro quesos Italianos.

Risottos

Al Funghi Porcini _ \$360

Risotto Arborio, hongos porcini, queso parmesano y aceite de trufa blanca.

Al Alfredo con Pollo _ \$390

Risotto Arborio, preparado en una salsa cremosa "Alfredo" y trozos de tierna pechuga de pollo. Salteados en mantequilla.

Especiales

PASTAS DISTINGUIDAS

Nuestro Famoso "Spaghetti In Crosta" _ \$540

Preparamos este spaghetti con salsa de tomates, cola de langosta, callo de hacha, camarones jumbo, calamar, almejas y mejillones. Lo horneamos a la leña, en caserola de barro, cubierto con masa de pizza.

HORNEADO SOLO CON: · LANGOSTA (250 gr.) \$620 · CAMARONES JUMBO (250 gr.) \$580

Lasagna Alla Bolognese _ \$390

Capas de pasta fresca horneada a la leña, cubiertas con salsa de tomate, ragú de res, queso mozzarella y queso parmesano añejado.

Lasagna Con Aragosta _ \$560

Capas de pasta fresca, cola de langosta, espárragos y una cremosa basciamella de langosta, horneadas en nuestro horno de leña en caserola de barro.

El arte de comer como en Italia

Los Fuertes

POLLO

Pollo Alla Parmigiana _ \$480

Pechuga de pollo empanizada y horneada a la leña, cubierta de salsa de tomate y queso mozzarella. Acompañada con pasta al pomodoro y albahaca.

Pollo Piccata _ \$390

Scaloppini di pollo, salteados con alcaparras, mantequilla, vino blanco "Pinot Grigio" y limón confitados. Servido con fettuccine caseros.

Pollo Cordon Blue _ \$490

Tierna y jugosa pechuga de pollo, rellena de prosciutto Cotto y queso Emmental, empanizado con pan molido y queso parmesano. Coronado con salsa de tomate y queso mozzarella, gratinado en nuestro horno de leña.

Pollo Al Marsala _ \$420

Pechuga de pollo salteada en vino Marsala, con champiñones y hongos porcini. Acompañado con Fettuccine caseros - o - puré de papa con mantequilla y parmesano.

Los Fuertes

PESCADOS Y MARSICOS

Parrillada de Pescados y Mariscos

PARA UNO \$790 - PARA DOS \$1,590

COLA DE LANGOSTA, CAMARONES JUMBO, PESCADO DEL DÍA Y CALAMAR

Mare... Mare E Terra

PARA UNO \$790 - PARA DOS \$1,590

FILET MIGNON, COLA DE LANGOSTA Y CAMARONES JUMBO



Acompañado con verduras a la parrilla y mantequilla a las hierbas.



Filetto Di Pesce Locale _ \$450

Salteado a la mantequilla, acompañado con champiñones y un cremoso puré de papa. Rociado con aceite de trufa.



SORRISI



— POSTRES & CAFÉ —

Cafetería

Espresso	\$70	Capuccino	\$90
Americano	\$70	Café Latte	\$90
Affogato Tradicional Café Espresso & Gelato de Vainilla	\$190	Café Mocha Espresso, Chocolate & Steamed Milk	\$160

Postres

Tiramisú	\$180
Brownie con Gelato Italiano	\$180
Crème Brulée	\$180

Café Con Alcohol

Affogato Mocha Dark Rum, Helado de chocolate, espresso y crema batida	\$350	White Russian Coffee Vodka, Kahlua, café americano y crema batida	\$290
Café Irlandés Whisky Irlandés, café y crema	\$290	Carajillo Licor 43 & café espresso	\$290

ESTD. 2007

SORRISI

TRATTORIA *E* PIZZERIA