

## 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](http://www.trattoria-isabella.com)

*Isabella*  
CUCINA LOCALE & PIZZA



# Isabella

CUCINA LOCALE & PIZZA



## Cocktail's

### CIAO BELLA

Gin Mare, Vermouth bianco, Campari y jugo de toronja

### CUBA ANGOSTURA

Amaro di Angostura, Coca-Cola y dash de limón

### APÓSTOLES ZENZERO

Gin Príncipe de los Apóstoles, cordial de jengibre y top agua mineral

### AMERICANO

Vermuth rosso, Campari, top agua mineral y twist de naranja

### TEQUILA ZAFFERANO

Tequila, licor de chile ancho y cordial de azafrán

### SPRITZ

Aperol, Prosecco y twist de limón

### GIN ARANCIATA

Gin Bombay infusionado con té de frutos rojos, twist de naranja y top agua quina

### ISABELLA

Coctel con frutos rojos macerados, granadina, Vodka y Ginger Ale

### ROYAL SOUR

Sake Nami, Gin Bleu D'argent, crema de cassis, shaken con textura espumosa

### MOJITO GUANÁBANA

Crema de guanábana, hierbabuena y Ron Bacardí blanco

### NEGRONI

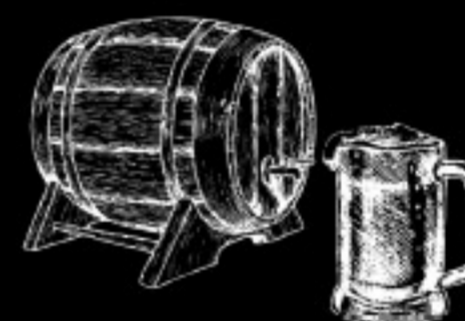
Gin Beefeater, Vermouth rosso, Campari y twist de naranja

### LYCHEE TONIC

Cordial de pétalos de rosa y lychee, Gin Ish y agua tónica

### CAMPARI BIRRA

Campari, cerveza de barril



## Birra

### BOHEMIA OSCURA

### BOHEMIA CLARA

### TECATE LIGHT

### NOCHE BUENA (TEMPORADA)

### XX ÁMBAR

### HEINEKEN PINTA (600ML)

Los precios se encuentran reflejados en pesos e incluyen IVA.

Isabella -  
CUCINA LOCALE & PIZZA



OSPITALITÀ ITALIANA  
QUALITY APPROVED

---

[www.trattoria-isabella.com](http://www.trattoria-isabella.com)

## VINO ROSSO

### TOSCANA

Sangiovese IGT 2012, Castello Di Querceto (Sangiovese).	\$475
Tuscan Red IGT 2010, Querceto, (Merlot).	\$575
Chianti Querceto DOCG 2013, Castello Di Querceto (Sangiovese, Canaiolo) .	\$475
Morellino Di Scansano DOCG 2012, Poggio Al Lupo (Sangiovese, Alicante).	\$542
Chianti Classico DOCG 2013, Castello Di Querceto (Sangiovese, Canaiolo).	\$680
Vigna Di Pallino IGT 2011, Tenuta Sette Ponti (Sangiovese,Merlot) .	\$1,037
Irrosso DOC 2012, Casanova Di Neri (Sangiovese,Colorino).	\$803
Crognolo IGT 2014, Tenuta Sette Ponti (Sangiovese, Merlot).	\$1,617
Cifra IGT 2011, Duemani (Cabernet Franc).	\$1,103
Oreno IGT 2011, Tenuta Sette Ponti (Merlot, Cab Sauvignon, Petit Verdot ).	\$2,350
Suisassi IGT 2008 , Duemani (Syrah).	\$3,818
Brunello di Montalcino DOCG 2010, Casanova di Neri (Sangiovese).	\$2,600
Tignanello IGT 2013, Antinori (Sangiovese, Cab.-Sauvignon, Cab.-Franc).	\$3,000
Villa Donoratico DOC 2011, Argentera (Cab. Sauvignon, Cabernet F, Merlot, P.V.).	\$1,420
Poggio Al Ginepri DOC 2012, Argentera (Cab.-Sauvignon, Syrah, Melort).	\$880

### ABRUZZO

Montepulciano DOC 2014, Pasqua (Montepulciano).	\$420
Montepulciano DOC 2012, La Valentina (Montepulciano).	\$625
Spelt DOC 2010, La Valentina (Montepulciano).	\$1,115

### VENETO

Cormi IGT 2010, Zenato (Corvina, Merlot).	\$862
Merlot Venezia DOC, Villa Sandi (Merlot).	\$575
Valpolicella DOC 2012 Vitis Nostra (Corvina, Rondinella ,Sangiovese).	\$445
Valpolicella DOC 2012, Zenato (Corvina, Rondinella ,Sangiovese).	\$670
Palazzo Della Torre IGT 2013, Allegrini (Corvina, Rondinella, Sangiovese).	\$1,150
Amarone della Valpolicella DOCG 2011, Zenato (Corvina, Rondinella, Osoleta).	\$2,840
Sansonina IGT 2012, La Sansonina (Merlot).	\$2,050

