

PER INIZIARE ← 3

ANTIPASTO CON FOCACCIA (200 GR) \$184
Carnes frías, queso, aceitunas y pan de focaccia.

FRITTO DI MARE (230 GR) \$192
Fritura de camarón y calamar sobre cama de arúgula.

CARPACCIO DI POLIPO (100GR) \$192
Finas rebanadas de pulpo servidas con arúgula y aceite de oliva.

TORTELLINI IN BRODO (180GR) \$158
Tortellini hecho en casa y servido en caldo de pollo.



LE INSALATE

CAPRESE (210 GR) \$152
Mozzarella fresca, jitomate, albahaca y aceite de oliva.

RUCOLA (180 GR) \$150
Arúgula, tomate cherry, cebolla hojuelas de parmesano y vinagreta.

DELIZIA (220 GR) \$154
Lechuga, papa, atún, huevo, aceitunas negras y mayonesa.

PRIMAVERA (210 GR) \$172
Mix de lechugas, espárragos, jamón serrano, parmesano, champiñones y vinagreta.

SPINACI (200 GR) \$154
Espinacas, tomate cherry, queso de cabra, nuez, aceite de oliva y balsámico.

ROMA (210 GR) \$134
Lechuga, jitomate, pepino, queso feta, cebolla roja con orégano, aceitunas negras, aceite de oliva y vinagre de vino tinto.



PORTOBELLO (220 GR) \$190
Hongo portobello a la parrilla marinado con vinagre balsámico, acompañado de un dip de queso gorgonzola.

CALAMARI TRIFOLATI (200 GR) \$188
Calamares salteados al vino tinto con ajo y chile de árbol.

CARPACCIO BELLAGIO (100 GR) \$192
Finas rebanadas de filete de res, cebolla morada, alcáparras, arúgula y queso parmesano, aderezado con aceite de oliva virgen y unas gotas de limón.

(CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE CAUSAR ENFERMEDADES)

BRASIL (210 GR) \$152
Lechuga, jitomate, manzana, elote, palmito, germinado, mozzarella fresca, aceite de oliva y balsámico.

MARE (250 GR) \$182
Mix de lechugas, camarón, callo, pulpo, fruta de estación y aderezo de cítricos.

DOLCE (210 GR) \$152
Lechuga, arúgula, manzana, nuez, uva, queso de cabra y aderezo de miel.

LE PASTE

SPAGHETTI BOLOGNA \$180
Tradicional salsa de carne molida.

SPAGHETTI POMODORO \$174
Salsa de tomate, albahaca.

SPAGHETTI AL PESTO \$196
Salsa al pesto hecha con albahaca fresca, aceite virgen de oliva, ajo, queso parmesano y piñones.

PENNE PRIMAVERA \$182
Salsa de tomate, verduras de temporada, aceite de oliva, albahaca.

PENNE AI FORMAGGI \$204
Salsa de 4 quesos diferentes.

PENNE AMATRICIANA \$190
Salsa de tomate, tocino, cebolla y chile de árbol.

TODAS LAS PASTAS SON DE 180 GR

FETTUCCINE ALFREDO \$174
Típica salsa de crema.

LINGUINE SCOGLIO \$248
Mariscos frescos al vino blanco con un toque de tomate.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$198
Tocino, huevo, queso parmesano y un toque de crema.

SPAGHETTI MARI E MONTI \$260
Salsa de jitomate fresca, tocino, camarones chicos, cebolla y un toque de crema.

CANNELLONI (210 GR) \$210
Pasta hecha en casa, rellena de espinacas frescas y queso ricotta, servido con salsa de tomate.

LASAGNA AL FORNO (300 GR) \$218
Clásica lasaña al horno de leña.

TORTELLINI (210 GR) \$202
Tortellini hecho en casa, relleno de carne con salsa de jitomate o salsa ragú.



MAESTRO DOBEL
TEQUILA
CONOCER ES NO EXCEDERSE
www.alcoholinformate.org.mx

PIZZA'S

CLÁSICAS

MARGHERITA \$186
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

PROSCIUTTO \$190
Salsa de tomate, mozzarella y jamón de pierna.

