



**Tutto
Pepe**

MENU

ANTIPASTO

Carpaccio de Pulpo _____ \$ 310

Láminas de pulpo, mayo-pesto, mela ricotta, pesto rosso, aceite verde, acompañado de láminas pan horneado.

Carpaccio de Res _____ \$ 305

Láminas de filete de res a la pimienta, suprema de limón Eureka, láminas de Grana Padano, aioli de mostaza antigua, arúgula, aceto balsámico, acompañado con láminas de pan horneado.

Carpaccio Rosso _____ \$ 220

Láminas de betabel con aderezo de la casa, queso feta, pistache, ricotta di mela, aceto balsámico.

Insalata Capresse _____ \$ 235

Mix de tomates del huerto, mozzarella di bufala, albahaca fresca, aceite de ajo y aceto balsámico.

Tabla de Charcutería _____ \$ 460

Jamón prosciutto, jamón Cotto, salame Calabrese, salame Romano, aceitunas negras rebanadas, fruta de temporada, queso gorgonzola, pecorino y Grana Padano. (Para 2)

Sopa de Tomate _____ \$ 215

Clásica sopa cremosa de tomate rostizado con queso feta, acompañada de un sandwich de queso con albahaca.

Papas al Pesto _____ \$ 325

Papas fritas con pesto, aceite de trufa negra y parmesano, acompañadas con mayo-pesto picante.

Albóndigas al Pomodoro _____ \$ 235

Albóndigas de res con espinaca y nuez, perfectamente sazonadas, sobre salsa pomodoro de la casa, albahaca fresca y jocoque confit.

Casseruola Gamberetto _____ \$ 295

Cazuela de camarones en salsa arrabbiata, queso mozzarella y parmesano.

Casseruola di Fagioli _____ \$ 280

Ejotes salteados, crispy guanciale, cebolla morada, arúgula, Grana Padano y aderezo di prezzemolo.

**Algunos platillos pueden contener productos crudos y deberán ser consumidos a consideración del cliente.*



*Mangia,
Bevi,
Ma.*

INSALATA

Ensalada Romana _____ \$ 275

Lechuga romana, nuez caramelizada, pecorino romano, alioli de ajo y anchoas, acompañada con focaccia de la casa.

Insalata Estiva _____ \$ 275

Tomates del huerto, durazno al grill, aderezo Di Mela, queso ricotta, mezcla de pimientos rojos y amarillos, miel de abeja y albahaca fresca.

Insalata Tutto _____ \$ 315

Mix de lechugas, queso gorgonzola, nuez caramelizada, pera al grill, prosciutto, aceto balsámico y pistache.

PIZZA NAPOLETANA

CLÁSICAS

Margherita _____ \$ 275
Pizza con pomodoro, mozzarella fior di latte (D.O.P.), albahaca fresca y aceite de oliva.

Margherita d'Oro _____ \$ 340
Pizza con pomodoro, mozzarella fior di latte (D.O.P.), albahaca fresca, aceite de oliva y coronada con burrata.

Capricciosa _____ \$ 325
Pizza con pomodoro, mozzarella, champiñón, alcachofa y aceituna negra y jamón Cotto.

Diavola Balsámica _____ \$ 380
Pizza con queso mozzarella, parmesano, salsiccia artesanal picante, pimientos asados, cebolla morada, reducción de balsámico y aceite de oliva.

Pizza Salame Serenata _____ \$ 385
Pizza con pomodoro, queso mozzarella, provolone ahumado, parmesano, salame romano y salame Calabrese.

Pizza di Peperoni _____ \$ 350
Pizza con pomodoro, queso mozzarella, peperoni y provolone ahumado.

ESPECIALIDAD

Pizza Verde e Prosciutto _____ \$ 420
Pizza con pomodoro, mozzarella, queso trufado, arúgula fresca, prosciutto di Parma, parmesano y aceite de trufa.

Chihuahua Clásico _____ \$ 290
Pizza con pomodoro, queso menonita, chorizo Camargo, chilaca tatemada y cilantro fresco.

