PORTO BELLO

SINCE • DESDE 1989

Buon appetito!

ANTIPASTI

BRUSCHETTA PORTOBELLO 4pzas. **$135**
Pan italiano con sabana de jitomate y cebolla picada, hojas de albahaca, aceite de oliva y queso de cabra
Italian bread topped with fresh tomato, basil leaves, olive oil and goat cheese.

CROSTINI AI FUNGHI E TARTUFO 2pzas. **$145**
Trocitos de champiñón portobello salteados en aceite de oliva con ajo, perejil y trufa negra coronada de queso mascarpone sobre pan italiano.
Sauteed fresh portobello mushroom with black truffle, olive oil, garlic, and parsley over toast.

FUNGHETTO RIPIENO 2pzas. **$175**
Champiñones portobello preparados a las brasas con una sábana de ajo y queso con espinacas.
Grilled portobello mushrooms with garlic, spinach, and cheese topping.

CARPACCIO DI MANZO 100g **$280**
Finas láminas de carne magra de res aderezada con aceite de oliva y destellos de limón con queso parmesano.
Fine layers of beef with an olive oil lemon dressing and parmesan cheese.

CARPACCIO DI POLIPO 100g **$295**
Finas láminas de tentáculos de pulpo aderezadas con aceite de oliva, cebolla morada, destellos de chile de árbol y limón.
Layers of octopus tentacles in an olive oil, lemon dressing with chopped red onion and a touch of hot pepper.

TONNO TARTARO 150g **$295**
Atún aleta amarilla aderezado con aceite cítrico, alcaparras y pepinillos sobre cama de aguacate.
Yellow fin tuna tartar mixed with pickles, capers and citric oil over a bed of avocado.

COZZE ALESSANDRA Ó NAPOLITANO 300g **$330**
Mejillones frescos en crema de azafrán español al vino blanco con pimiento morrón, o en salsa de jitomate italiano.
Fresh mussels in a cream of saffron and white wine sauce with red bell pepper, or in an Italian tomato sauce.

CALAMARI FRITTO 170g **$330**
Aros de calamar fritos acompañados de salsa de jitomate italiano o aderezo tártaro.
Fried squid rings with a side of Italian tomato or tartar sauce.

VONGOLE POSILLIPO 300g **$330**
Almejas frescas bañadas en salsa de jitomate italiano con vino blanco y destellos de albahaca.
Fresh clams in an Italian tomato sauce with White wine and basil.

BURRATA PUGLIESE 200g **$335**
Queso mozzarella tierno montado sobre láminas de prosciutto de San Danielle con aceite de oliva y destellos de salsa pesto.
Tender mozzarella cheese over prosciutto with olive oil and pesto sauce.

INSALATE

CESARE 100g **$180**
Clásica ensalada de lechuga larga en aderezo de anchoas con queso parmesano y crotones.
Classic salad of romaine lettuce in a parmesan, lemon and anchovies dressing with croutons.

BISTRO 120g **$195**
Mix de lechugas con nuez caramelizada, supremas de mandarina, fresas y queso feta en aderezo de frutos cítricos.
Mix Green lettuce with Honey glazed pecans, mandarin wedges, feta cheese and citric fruit dressing.

LIGURIA CON SCAMPI 130g **$235**
Lechugas mixtas con camarones y puntas de espárragos verdes, coronada con queso de cabra y aderezo de Jitomate con destellos de orégano.
Fresh salad with shrimp asparagus and goat cheese in a tomato and oregano dressing.

CAPRESE 200g **$210**
Rebanadas de queso mozzarella fresca y Jitomate bola con aceite de oliva y destellos de salsa pesto.
Sliced fresh Italian mozzarella cheese and tomato in olive oil and pesto sauce.

INSALATA GIARDINO CON SALMONE 180g **$230**
Ensalada de arúgula con salmón ahumado, corazón de alcachofa y palmito, en aderezo de mostaza Dijon con destellos de limón real.
Arúgula salad with smoked salmon, artichoke and palm hearts in a Dijon mustard dressing.

ZUPPE

MINESTRONE 180gr **$170**
Clásica sopa italiana de vegetales con pasta y toques de salsa de jitomate.
Classic Italian soup rich with vegetables, pasta and a touch of tomato sauce.

STRACCIATELLA 180gr **$230**
Consomé de pollo con gotas de huevo y espinaca fresca con queso parmesano.
Italian egg drop soup with fresh spinach and parmesan cheese.