PROSCIUTTO E FUNGHI \$205
Salsa de tomate, mozzarella, jamón de pierna y champiñones.

LA DOLCE... \$202
Salsa de tomate, mozzarella, jamón, chorizo y pimienta verde.

ORTO \$190
Salsa de tomate, mozzarella, espinaca, cebolla, champiñones y aceituna negra.

HAWAII \$202
Salsa de tomate, mozzarella, jamón de pierna y piña.

FERRARI \$228
Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón serrano y parmesano.

TODAS NUESTRAS PIZZAS SON DE 190 GR

INGREDIENTE EXTRA \$58
EXTRA DE MARISCOS \$84
EXTRA DE QUESO PARMESANO \$54
EXTRA PASTA SIN GLUTEN \$88
EXTRA JAMÓN SERRANO \$84

LUNA \$234
Salsa de tomate, mozzarella, champiñón, berenjena, gorgonzola y jamón serrano.

VEGETARIANA \$198
Salsa de tomate, mozzarella, calabacita, berenjena y alcachofa.

BRUTUS \$198
Salsa de tomate, mozzarella, espinaca, queso parmesano y huevo.

ITALIA \$198
Salsa de tomate, mozzarella fresca, tomate horneado, papas y salsa pesto.

ALPINA \$226
Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano, parmesano y arúgula.

RIMINI \$234
Salsa de tomate, mozzarella, camarones y arúgula.

PESCATORE \$255
Salsa de tomate, mozzarella, y frutos del mar.

SALMONE \$244
Salsa de tomate, mozzarella, tomate cherry, queso de cabra, salmón y cebolla.

LUPO \$234
Mozzarella fresca, jamón serrano, arúgula y aceite picante.



BOSCO \$204
Mozzarella fresca, hongos mixtos y albahaca.

NAPOLI \$196
Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas negras y alcáparras.

CAPRICCIOSA \$205
Salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones y aceitunas negras.

AI FORMAGGI \$204
Salsa de tomate y 4 quesos.

4 STAGIONI \$204
Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, champiñones, jamón y aceitunas negras.

MESSICO \$190
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo, chile serrano y cebolla.

PEPPERONI \$198
Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni estilo italiano.

FANTASIA \$255
Salsa de tomate, mozzarella, y 3 ingredientes al gusto.



LA CUCINA

GAMBERI AL LIMONE \$292
Camarones salteados con vino blanco, ajo y limón.

GAMBERI ALL' AGLIO \$292
Camarones salteados con aceite virgen de oliva y ajo fresco.

SCALOPPINE PIZZAIOLA \$256
Filete delgado de res en salsa de tomate, ajo y queso parmesano.

FILETTO ALLA SENAPE \$288
Filete de res con salsa mostaza.

FILETTO DI PESCE SAN PIETRO \$194
Filete de pescado empanizado y acompañado con salsa tártara y una guarnición de ensalada mixta.

TODAS NUESTRAS PROTEINAS SON DE 200 GR

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA \$258
Medallones de res con rebanadas de jamón serrano y queso parmesano bañada en salsa gravy.

COTOLETTA ALLA MILANESE \$246
Ternera empanizada al estilo tradicional italiano.

SCALOPPINE CACCIATORE \$258
Milanesa de pollo al horno con jamón, queso mozzarella gratinado y salsa de tomate.

POLLO ALLA PARMIGIANA \$222
Pechuga de pollo cubierta en crujiente queso parmesano.



NUESTROS ALIMENTOS CUMPLEN CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS VIGENTES DE HIGIENE



PRECIOS EN MXN | ACEPTAMOS E INCLUYE IVA



| PROPINAS NO INCLUIDAS

POSTRES

TIRAMISU (200 GR) Pastel típico italiano con galleta, mascarpone y café espresso, con un toque de licores importados.	\$128
PANNACOTTA (200 GR) Nata a base de leche y vainilla natural de consistencia gelatinosa, bañada con una salsa de frutos rojos.	\$128
CASSATA (200 GR) Pastel típico siciliano de helado semifrío.	\$128
AFFOGATO (250 GR) Helado de vainilla ahogado en café espresso con chispas de almendras.	\$134
STRUDEL (250 GR) Pasta hojaldrada rellena de manzana, pasas y nuez, acompañado con un helado de vainilla.	\$142
FLAN NAPOLITANO (150 GR) Flan tradicional.	\$118
GELATO ITALIANO (200 GR) Pregunte a su mesero por nuestra fina selección de nieves italianas.	\$110