Pizza Spicy Vodka _____ \$ 305
Pizza con salsa spicy vodka, Grana Padano, salame Calabrese y trozos de burrata fresca.

Pizza Ripiena _____ \$ 365
Pizza con pomodoro y orilla rellena de queso ricotta, mozzarella fresco Flor di Latte, tomates cherry, un toque de romero, perejil y hojuelas crocantes de prosciutto.

Pizza Taleggio e Noci _____ \$ 290
Pizza con salsa taleggio, mozzarella fior di latte (D.O.P.), nuez y miel de abeja.

Pizza al Pesto _____ \$ 305
Pizza con pesto verde, mozzarella fior di latte (D.O.P.), tomate cherry y burrata fresca.

Pizza Tutto Pepe _____ \$ 305
Pizza con pomodoro, mozzarella fior di latte (D.O.P.), salame calabrese, salame romano, jamon Cotto y salsiccia italiana.

Pizza Tartufata _____ \$ 380
Pizza con salsa tartufata, mozzarella fior di latte (D.O.P.), champiñones, salsiccia italiana y hojuelas de chile.

Pizza di Caraberi _____ \$ 325
Pizza con salsa Alfredo Vodka, 3 quesos, tomates cherry y pimientos asados con camarones al vino blanco.

*También puedes pedir cualquiera de nuestras pizzas en versión Calzone.

Calzone Napoletano _____ \$ 365
Masa de pizza doblada con exterior crujiente e interior suave con salsa pomodoro, mozzarella, queso ricotta, jamón Cotto y pimienta negra.

PASTA

Spaghetti Bolognese _____ \$ 300
Spaghetti, ragu elaborado en casa, pesto verde y grana padano.

Fetuccine al Pesto _____ \$ 275
Fetuccine pesto con queso feta, pistacho y prosciutto.

Rigatoni alla Vodka _____ \$ 305
Pasta rigatoni en salsa de tomate cremosa y picante flameada con vodka.

Spaghetti Frutti di Mare _____ \$ 415
Bisque de Mariscos, salsa pomodoro, acompañado de camarones, mejillón y pulpo.

Lasagna Bolognese _____ \$ 365
Tradicional lasagna bolognese con ragú de la casa.

Lasagna Verde _____ \$ 420
Elaborada con pasta verde de espinaca, albahaca, mela ricotta, tomate deshidratado, piñones, salsa de queso Taleggio y pesto rosso.

Agnolotti _____ \$ 300
Ravioli relleno de ricotta y espinaca, con salsa Taleggio.

Agnolotti di Batata _____ \$ 260
Pasta agnolotti rellena de ricota y espinaca, con crema de batata y parmesano, y aceite de chiles.

Ravioli _____ \$ 315
Ravioli con relleno cremoso, prosciutto y espárragos en salsa rosso.

Alfredo Americano _____ \$ 355
Pasta fetuccine en salsa cremosa con ajo y parmesano acompañada de camarones salteados con vino blanco.

Mac&Cheese _____ \$ 190
Macarrones con salsa de queso Velveta y Grana padano, horneado con queso costra de pan molido hierbas y Provolone.

Pasta di Sienna _____ \$ 280
Pasta fusilli en salsa cremosa con vino marsala, servida con tomates cherry, cortes finos de filete de res y crispy onions.

RISOTTO

Risotto de Temporada 🕒 _____ \$ 320
Tradicional plato italiano a base de arroz con consistencia cremosa y textura al dente.
*Pregunta por el sabor de esta temporada.

