

# il Becco

## ANTIPASTI

I NOSTRI PESCI CRUDI <i>Pescado crudo fresco, brotes, aceite de oliva y diferentes sales</i>	\$390	ASTICE E BURRATA <i>Ensalada de bogavante, burrata y espárragos blancos</i>	\$360
I FRITTI CLASSICI DEL BECCO <i>Flor de calabaza rellena de queso ricotta y bolita de parmesano</i>	\$180	I NOSTRI SALUMI <i>Selección especial de carne frías italianas y rocas de grana padano</i>	\$330
SFORMATINO DI PARMIGIANO <i>Suave textura de parmesano y pistaches triturado</i>	\$210	PROSCIUTTO SAN DANIELE E BUFALA CAMPANA <i>Prosciutto crudo y mozzarella de búfala</i>	\$430
CARPACCIO DI MANZO RIVISTO <i>Carpaccio de res, con vellutata de parmesano 36 meses</i>	\$230	LE BRUSCHETTE <ul style="list-style-type: none"><li>• Foie gras y compota de higo</li><li>• Robiola y prosciutto</li><li>• Caprino, tartufo nero y speck</li></ul>	\$108
INSALATA TIEPIDA DI MARE <i>Ensalada de mariscos, verduras crujientes y aceite al carbón</i>	\$255		

\*EL CONSUMO DE MARISCOS Y PESCADOS CRUDOS ES BAJO EL RIESGO DEL CONSUMIDOR

## LE ZUPPE

VELLUTATA DI PATATE, OVETTO DI QUAGLIA CON ESSENZA DI TARTUFO <i>Crema de papa, esencia de trufa y huevo de codorniz</i>	\$170	CAPPUCCINO D'ARAGOSTA <i>Cappuccino de langosta, espuma de papa, parmesano y cenizas de sepia</i>	\$220
MINISTRONE <i>Sopa de verduras con nube de arroz</i>	\$130		

## INSALATE

MISTA CON GERMOGLI, PACHINO E FIORI COMMESTIBILI <i>Ensalada mixta de lechugas orgánicas, tomate uva y brotes</i>	\$140	DI RUCOLA, FRAGOLE E SCAGLIE DI PARMIGIANO <i>Ensalada de arúgula, fresa y parmesano</i>	\$160
INSALATA DI BARBABIETOLE E MIELE AL TARTUFO <i>Ensalada de betabel con miel de trufa</i>	\$180		

## RISOTTO

RISOTTO E GAMBERI DI PROFONDITA <i>Risotto con camarones de profundidad y pimienta rosa</i>	\$330	RISOTTO E PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE <i>Risotto con queso parmesano 36 meses de vacas rojas</i>	\$295
RISOTTO OSTRICHE E NERO DI SEPIA <i>Risotto con ostiones y tinta de sepia</i>	\$260	RISOTTO, CARCIOFI E PISTACCHI <i>Risotto con alcachofas y pistaches</i>	\$260

## PASTE FRESCHE

RAVIOLI DI ROBIOLA E MANDORLE  
CROCCANTI  
*Ravioles de queso robiola, almendras  
y nuez moscada*

\$230

SPAGHETTI ALLA CHITARRA E SCAMPI  
*Spaghetti a la guitarra y cigala del mar*

\$440

AGNOLOTTI RIPIENI CON RAGÚ  
DI SPUGNOLE  
*Agnolotti relleno de tres carnes  
y ragú de morilla*

\$285

PAPPARDELLE AL RAGÚ D'AGNELLO,  
RICOTTA E FOGLIA DI MENTA  
*Pappardelle con ragú de cordero y ricotta  
perfumada a la menta*

\$260

## PASTE DI GRANO DURO

PACCHERI, TONNO FRESCO E CAVIALE  
*Paccheri con atún crudo y caviar*

\$290

BAVETTE CON GAMBERONI  
DELL'ATLANTICO ED IL SUO RISTRETTO  
*Bavette con camarones del atlántico  
y coral*

\$370

SPAGHETTI BURRATA, PACHINO  
E GERMOGLI DI BASILICO  
*Spaghetti con burrata, jitomate cherry  
con albahaca*

\$240

LINGUINI, ARAGOSTA E PECORINO  
*Linguini con langosta y queso pecorino*

\$440

## PESCE

ORATA DEL MEDITERRÁNEO E CARCIOFI  
AL FORNO  
*Orata del mediterráneo, salsa  
de alcachofa y salicornia*

\$398

BRANZINO AL SALE  
*Branzino a la sal, aceite de añada  
y limón del mediterráneo*

\$460

TONNO E ASPARAGI DI MARE  
*Atún, crujiente de salicornia y alcachofas  
confitadas*

\$340

## CARNE

STRACOTTO DI COSTOLETTE  
*Stracotto de short-rib, puré de papa  
y verduras del huerto*

\$395

FILETTO DI MANZO E CENERI DELL'ORTO  
*Filete de res, cenizas de verdura  
y balsámico añejado da módena*

\$450

TAGLIATA ALLA SALVIA  
*Tagliata de res, salvia y papa rústica*

\$395

\*TODOS NUESTROS PLATILLOS LLEVAN UN PROCESO DE ELABORACIÓN ESPECIAL POR LO CUAL NO SE MODIFICAN LAS RECETAS. POR SU COMPRESIÓN GRACIAS.

## IL TARTUFO

TRUFA NEGRA FRESCA  
5g \$440 / 10g \$790

CARNE BATTUTA AL COLTELLO  
*Filete de res seleccionado  
cortado al cuchillo y trufa fresca*

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATA  
*Ravioles rellenos de burrata,  
parmesano y trufa fresca*

TAGLIOLINI BURRO E PARMIGIANO  
*Pasta fresca, mantequilla,  
parmesano y trufa fresca*

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI  
*Risotto con hongo porcini  
y trufa negra*