CAFÉ

ESPRESSO (45 ML)	\$44	ESPAÑOL (180 ML)	\$98
ESPRESSO DOBLE (60 ML)	\$60	DOLCE VITA (180 ML)	\$110
CAPUCCINO (130 ML)	\$56	PEMEX (180 ML)	\$98
LATTE (180 ML)	\$56	CARAJILLO (180 ML)	\$154
AMERICANO (180 ML)	\$42		
CAFÉ IRLANDÉS (180 ML) Preparado con Whiskey y Helado.	\$98		



*Pizzeria
La Dolce....*

www.pizzerialadolce.com



pizzerialadolce



@pizzerialadolce



google maps

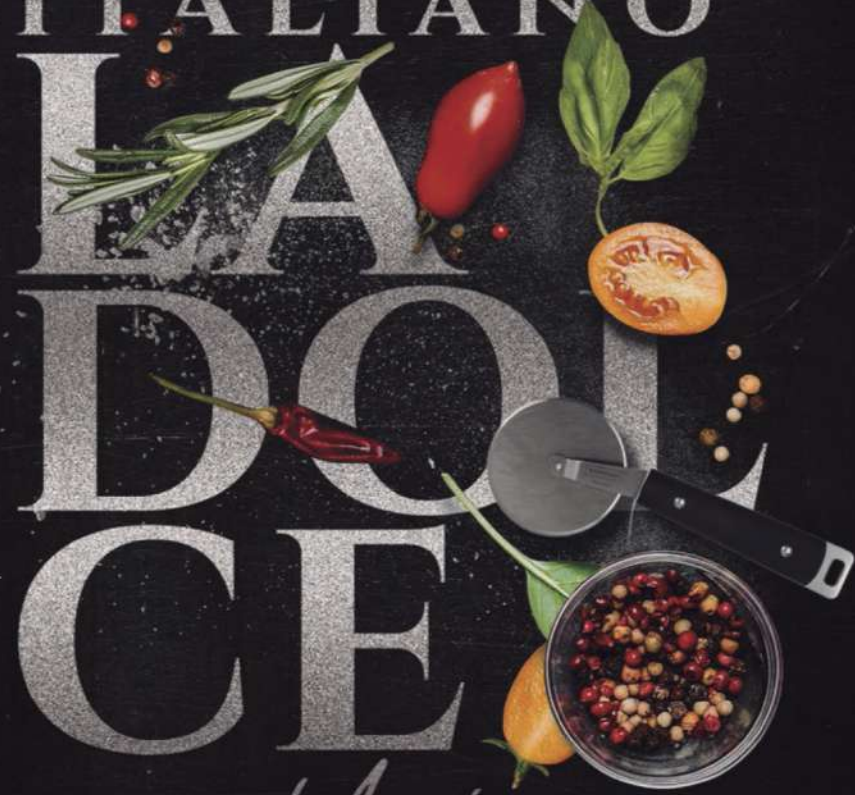
WiFi Yes we have wifi, the passkey is "eldialogoesmejor"



RISTORANTE ITALIANO

LA DOLCE

Menù



PER INIZIARE ← 3

- ANTIPASTO CON FOCACCIA (200 GR)** \$184
Cold cuts, cheese, olives and focaccia bread.
- FRITTO DI MARE (230 GR)** \$192
Fried shrimp and calamari with arugula.
- CARPACCIO DI POLIPO (100GR)** \$192
Fine slices of octopus served with arugula and olive oil.
- TORTELLINI IN BRODO (180GR)** \$158
Homemade tortellini stuffed with meat served in a chicken broth.



- PORTOBELLO (220 GR)** \$190
Portobello marinated with balsamic vinegar, garlic and gorgonzola cheese dip.
- CALAMARI TRIFOLATI (200 GR)** \$188
Red wine sauteed calamari with garlic and red peppers.
- CARPACCIO BELLAGIO (100 GR)** \$192
Thinly sliced raw beef, sliced red onion, capers, arugula and parmesan cheese seasoned with olive oil and lemon juice.