**SARDEGNA**

Perdera DOC 2012, Argiolas (Monica).	\$673
Costera DOC 2012, Argiolas (Cannonau).	\$750

**SICILIA**

Nero D' Avola IGT 2012, Feudo Maccari (Nero d'Avola).	\$698
Saia IGT 2013, Feudo Maccari (Nero d'Avola).	\$1,428
Mahâris IGT 2008, Feudo Maccari (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah).	\$1,250
Etna Rosso DOC 2013, Girolamo (Nerello).	\$1,315
Mille e una Notte IGP 2010, Donnafugata (Nerod'Avola).	\$3,100

**PIEMONTE**

Grignolino D'Asti DOP 2012, Braida (Grigolino).	\$750
Barbera D'Alba DOC 2011, Elio Altare (Barbera).	\$880
Barbera D'Alba DOC 2011, Mirafiore (Barbera).	\$1,150
Langhe Nebbiolo DOC, 2014, Elio Altare (Nebbiolo).	\$1,200
Nebbiolo DOC 2013, Vietti (Nebbiolo).	\$1,480
Nebbiolo D'Alba 2013, Bruno Giacosa (Nebbiolo).	\$2,020
Dolcetto D'Alba 2012, Elvio Cogno (Dolcetto).	\$750
Barolo Cascina Nuova DOCG 2011, Elvio Cogno (Nebbiolo).	\$2,150

**PUGLIA**

Lapaccio Primitivo IGT 2014, Pasqua (Primitivo).	\$465
Torcicoda DOC 2012, Tormaresca (Primitivo).	\$1,155

**MEZZE BOTTIGLIE**

Chianti Querceto DOCG 2013, Castello Di Querceto (Sangiovese, Canaiolo).	\$265
Zip 2015, Viparmex (Cab Sau, Tempranillo, Merlot, Cab Franc).	\$365
Chianti Classico DOCG 2014, Castello Di Querceto (Sangiovese, Canaiolo).	\$509
Villa Donoratico DOC 2010 Argenteria (Cab Franc, Cab Sau, Merlot, P.V.).	\$830
Montepulciano DOC 2012, La Valentina (Montepulciano).	\$325
Crognolo IGT 2009, Tenuta Sette Ponti (Sangiovese, Merlot).	\$675
Amarone della Valpolicella DOCG 2011, Zenato (Corvina, Rondinela, Osoleta).	\$1,630

**MAGNUM**

Chianti Classico DOCG 2014, Castello Di Querceto (Sangiovese, Canaiolo).	\$1,805
Crognolo IGT 2010, Tenuta Sette Ponti (Sangiovese, Merlot).	\$3,000
Ripassa DOC 2010 (Corvina, Rondinella ,Sangiovese).	\$2,760
Saia IGT 2009, Feudo Macari (Nero d'Avola).	\$2,750

**VINO BIANCO****FRIULI**

Chardonnay DOC 2014, Casali Maniago (Chardonnay).	\$485
Pinot Grigio DOC 2014, Casali Maniago (Pinot Grigio).	\$485

**UMBRIA**

Santa Cristina IGT, 2015 (Grechetto, Procanico).	\$420
--	-------

**TOSCANA**

Vernaccia di San Gimignano DOCG 2013, Castello Di Querceto (Vernaccia).	\$430
---	-------

**VENETO**

Pieropan Soave DOC 2013, Pieropan (Garganega, Trebbiano).	\$567
Pinot Grigio DOC 2013, Zenato (Pinot Grigio).	\$567
Redentore 2014, Di Stefani (Pinot Grigio).	\$425
Redentore 2014, Di Stefani (Chardonnay).	\$505

**SARDEGNA**

Costamolino DOC 2013, Argiolas (Vermentino).	\$725
--	-------

**SICILIA**

Grillo IGT 2013, Feudo Maccari (Grillo).	\$599
--	-------

**MEZZE BOTTIGLIE**

Pieropan Soave DOC 2012, Pieropan (Garganega, Trebbiano).	\$475
Terlaner 2014, Terlan (Pinot Bianco,Chardonnay,Sauvignon Blanc) .	\$475

## VINO ROSÉ

### ABRUZZO

Cerasuolo DOC 2013, La Valentina (Montepulciano).	\$545
Cerasuolo Superiore Effe DOC 2011, La Valentina (Montepulciano).	\$1,069

### SICILIA

Lumera VDT 2014, Donnafugata (Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat).	\$609
---	-------

## SPUMANTI

### VENETO

Jeio DOCG, Bisol (Glera).	\$690
Belstar Rose, Bisol (Merlot, Pinot Nero, Sauvignon bianco).	\$570

### Ospiti

Caymus 2013, Wagner (Cabernet Sauvignon).	\$2,600
Syrah 2011, Sto.Tomas (Syrah).	\$745
Little James, Saint Cosme (Garnacha).	\$450
Godelia 2009, Godelia (Mencia).	\$745
Rose 2012, AVE (Malbec).	\$380