PLATOS FUERTES

Salmón Arrabbiata	\$ 435
Salmón bañado en salsa arrabbiata, acompañado con puré de berenjena, coles de Bruselas rostizadas con pesto verde y aioli de ajo-cilantro.	
Millanese alla Vodka	\$ 345
Milanese de res alla vodka, jamón Cotto, tres quesos y pesto verde, acompañada de ensalada romana.	
Pepe Verde	\$ 490
Filete de res con salsa de pimienta verde, pure de papa al pesto y zanahorias del huerto.	
Frutti di Mare	\$ 490
Camarón, salmón, pulpo y mejillón horneados en salsa arrabbiata.	
Petto Cesar	\$ 315
Pechuga empanizada, lechuga romana, aderezo cesar de la casa, croûtons y Grana Padano.	
Tagliata de Rib Eye	\$ 750
Rib Eye grileado, acompañando de salchicha italiana, salsa de ajo y queso gorgonzola, con coles de bruselas y peras salteadas en mantequilla de tuétano.	

ENTRE PANES

Panino Caprese	\$ 130
Panini Italiano; horneado al momento con ricotta di mela, tomate, arúgula, pesto de la casa, mozzarella y reducción balsámica.	
*Pídelo acompañado con tu proteína favorita	\$ 260
Embutidos importados (170gr): Salame Canabrese / Salame Romano / Prosciutto di Parma	
Sándwich della Nonna	\$ 310
Pan hogaza con mayonesa de pesto picante, pechuga empanizada, bañada en salsa arrabbiata, tomates, espinaca, reducción de vinagre balsámico y queso mozzarella.	
Rib Eye Vodka Sándwich	\$ 350
Pan de masa madre, queso mozzarella gratinado, láminas de rib eye, salsa vodka picante con champiñones, anchoas, cebolla y pimienta roja.	

BEBIDAS

Refresco	\$ 55	Agua de la Casa (355ml)	\$ 60
Limonada Natural	\$ 55	Agua Mineral Topo Chico (330ml)	\$ 55
Limonada Mineral	\$ 55	Agua Mineral Perrier (330ml)	\$ 86
Limonada de Sabor (Mango, Fresa, Guayaba, Frutos Rojos, Guanábana)	\$ 63	Agua Mineral Pellegrino (250ml)	\$ 86
Naranjada Mineral	\$ 60	Sodas Italianas:	
Peregrino Granada (350ml)	\$ 83	(Frambuesa, Kiwi o Lavanda)	\$ 88
Peregrino Clementina (350ml)	\$ 83	(Lychee)	\$ 95

DOLCE

Flan de Parmensano	\$ 220
Flan napolitano hecho a base de queso parmesano, acompañado con láminas de queso parmesano, ganache de caramelo salado y tierra de chocolate blanco con frutos rojos.	
Tiramisú	\$ 220
Tradicional tiramisú envinado con láminas de chocolate blanco y café.	
Coulant de Chocolate	\$ 220
Con toffee de caramelo, salsa de chocolate con amaretto, crumble de nuez caramelizada y gelatto de crema Irlandesa.	
Pizza alla Nutella	\$ 210
Base de pizza con crema de avellana y tierra de pistache.	
Perla di Cocco	\$ 220
Tartaleta de vainilla y coco tostado, entremet de mousse de coco y crema de almendra, servido con crema inglesa al vino marsala.	

MOCKTAILS

Amapola	\$ 190
Guayaba, lychee, limón y perlas explosivas de fresa.	
Pinocchio	\$ 190
Naranja, frambuesa, limón y perlas explosivas de lychee.	
St. Spritz (sin alcohol)	\$ 180
Mojito (sin alcohol)	\$ 180
Gin Tonic (sin alcohol)	\$ 180
Mezcalita (sin alcohol)	\$ 180

CAFFÈ

Americano	\$ 66	Espresso Tonic	\$ 83
Capuccino	\$ 83	Cold Brew Tonic	\$ 87
Latte	\$ 83	Macchiato	\$ 75
Mocca	\$ 83	Macchiato Doble	\$ 75
Chai	\$ 83	Affogato	\$ 110
Dirty Chai	\$ 83	(Nieve de vainilla con shot de espresso)	
Matcha	\$ 83		
Té Importado	\$ 62		
Espresso	\$ 60		
Espresso Doble	\$ 85		