CREMA DI VONGOLE 180gr **$230**
Crema de almejas, con trocitos de papa y tocino al vino blanco.
Cream of clam soup with bacon, potato and white wine.

• Para dividir platos o cambios se agregará 25% al precio. Ingredientes adicionales $50 pesos.
To divided dishes or changes odd 25%. Extra ingredients add $50 pesos.
Aceptamos Tarjetas de Crédito • We accept credit cards VISA AMERICAN EXPRESS MasterCard

PASTE

LASAGNA DELLA NONA 380g **$395**
Láminas de pasta fresca con salsa de carne, queso mozzarella y salsa de jitomate italiano.
Fresh pasta layers with meat sauce, mozzarella cheese and Italian tomato sauce.

GNOCCHI 180g **$340**
Pasta de papa en la salsa a su elección arrabiata, pesto o 4 quesos
Potato pasta with your choice of sauce, spicy tomato, pesto, or 4 cheese sauce.

PAPPARDELLE DI SHORT RIB 200g **$410**
Ragu de short rib (Costilla de res) preparada con salsa de jitomate italiano y vino tinto con verduras salteadas con pasta larga.
Short rib ragu made with Italian tomato sauce, red wine and vegetables sauteed over pappardelle pasta.

TORTELLINI ALLE VODKA 180g **$370**
Anillos de pasta rellenos de carne con queso, salteados en mantequilla bañados en salsa rosa de crema con jitomate italiano.
Meat and cheese filled pasta rings in a creamy pink vodka sauce with italian tomato.

PENNE ALLA PUTTANESCA 180g **$355**
Salsa de Jitomate con anchoas, ajo, alcaparras y aceitunas negras, salteadas con pasta corta y perejil.
Italian tomato sauce sautéed with, anchovies, cappers, garlic and olives, over penne pasta and parsley.

TRICOLORE CON POLLO ROSE 200g **$440**
Rigatoni fresco de tres colores salteado con pollo, espárragos, champiñones, espinaca y crema con salsa de jitomate.
Fresh rigatoni pasta with asparagus, mushrooms, chicken cubes, spinach in a creamy pink sauce.

CAPELLINI IN ALTO MARE 300g **$530**
Mariscos salteados en aceite de oliva con ajo y jitomates cereza al vino blanco sobre pasta larga.
Sautéed seafood in olive oil with garlic, cherry tomatoes and white wine sauce over angel hair pasta.

LINGUINI VONGOLE E GAMBERETTI 300g **$535**
Linguini con almejas frescas y camarones salteados en ajo y vino blanco con perejil.
Linguini pasta with clams and shrimp in a White wine and garlic sauce with parsley.

CAPELLINI GAMBERI ALL PESTO 190g **$440**
Camarones salteados en mantequilla bañados en crema con salsa pesto de albahaca en pasta cabello de ángel.
Sautéed shrimp in cream of pesto sauce over thin pasta.

FARFALLE AL SALMONE 190g **$485**
Pasta de moño salteada con crema de salmón ahumado al vino blanco.
Sautéed bowtie pasta en a Cream of smoked salmon with White wine.

FUSILLI PORTO BELLO 200g **$380**
Pasta en espiral salteada con aceitunas negras, arugula, ajo, aceite de oliva, corazones de alcachofa y vino blanco con destellos de limón
Fusilli pasta sauteed with olive oil, garlic, black olives, and artichoke hearts and with wine.

LINGUINI ARAGOSTA 190g **$650**
Pulpa de langosta salteada en mantequilla con vino blanco, crema y destellos de Jitomate sobre pasta larga.
Lobster meat sautéed in butter with white wine, cream and tomato sauce over long pasta.

RISOTTI

AI FUNGHI 320g **$455**
Arroz italiano salteado en mantequilla con porcini, champiñones mixtos, destellos de crema y queso parmesano.
Creamy Italian rice sautéed in butter with porcini, mix mushrooms and parmesan cheese.

MARINARA 320g **$525**
Mariscos salteados en aceite de oliva con arroz italiano, salsa de jitomate italiano y vino blanco.
Sautéed sea food in olive oil with garlic over Italian rice, tomato sauce and white wine.

Pregunte por la especialidad del dia

Ask for the specialty of the day

Algunas pastas son hechas en casa / *Some pastas are made fresh daily* • Usamos solamente agua y hielo purificados
We use purified water & ice • Favor de no fumar puros / *Please refrain from smoking cigars*

SECONDI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 230g — $445

Berenjenas capeadas montadas sobre salsa de jitomate italiano con gratín de queso mozzarella y parmesano.
Eggplant with Italian tomato sauce and mozzarella, parmesan cheese gratin.