(CONSUMING RAW FOODS MAY CAUSE DISEASES)

LE INSALATE

- CAPRESE (210 GR)** \$152
Fresh mozzarella, tomatoes, basil and olive oil.
- RUCOLA (180 GR)** \$150
Arugula, cherry tomatoes, onions and shredded parmesan and vinaigrette.
- DELIZIA (220 GR)** \$154
Lettuce, potatoes, tuna, eggs, black olives and mayonnaise.
- PRIMAVERA (210 GR)** \$172
Lettuce mix, asparagus, italian prosciutto, parmesan cheese, mushrooms and vinaigrette.
- SPINACI (200 GR)** \$154
Spinach, cherry tomatoes, goat cheese, nuts, with olive and red wine vinegar.
- ROMA (210 GR)** \$134
Lettuce, tomato, cucumber, fetta cheese, red onion with oregano, black olives, olive oil, balsamic.
- BRASIL (210 GR)** \$152
Lettuce, tomatoe, apple, corn, heart of palm, bean sprouts, fresh mozzarella, olive oil and balsamic vinegar.
- MARE (250 GR)** \$182
Lettuce mix, shrimp, scallops, octopus, seasonal fruits with citrus dressing.
- DOLCE (210 GR)** \$152
Lettuce, arugula, apple, nuts, grapes, goat cheese and honey dressing.

LE PASTE

- SPAGHETTI BOLOGNA** \$180
Traditional ground beef sauce.
- SPAGHETTI POMODORO** \$174
Tomato sauce, basil.
- SPAGHETTI AL PESTO** \$196
Pesto sauce made with fresh basil, virgin olive oil, garlic, parmesan cheese and pine nuts.
- PENNE PRIMAVERA** \$182
Tomato sauce, vegetables of the season, olive oil, basil.
- PENNE AI FORMAGGI** \$204
4 different cheese sauce.
- PENNE AMATRICIANA** \$190
Tomato sauce, bacon, onion, and hot pepper.
- FETTUCCINE ALFREDO** \$174
Italian cream sauce.
- LINGUINE SCOGLIO** \$248
Seafood mix in white wine sauce with fresh tomatoes.
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** \$198
Bacon, with egg and parmesan cheese sauce and touch of cream.
- SPAGHETTI MARI E MONTI** \$260
Fresh tomato sauce, bacon, small shrimps, onion and touch of cream.
- CANNELLONI (210 gr)** \$210
Homemade cannelloni stuffed with fresh spinach and ricotta cheese, on a bed of tomato sauce.
- LASAGNA AL FORNO (300 gr)** \$218
Classic lasagna.
- TORTELLINI (210 gr)** \$202
Homemade de tortellini, stuffed with meat. Your choice of fresh tomato or bolognese sauce.



MAESTRO DOBEL
TEQUILA
CONOCER ES NO EXCEDERSE
www.alcoholinformate.org.mx

OUR FOODS COMPLY WITH THE MEXICAN OFFICIAL STANDARDS HYGIENE



PIZZA'S CLASSIC

- MARGHERITA** \$186
Tomato sauce, mozzarella and basil.
- PROSCIUTTO** \$190
Tomato sauce, mozzarella and ham.
- PROSCIUTTO E FUNGHI** \$205
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms.
- LA DOLCE...** \$202
Tomato sauce, mozzarella, ham, red sausages and green peppers.
- ORTO** \$190
Tomato sauce, mozzarella, spinach, onion, mushrooms, black olives.
- HAWAII** \$202
Tomato sauce, mozzarella, ham and pineapple.
- FERRARI** \$228
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, italian prosciutto, parmesan cheese.
- LUNA** \$234
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, egg plant, gorgonzola cheese and italian prosciutto.
- VEGETARIANA** \$198
Tomate sauce, mozzarella, zucchini, egg plant and artichokes.
- BRUTUS** \$198
Tomato sauce, mozzarella, spinach, parmesan and egg.
- ITALIA** \$198
Tomato sauce, fresh mozzarella, tomatoes, potatoes and pesto sauce.
- ALPINA** \$226
Tomato sauce, mozzarella, italian prosciutto, parmesan, arugula.
- RIMINI** \$234
Tomato sauce, mozzarella, shrimp, arugula.
- PESCATORE** \$255
Tomato sauce, mozzarella, seafood.
- SALMONE** \$244
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, goat cheese, smoked salmon and red onion.
- LUPO** \$234
Fresh mozzarella, italian prosciutto, arugula, spicy oil.
- BOSCO** \$204
Fresh mozzarella, mix mushrooms and basil.
- NAPOLI** \$196
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives, capers.
- CAPRICCIOSA** \$205
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and black olives.
- AI FORMAGGI** \$204
Tomato sauce and four cheeses.
- 4 STAGIONI** \$204
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives, ham, mushrooms.
- MESSICO** \$190
Tomato sauce, mozzarella, red sausage, serrano peppers, onion.
- PEPPERONI** \$198
Tomato sauce, mozzarella and pepperoni italian style.
- FANTASIA** \$255
Tomato sauce, mozzarella and three ingredients of your choice.

