



LO CHEF OGGI CONSIGLIA

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

PROSCIUTTO DI PARMA CON FICHI

Jamón curado importado con higos.

CARPACCIO DI MANZO

Láminas de filete de res, queso parmesano, apio, arúgula y aceite de trufa.

SALAME DI POLIPO

Finas láminas de pulpo, citroneta y ceniza de perejil.

BRUSCHETTA ISABELLA

Pan rústico con jitomate fresco, queso mozzarella, aceitunas negras y verdes, hongos salteados y pesto de albahaca.

INSALATE

INSALATA DI LATTUGHINE FRESCHE

Mezcla de lechugas, espinaca, lájas de pepino, queso de cabra y vinagreta de jengibre.

ISABELLA

Mezcla de lechugas, arúgula, aguacate, jitomate orgánico, jícama y aderezo rústico.

VERDURE FRESCHE ALLA GRIGLIA

Mezcla de lechugas con espárragos, berenjena, calabacín, champiñón y jitomate cherry, asados a la parrilla con aderezo rústico.

LE ZUPPE

MINISTRONE

Clásica sopa de verduras, pasta corta y pesto.

PAPPA AL POMODORO

Sopa de jitomate espesa con crotones, perfumada con albahaca y chile de árbol.

CREMA DI FUNGHI MISTI

Crema de hongos mixtos, crujiente de papa y ceniza de perejil.

LE NOSTRE PASTE FRESCHE

FUSILLI QUATTRO FORMAGGI

Pasta corta con salsa de quesos mixtos artesanales.

CHITARRINA AL GAMBERETTI

Espagueti fresco hecho en casa, camarones, jitomate cherry, calabacín y chile de árbol.

REGINETTE ALL'ANATRA

Pasta fresca hecha a mano con estofado de pato al Marsala.

TORTELLONI RIPIENI DI BURRATA

Pasta fresca rellena de Burrata, con salsa Amatriciana y chicharrón.

LASAGNA CLASSICA

Pasta fresca hecha a mano rellena con ragú boloñesa gratinada con mozzarella.

GNOCCHI PORTOFINO

Ñoquis de papa con salsa de jitomate, pesto y un toque de crema.

LE PIZZE

MARGHERITA

Salsa de jitomate, queso mozzarella y albahaca. / *Agrega mozzarella fresca*

VEGETARIANA

Salsa de jitomate, mozzarella, queso provolone ahumado, berenjena, calabacín, champiñón, cherry y espárragos.

PARMIGIANA

Salsa de jitomate, mozzarella, parmesano y berenjenas asadas.

COTTO E FUNGHI

Salsa de jitomate, mozzarella, jamón cocido y hongos salteados.

QUATTRO STAGIONI

Salsa de jitomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas negras, alcachofas y hongos.

QUATTRO FORMAGGI

Base blanca, mozzarella, gorgonzola, fontina y queso de cabra.

CAPRICCIOSA

Salsa de jitomate, mozzarella, atún sellado y cebollas caramelizadas con vino tinto.

CARMELINA

Salsa de jitomate, mozzarella, mascarpone, salmón ahumado, chile verde y cebolla morada.

DOLCE

TIRAMISÚ

Clásico pastel italiano, queso mascarpone, café y Marsala.

CREMA BRUCIATA

La clásica crema quemada de vainilla.

PANNA COTTA DI PISTACHIO

Crema cocida de pistache, salsa de caramelo, frambuesas y helado de vainilla.

TORTINO DI CIOCCOLATO

Pastelillo de chocolate con relleno líquido, tapioca y helado de pistache.

TORTINO DI FICHI

Tarta de higos rostizados con queso ricotta y helado de cardamomo.

PROFITEROLI

Rellenos de helado de avellana, bañados con salsa de chocolate y blueberry's.

CAFFÈ

CARAJILLO

CAPUCCINO

ESPRESSO, AMERICANO

EUROPEO

ESPRESSO DOPPIO

INFUSIONI

Isabella es una Trattoria que brinda experiencias personalizadas, con un enfoque vanguardista de la comida Italiana y matices mediterráneos, dejando a cada alimento expresarse por sí mismo, sumergiendo a cada comensal dentro de una gama de experiencias en las que cada platillo y cada bebida ofrece una propuesta de obra diferente que transmite sensaciones y emociones complementadas de música contemporánea, en un ambiente íntimo y fresco en el corazón de la Colonia Juárez, especializada en vino Italiano y Ginebra, las cartas son elaboradas por Diego Magaña.

[f](#) [@](#) [/Isabellacdmx](#)

www.trattoria-isabella.com

Isabella
CUCINA LOCALE & PIZZA