POLLO ALLA PIZZAIOLA 250g — $490

Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de jitomate y gratín de queso mozzarella.
Breaded chicken breast with tomato sauce and melted mozzarella cheese topping.

POLLO MILANI 250g — $495

Pechuga de pollo sellada en aceite de oliva, con sabana de queso mozzarella en salsa cremosa de limón con tropiezos de nuez.
Chicken breast with a mozzarella cheese toping in a creamy lemon sauce with pecan nut pieces.

GAMBERI ALL ARRABBIATA 200g — $585

Camarones salteados en aceite de oliva con ajo y chile en salsa de jitomate italiano acompañado con risotto al pesto.
Large shrimp sauteed in olive oil with garlic in spicy Italian tomato sauce, with risotto al pesto.

GAMBERI ALL GORGONZOLA 200g — $585

Camarones gigantes salteados en vino blanco con crema de queso gorgonzola y arroz italiano con salsa de azafrán.
Large shrimp sautéed in White wine with a cream of gorgonzola cheese, served with Italian rice in saffron sauce.

PESCE ALLA TOSCANA 240g — $550

Filete de pescado cocinado a la plancha en salsa con espinaca y arúgula en crema de almendras al vino blanco, acompañado de puré de papa y vegetales.
Sautéed fresh fillet of fish in a creamy aqlmond, White wine sauce with spinach, and arúgula, served with potato pure and vegetables.

PESCE AL LIMONE 240g — $520

Filete de pescado capeado, bañado en salsa de mantequilla, vino blanco y limón, acompañado de puré de papa con vegetales.
Fillet of fish bathed in butter, White wine sauce with fresh lemon juice and parsley, served with potato pure and vegetables.

FILETTO LIVORNESE 240g — $525

Filete de pescado sellado en aceite de olive en salsa de Jitomate italiano, ajo, alcaparras, aceitunas verdes y vino blanco.
Fillet of fish sautéed in an Italian tomato sauce with garlic, cappers, green olives and white wine.

ARROSTO DI SALMONE 220g — $590

Salmon fresco a las brasas, acompañado de salsa de rábano y arúgula con aderezo de cítricos.
Roasted fresh salmon steak with radish and arugula salad in a citric dressing.

VITELLO PORTOBELLO 250g — $720

Escalopas de ternera con camarones y champiñones portobello en salsa cremosa con vino blanco.
Veal scaloppini with shrimps and Portobello mushroom in a creamy white wine sauce.

AGNELLO ALLA GRIGLIA 380g — $810

Costillas de cordero preparadas a las brasas, marinadas con ajo, aceite y hierbas finas.
Grilled made lamb chops marinated in olive oil with garlic and fine herbs.

OSSOBUCO DI VITELLO 700g — $790

Chamorro de ternera preparado el horno con verdura y vino tinto acompañado de arroz italiano con champiñones.
Veal shank prepared in the oven with vegetables and red wine, served with Italian rice and mushrooms.

FILETTO ROSSINI PORTO BELLO 250g — $960

Medallón de filete de res Angus de importación con sabana de foie gras en salsa de champiñones porto bello con destellos de aceite de trufa.
Certified Angus Fillet of beef medallion with foie gras in a porto bello mushroom sauce scented with truffle oil.

FILETTO AL TARTUFO NERO 230g — $960

Medallón de filete de Angus sellado en sartén con sabana de nuez y trufa negra con salsa de oporto.
Angus beef fillet with pecan nuts and black truffle topping in a port wine sauce.

COSTATA DI MANZO 500g — $1,200

Rib eye calidad Angus de importación preparado a las brasas con salsa de carne acompañado de verduras a las brasas y papa al horno.
Grilled USDA choice rib eye with grilled vegetables and oven potato.

Pastas sin gluten tienen un precio adicional de $50 • Pastas gluten free additional cost $50
Todos nuestros precios son en pesos mexicanos y cuentan con IVA incluido • All our prices are in Mexican pesos and tax included
• Para dividir platos o cambios se agregará 25% al precio. Ingredientes adicionales $50 pesos.
To divided dishes or changes odd 25%. Extra ingredients add $50 pesos.
Aceptamos Tarjetas de Crédito • We accept credit cards VISA AMERICAN EXPRESS MasterCard