*ALL OUR PIZZAS ARE MEDIUM SIZE 190 GR.

- EXTRA INGREDIENT \$58**
- EXTRA SEAFOOD \$84**
- EXTRA PARMESAN CHEESE \$54**
- GLUTEN FREE PASTA \$88**
- ITALIAN PROSCIUTTO \$84**

LA CUCINA

- GAMBERI AL LIMONE** \$292
Shrimp, lemon, garlic with white wine sauce.
- GAMBERI ALL' AGLIO 200gr** \$292
Grilled jumbo shrimps, sauteed with virgin olive oil and fresh garlic.
- SCALOPPINE PIZZAIOLA** \$256
Skirt steak, tomato sauce, garlic, parmesan cheese.
- FILETTO ALLA SENAPE** \$288
Beef fillet served with mustard sauce.
- FILETTO DI PESCE SAN PIETRO** \$194
Breaded fish fillet, served with tartar sauce and salad.
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** \$258
Beef medallions topped with sliced italian prosciutto and parmesan cheese melted with gravy.
- COTOLETTA ALLA MILANESE** \$246
Veal breaded italian style.
- SCALOPPINE CACCIATORE** \$258
Chicken breaded, ham, melted mozzarella and tomato sauce.
- POLLO ALLA PARMIGIANA** \$222
Chicken breast with crusty parmesan cheese.



ALL OUR PROTEINS ARE 200 GR.
THE WEIGHT OF FOODS THAT CONTAINS PROTEINS REFERS TO THE PRODUCTS IN RAW.

OUR PRICES ARE IN MXN. IVA INCLUDED | WELCOME



| TIPS ARE NOT INCLUDED

DESSERTS

TIRAMISU (200 GR) Typical italian cake with biscuit, mascarpone and espresso with a touch of imported liqueurs.	\$128
PANNACOTTA (200 GR) Creamy gelatin made of milk and vanilla topped with berries sauce.	\$128
CASSATA (200 GR) Typical sicilian ice cream cake.	\$128
AFFOGATO (250 GR) Vanilla ice cream drowned in espresso coffee with almond chips.	\$134
STRUDEL (250 GR) Puff pastry stuffed with apple, raisins and nuts, served with vanilla ice cream.	\$142
CRÉME CARAMEL (150 GR) Typical italian cream caramel.	\$118
GELATO ITALIANO (200 GR) Ask your waiter for our fine selection of italian ice cream.	\$110



COFFEE

ESPRESSO (45 ML)	\$44	SPANISH (180 ML)	\$98
DOUBLE ESPRESSO (60 ML)	\$60	DOLCE VITA (180 ML)	\$110
CAPUCCINO (130 ML)	\$56	PEMEX (180 ML)	\$98
LATTE (180 ML)	\$56	CARAJILLO (180 ML)	\$154
AMERICAN (180 ML)	\$42		
IRISH COFFEE (180 ML) Prepared with whiskey and ice cream.	\$98		



*Pizzeria
La Dolce....*

www.pizzerialadolce.com



pizzerialadolce



@pizzerialadolce



google maps

Yes we have wifi, the passkey is "eldialogoesmejor"



RISTORANTE ITALIANO



Menu