

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 ingredientes son creados por pequeños artesanos, que trabajan con enfoque en la agricultura orgánica y biodinámica.

MATERIA PRIMA

Prosciutto di parma galloni etiqueta oro 22 meses Higos frescos (50gr)	\$185
Mortadella bologna citterio Encurtidos de temporada (50gr)	\$115
Parmigiano-reggiano 24 meses Aceto balsámico de modena añejo (50gr)	\$135
Stracciatella artesanal del estado de méxico <i>(la parte interna de la burrata)</i> Aceite de olivo extra-virgen siciliano (140gr)	\$195
Caciocavallo artesanal Queso fresco ahumado de vaca (50gr)	\$120
Aceitunas kalamata con hueso Marinadas en hierbas y aceite de oliva extra-virgen de abruzzo (60gr)	\$95
Plato de antipasti mixto Parmigiano, caciocavallo, kalamata, mortadella, prosciutto di parma, encurtidos de la casa (200gr)	\$395

PLATILLOS

Ensalada de jaiba de concha suave Flor de hinojo, hojas de temporada, suprema de mandarina, mayonesa de estragón (70gr)	\$210
Gnocco frito Prosciutto di parma, espuma de parmigiano, aceto balsámico de modena añejo (60gr)	\$195
El crudo que quiere ser un ceviche Pescado de temporada, extracción de hierbas verdes, aguacate, pepino (90gr)	\$175
Carpaccio de pulpo Estragón, tinta de sepia, perejil, pimiento tatemado, alcaparras, apio, kombu (70gr)	\$215
Ensalada de betabeles de las chinampas Betabel chioggia, queso de cabra artesanal, avellanas, cebolla roja encurtida, durazno, hinojo (60gr)	\$195
Ensalada de jitomates criollos y burrata artesanal Cherry confitados, pesto, piñones, limón preservado (120gr)	\$215
Es tamal o está mal? Soufflé-tamal de hoja santa, espinacas, parmigiano, ricotta (90gr)	\$185

Los precios incluyen IVA al 16% - Los precios son en pesos mexicanos - Los gramajes son pesados en crudo y pueden variar de acuerdo al término de cocción

PASTA FRESCA y RISOTTO

Rosette al horno <i>(15 minutos de cocción)</i> Jamón de pierna. queso "primo sale" artesanal (14Ogr)	\$275
Strascinati al pomodoro de mar Pangrattato. anchoa. peperoncino. cherry criollo (13Ogr)	\$215
Garganelli. prosciutto di parma y espárragos Salvia. chicharos. azafrán (9Ogr)	\$260
Gnocchi sardi al ragu de doce horas Cachete. costilla. salchicha italiana. pierna de cerdo. cola de res (12Ogr)	\$285
Tortelli verdes "burro e salvia" Quelites. emulsión de mantequilla de vaca jersey. salvia fresca (13Ogr)	\$245
Laminas de seda. pesto a la genovese Pistache. espuma de ajo dulce rostizado (10Ogr)	\$235
Risotto de arroz acquerello. espárragos y habas Ajo rostizado dulce. perejil. dos gramos de trufa negra italiana (9Ogr)	\$475
Spaghetti a la chitarra "cacio e pepe" Caciocavallo ahumado. pecorino romano. parmigiano. habas frescas. pimienta negra (12Ogr)	\$265
Tagliolini de langosta Espuma de langosta. limón. mantequilla de estragon. bottarga (12Ogr)	\$395
Fettuccine verdes al ragu de cerdo y sambuca negra Pancetta. salchicha italiana. costilla. anís estrellado. (12Ogr)	\$275

CARNE y PESCADO

New-york de wagyu-angus con hueso añejada en Balvenie Whisky 14 <i>(vacas de libre pastoreo)</i> Sal quemada de guerrero. aceite de oliva extra-virgen fontodi <i>(Piezas con hueso de 600/700gr aprox. para 2 o 3 personas)</i>	\$240 x100gr
Tagliata de picaña de raza wagyu full-blood <i>(vacas de libre pastoreo)</i> Puré ahumado de papa de oaxaca. aceite de romero. verduras de temporada (14Ogr)	\$395
Ensalada tibia de pulpo tatemado a la sorrentina Alcaparras. kalamata. papa de oaxaca. albahaca. perejil. cherry criollo. hojas (15Ogr)	\$325
Filete de pescado del día al vapor <i>(pesca salvaje)</i> Verduras de temporada. hojas tostadas. salsa verde. aceite de perejil (16Ogr)	\$355
Chuleta de cerdo con su hueso. jus de especias dulces Salsa verde piemontesa. (350 a 400gr) <i>(para dos personas. o una con mucha hambre. 20 mins de cocción. servida medial)</i>	\$385

VEGETALES y MÁS

Puré de papa De la sierra de oaxaca (11Ogr)	\$100
Cazuela de vegetales organicos de temporada Al horno. hierbas aromaticas (12Ogr)	\$120
Ensalada verde De hojas de temporada (6Ogr)	\$95