

MESSINA



BY ARGENTINO

ANTIPASTI

MIDOLLO DI BUE	\$196.00
Tuétano de res horneado servido en hueso.	
TRIPPA DI MANZO FRITTO	\$167.00
Chinchulines	
CAPELLINI SECCHI AL POMODORO	\$68.00
Fideo seco adobado servido con aguacate, crema fresca y queso.	
POLPO CROCCANTE	\$173.00
Chicharrón de pulpo servido con puré de aguacate y emulsión de chile serrano.	
MOZZARELLA IN CARROZA	\$138.00
Empanizado servido con una salsa de 4 quesos y chipotle.	
FRITTO MISTO	\$156.00
Combinación de mariscos rebosados servidos con emulsiones de la casa.	
PORTOBELLO GAMBERI RIPIENI	\$156.00
Portobelo relleno de camarones a la crema.	
TACO DI GAMBERETTI	\$69.00
Nuestro tradicional taco de camarón.	
TACO DI GRANCHIO MORBIDO	\$144.00
Nuestra especialidad. Taco de jaiba de concha suave.	
CARPACCIO	
Nuestros carpaccios vienen con una vinagreta de cítricos, alcaparras y poro frito.	
POLPO (PULPO)	\$197.00
SALMONE (SALMÓN)	\$197.00
RASURADO DI PESCE	\$299.00
Márlin ahumado, pulpo y camarón aderezados con salsa rasurada.	
TATAKI DI MANZO	\$202.00
Filete de res laminado servido con salsa ponzu.	
CEVICHE FRUTTI DI MARE	\$276.00
Mariscos maserados con limón fresco y un toque de habanero.	
TATAKI DI SALMONE	\$184.00
Servido en una reducción de guindillas.	
PETTI DI MARE SPADELLATI	\$326.00
Frescos callos de hacha servidos en salsa ponzu.	

TONNO TATAKI	\$219.00
Atún aleta amarilla sellado, servido con salsa ponzu.	
SASHIMI DI TONNO	\$219.00
Fresco sashimi de atún aleta amarilla en aderezo teriyaki.	
TARTAR DI MANZO	\$225.00
Tradicional tartar de res con el toque de la casa.	
PROSCIUTTO E MELONE	\$276.00
Jamón serrano húngaro servido con melón fresco.	
PROVOLETTA	\$164.00
Queso provoleta sellado y madurado servido con vinagreta de pimientos.	
BURRATA	\$207.00
Queso mozzarella relleno de stracciatella.	

INSALATE

INSALATA DI E SPINACI E PROSCIUTTO DI PARMA	\$172.00
Fresca ensalada de espinacas con jamón serrano servida con queso de cabra y aderezo de tocino y miel.	
INSALATA DI CASA CON POLLO	\$139.00
Ensalada de lechuga orejona con vinagreta de aceitunas, acompañada de pollo a la parrilla.	
INSALATA DI AGRUMI	\$125.00
Ensalada mixta con vinagreta de cítricos y frutos secos.	
INSALATA CAPRESE	\$99.00
Tradicional ensalada italiana servida con pesto genovese y reducción de balsámico.	
INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA E COCOMERO	\$135.00
Ensalada de sandía y queso de cabra servida con arúgula fresca y piñones.	

ZUPPE

ZUPPA DI CIPOLLE	\$91.00
Tradicional sopa de cebolla gratinada.	
MINISTRONE	\$91.00
Sopa de verduras servida con pasta penne y queso parmesano.	
MINISTRA DI FAGIOLI	\$90.00
Estofado de alubias servida con chorizo español y pancetta.	

MESSINA

BY ARGENTINO

PASTE

FETTUCCINI ALFREDO	\$114.00
Cremoso con parmesano y un toque de ajo.	
SPAGUETTI ALLA NAPOLITENA	\$161.00
Servida con salsa napolitana recién hecha.	
PENNE AL FUNGHI E PORCINI	\$184.00
Pasta penne en salsa cremosa con pancetta y hongo setas.	
FETTUCCINE 4 FORMAGGIO	\$253.00
A la cuatro quesos servido con camarones al cognac.	
PASTA ALL'ARAGOSTA	\$391.00
Fettuccine en salsa cremosa con trozos de langosta y pimientos asados.	
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VITELLO	\$137.00
Pasta larga servida con salsa ragu hecha por nuestro chef.	
PASTA FATTA A MANO CON POMODORO E BASILICO	\$114.00
Pasta fresca servida con una salsa de tomate, ajo y albahaca preparada al momento.	
LASAGNE MAMMA BUITONI	\$167.00
Tradicional lasaña de carne con queso mozzarella.	
RAVIOLI CON RIPICENO DI RICCOTA E SPINACI	\$195.00
Ravioles de espinaca rellenos de queso riccota, servidos con salsa pomodoro y queso parmesano.	
CANELLONI RIPIENO	\$195.00
Canellonis rellenos de camarón y flor de calabaza, bañados en salsa de huitlacoche, rose y bechamel.	
RAVIOLI CON POLPO ALL'ERBE AROMATICHE	\$195.00
Ravioles de finas hierbas servidos sobre un delicioso estofado de pulpo.	
RISO FRITTO	\$195.00
Arroz frito servido con res, pollo y camarón.	
RISOTTO AL FUNGHI	\$172.00
Arroz de grano ancho cremoso servido con mezcla de hongos portobello, cremini y setas.	
GNOCCHI IN SALSA DI FUNGHI E TARTUFO	\$160.00
Gnocchi de papa servidos en salsa cremosa de hongos y trufa negra.	

