

La sastrería o 'sartoria' en italiano es el taller en donde se confeccionan creaciones de manera artesanal y totalmente hechas a mano. En Sartoria se produce todos los días respetando la tradición italiana, utilizando técnicas contemporáneas y abrazando el producto mexicano. Nuestros productos son de pequeños artesanos, con enfoque en la agricultura orgánica y biodinámica.

MATERIA PRIMA

Prosciutto di Parma galloni etiqueta oro (22 meses mínimo) Higos frescos (50gr)	175
Mortadella bologna citterio Encurtidos de temporada (50gr)	110
Anchoas del cantabrico Mantequilla de hoja santa, focaccia de romero (40gr)	295
Parmigiano-reggiano 24 meses Aceto balsámico de modena añejo (50gr)	125
Stracciatella artesanal del estado de México (la parte interna de la burrata) Aceite de olivo extra-virgen siciliano (140gr)	195
Caciocavallo e Ahumado artesanal de vaca (50gr)	115

ENTRADAS

Ensalada de jaiba de concha suave Flor de hinojo, hojas de temporada, suprema de mandarina, mayonesa de estragón (70gr)	205
Gnocco frito Prosciutto di parma, espuma de parmigiano, aceto balsámico de modena (50gr)	185
Crudo que quiere ser un ceviche Pescado de temporada, extracción de hierbas verdes, aguacate, pepino (90gr)	175
Carpaccio de pulpo Emulsiones de: estragón, tinta de sepia, perejil, pimiento tatamado, alcaparras, apio (50gr)	215
Ensalada escondida de betabeles Betabel chioggia, piramide de cabra artesanal, avellanas, mandarina, durazno, hinojo, hojas (160gr)	195
Ensalada de jitomates criollos y burrata Cherry confitados, pesto, piñones, limón preservado (130gr)	215
Es tamal o está mal? Souffle-tamal de hoja santa, espinacas, parmigiano, ricotta (90gr)	185

PASTA FRESCA y RISOTTO

Caramelos rellenos de queso de cabra artesanal Berenjena tatemada, mermelada de cebolla morada, oregano, balsamico	270
Strascinati al pomodoro de mar Pangrattato de perejil, limón preservado, anchoa, peperoncino (120gr)	215
Tortellini de pate de filete de cerdo, prosciutto y mortadella Caldo de gallina, tuetano y costra de parmigiano-reggiano (90gr)	295
Gnocchi sardi al ragu de doce horas Cachete, costilla, salchicha, pierna de cerdo, cola de res (120gr)	285
Tortelli verdes "burro e salvia" Emulsión de mantequilla de vaca jersey, salvia fresca (120gr)	245
Laminas de seda, pesto a la genovese Pistache, espuma de ajo dulce rostizado (100gr)	225
Risotto de arroz acquerello, shiitake Ajo rostizado dulce, perejil. (90gr)	285
Spaghetti a la chitarra "cacio e pepe" Caciocavallo ahumado, pecorino romano, parmigiano, habas frescas, pimienta negra (120gr)	265
Paccheri cerrados a mano, langosta Espuma de bisque, limón, mantequilla de estragon, bottarga (120gr)	470
Raviolo gigante de ricotta y yema de huevo Pecorino de sardegna, jus, mantequilla avellanada (100gr) <i>y dos gramos de trufa negra scorzone de la region umbria</i>	485

CARNE y PESCADO

Estofado de pulpo y lentejas caldosas Jitomates confitados, tinta de sepia, sofrito de prosciutto (140gr)	320
Filete de pescado del día (pesca salvaje) Apionabo, ejote blanco de xochimilco, limón preservado, alga kombu (150gr)	355
Tagliata de vintage picaña de raza wagyu full-blood de libre pastoreo Pure ahumado de papa de oaxaca, aceite de romero, zanahoria blanca, kale rostizado (120gr)	395
Chuleta de cerdo con su hueso cocida en salsa de de especias de invierno Salsa verde piemontesa, pure de papa (350 a 400gr) <i>(para dos personas, o una con mucha hambre, 20 mins de cocci3n, servida rosal</i>	380