PASTA AL TARTUFO \$202.00
Pasta fresca servida en salsa de trufa negra y hongos.

SECONDI PIATTI

COSTOLA DI MANZO	\$472.00
Costilla de res sin hueso, servida con puré de papa trufado y verduras de temporada.	
OSSOBUCO DI VITELLO	\$472.00
Chamorro de ternera, receta tradicional acompañado con fettuccine fresco.	
POLLO A LA PIZZAIOLA	\$161.00
Pechuga de pollo a la parrilla servida con salsa napolitana y gratín de queso mozzarella.	
POLLO A LA GRIGLIA	\$161.00
Jugosa pechuga de pollo a la parrilla servida con papa gratín y ensalada mixta.	
MILANESA NAPOLETANA	\$286.00
Milanesa de filete servida con jamón serrano y salsa napolitan	
FILETTO DI MANZO FILETE DE RES ARRIERO	\$340.00
Servido en salsa arriera con papa gratín y ensalada mixta.	
FILETE DE RES RELLENO	\$340.00
Relleno de champiñones al ajillo y cremosa mezcla de quesos.	
MEDAGLIONI DI MANZO MEDALLÓN DE FILETE GORGONZOLA	\$309.00
Servido con salsa de 4 quesos.	
MEDALLÓN DE FILETE ODORI	\$309.00
Preparado a las finas hierbas.	
SALMONE AL BURRO DI POMODORE	\$288.00
Salmón al grill preparado con mantequilla de jitomate deshidratado.	
CHILI DI PESCE E NOPAL	\$225.00
Pescado mahi mahi servido en salsa de nopal y chiles.	
BASA ORIENTALE	\$225.00
Filete basa preparado a la mantequilla servido con alcaparras y camarones	
FILETO DI TONNO FRESCO	\$225.00
Atún fresco sellado servido con espinacas a la crema y salteado en chiles.	

MESSINA



BY ARGENTINO

CARNE ALLA GRIGLIA

Todos nuestros cortes son de la más alta calidad respaldada por la prestigiada marca Sterling Silver. La carne Sterling Silver Premium le garantiza una experiencia culinaria de suavidad, jugosidad y sabor inigualable, esto se logra seleccionando a mano únicamente la carne de mayor marmoleo.

La marca Sterling Silver solamente acepta la mejor parte del Choice y Prime.



Recomendamos todos nuestros cortes término a punto en porciones de 300 gramos o más.

PICANA ... c/100g.	\$124.00
COWBOY ... 520g. pieza	\$702.00
ARRACHERA ... c/100g.	\$92.00
FILETE DE RES ... c/100g.	\$114.00
VACÍO ... c/100g.	\$109.00
LOMITO DE RES ... c/100g.	\$114.00
BIFE DE CHORIZO ... c/100g.	\$140.00
TAPA DE BIFE ... c/100g.	\$161.00
OJO DE BIFE ... c/100g.	\$161.00
CABRERÍA ... c/400g.	\$503.00
FLAT IRON ... c/100g.	\$140.00

GUARNICIONES

VEGETALES A LA PARRILLA	\$81.00
ESPINACAS A LA CREMA	\$81.00
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA	\$81.00
PAPA SARATOGA	\$64.00
ENSALADA MIXTA	\$91.00
PURÉ DE PAPA TRUFADO	\$64.00
PAPAS A LA FRANCESA	\$64.00
PAPA RELLENA	\$64.00
PAPA AL HORNO	\$64.00

MENU DI PIZZE

PIZZA DELLA CASA	\$253.00
Camarón, atún y champiñones.	
MARGHERITA	\$127.00
Albahaca fresca.	

PROSCIUTTO CRUDO	\$167.00
Jamón de pierna.	
FUNGHI	\$144.00
Champiñones.	
SALAME	\$196.00
Salami.	
PEPPERONI	\$167.00
Peperoni.	
CALZONE	\$184.00
Relleno de jamón, salsa de tomate y champiñones.	
HAWAII	\$184.00
Jamón y piña.	
QUATTRO STAGIONI	\$219.00
Alcachofa, aceituna negra, jamón y champiñón.	
QUATTRO FORMAGGI	\$288.00
Mozzarella, parmesano, cabra y roquefort.	
PROSCIUTTO DI PARMA	\$230.00
Jamón serrano.	
PIZZA STRACCIATELLA	\$271.00
Rellena de salmón ahumado, espinacas, jitomate y queso de cabra.	

PREGUNTE POR NUESTRA PIZZA ESPECIAL

ARMA TU PIZZA BASE \$110.00

PROTEINA	
ATÚN	\$41.00
CAMARÓN	\$69.00
JAMÓN DE PIERNA	\$41.00
JAMÓN SERRANO	\$104.00
PEPPERONI	\$41.00
SALAME	\$69.00
SALMÓN AHUMADO	\$69.00

COMPLEMENTOS	
CHAMPIÑÓN	\$18.00
ALBAHACA	\$18.00
TOMATE	\$18.00
ALCACHOFA	\$18.00
ACEITUNA NEGRA	\$18.00
PINA	\$18.00
ESPINACAS	\$18.00

QUESOS	
CABRA	\$41.00
AZUL	\$41.00
PARMESANO	\$41.00
MOZZARELLA	\$41.00