




APPETTO

RISTORANTE - BAR
CAFFÉ - PANETTERIA

Cusina Italiana



Per cominciare

PROVOLONE ALLA PIASTRA

Queso provolone a la plancha. \$160

CALAMARI FRITTI

Calamares fritos a la romana. \$130

FUNGHI ALL'ADETTO

Champiñones rellenos de una mezcla de queso cabra, albahaca y un toque picante. \$110

GAMBERETTI VESTITI (31/35)

Camarones con gabardina acompañados de alioli al limón, ligeramente picante. \$285

POLPO ALL'ADETTO

Pulpo en su jugo con ajo perejil y picante. \$270

Carpaccio

CARPACCIO DI CARCIOFI

Finas rebanadas de alcachofas con manzana, champiñón fileteado y queso parmesano. \$110

CARPACCIO ALLA PARMIGIANA

Finas rebanadas de filete de res con champiñones y queso parmesano. \$150

CARPACCIO DI SALMONE

Finas rebanadas de salmón ahumado con un toque fresco de arúgula, aceite de oliva y limón. \$185

CARPACCIO DI POLPO

Finas rebanadas de pulpo en aceite de oliva con limón y peperoncino. \$210

CARPACCIO DI GAMBERETTI

Finas láminas de camarón cocido rasurado, acompañado de caviar y aceite de oliva extra virgen. \$185

Crepas y Paninis a la leña



JAMÓN CON QUESO, TOMATE FRESCO Y ARÚGULA

Con mayonesa de miel y chipotle.

EMBUTIDOS FINOS CON QUESO CHIHUAHUA Y ADEREZO DE CHIPOTLE

POLLO CON FLOR DE CALABAZA Y ELOTITOS TIERNOS

SALMÓN A LA PROVENZAL

Con queso crema, alcaparra, pepinillo y cebolla morada.

ESPINACAS, CON SALSA SECRETA DE QUESO Y CORAZÓN DE ALCACHOFA

CREPA

\$100

PANINI

\$110

\$110

\$120

\$120

\$130

\$185

\$185

\$120

\$130



Zuppe

ZUPPA DI FORMAGGIO

Crema de queso. \$100

ZUPPA FIORI DI ZUCCA ADDETTO

Flor de calabaza estilo ADDETTO. \$90

MINISTRA DI FUNGHI E VEGETALE

Sopa de hongos, cebada perla y verduras con caldo de res. \$90

CREMA DI ARAGOSTA

Crema de langosta y crustáceos perfumada al pernod. \$100

SUCCO ADDETTO

Tradicional jugo de carne con camarón al estilo ADDETTO. \$90

Insalate

INSALATA ADDETTO

Lechuga con corazón de alcachofa, manzana, champiñones, nuez de la india, queso parmesano, aceite de oliva, vinagreta de balsámico y limón. \$100

INSALATA DI SPINACI

Espinacas, naranja, nuez, tocino dorado en vinagreta de balsámico. \$80

INSALATA CESARE

Tradicional ensalada César. \$90

INSALATA DI INDIVIA CON SALMONE AFFUMICATO

Ensalada de endivias con salmón ahumado, mezcla de queso ricotta y mascarpone con alcaparras. \$110

INSALATA MEDITERRANEO

Lechuga orejona, pepino, tomate, aceituna negra, queso feta y aceite de oliva. \$90

INSALATA DI RUCOLA

Ensalada de arúgula, prosciutto, queso parmesano y avellana. \$130

INSALATA CAPRESE

Queso tipo mozzarella con tomate fresco y vinagreta de limón. \$110

INSALATA NOSTRA

Variedad de lechugas con arándano en vinagre balsámico. \$90

INSALATA DI FORMAGGIO CAPRINO CON CENERE

Lechugas italianas con queso de cabra y ceniza, aguacate y semillas de eneldo. \$95

Alla tartara

TÁRTARA DE RES A LA MEDITERRÁNEA

Filete de res, cebolla, alcaparra, pepinillo, perejil, limón, pimienta, mostaza y salsas sazonadoras. \$160

TÁRTARA DE ATÚN CON NARANJA Y PAPA SARATOGA

Atún fresco, cebolla, alcaparra, naranja, pepinillo, perejil, limón, pimienta, mostaza y salsas sazonadoras. \$190

TÁRTARA DE PEPINO Y PALMITO

Palmito, pepino, jitomate, cebolla, alcaparra, naranja, pepinillo, perejil, limón, pimienta, mostaza y salsas sazonadoras. \$145





Pizza e Calzone

ELIGE UNA DE NUESTRAS DOS MASAS:

• NAPOLITANA (GRUESA)

• LA CLÁSICA (DELGADA)

	MEDIANA	GRANDE	CALZONE
MARGARITA Deliciosa salsa de tomate, queso mozzarella fresco, tomates frescos, albahaca y aceite de oliva.	\$115	\$145	\$115
VEGETARIANA NUESTRA NUEVA RECETA Espinacas, salsa secreta de quesos y corazón de alcachofa.	\$125	\$155	\$125
PEPERONI CON PIMIENTOS ROSTIZADOS Salsa de tomate, queso, rodajas de peperoni y pimientos a la leña.	\$120	\$150	\$120
CUATRO QUESOS Queso mozzarella, azul, chihuahua y cabra.	\$150	\$180	\$150
HAWAIANA A NUESTRO ESTILO La clásica de toda la vida pero con piña en almíbar ligeramente picante.	\$120	\$150	\$120
JAMÓN SERRANO CON ARÚGULA Terminada con aceite de oliva y pimienta recién molida.	\$150	\$180	\$150
AUTOR: CREA TU PROPIA PIZZA / 4 ing. máximo, (Incluye: salsa y queso). Jamón de pierna, jamón de pavo, jamón serrano, boloñesa, pimientos, arrachera (100 g.), pollo BBQ, olivas, cebolla morada, espárragos, queso de cabra, queso mozzarella, jitomates secados al sol, mejillones, almejas, corazón de alcachofa, piña, arúgula, chorizo, jalapeños y tocino.		\$220	
CAMARONES 21/25 SALTEADOS CON JALAPEÑO Terminados con nuestra salsa del chef de jalapeño.	\$160	\$190	\$160
BOLOÑESA CON QUESO MOZZARELA FRESCO La favorita del chef.	\$120	\$150	\$120
DULCE TENTACIÓN SALSA DE AVELLANA CON PLÁTANO Y CACAHUATE	\$120	\$150	\$120
FRUTOS ROJOS CON MANTEQUILLA DE MENTA, ALBAHACA Y YOGURT	\$100	\$130	\$100

Fonduta

CAMEMBERT FONDUTA DI FORMAGGIO CON UVA, MELE E PANE ORIGANO (Dos personas) Fondue de queso camembert con uvas, manzana y pan de orégano.	\$185
FONDUTA SVIZZERA TRADIZIONALE (Dos personas) El clásico suizo tradicional.	\$180
*BROCHETAS EXTRAS (8 pzas.)	\$40



Paste e Risotto

SELECCIONA TU PASTA PREFERIDA:



• SPAGUETTI



• PENNE



• FUSILLI



• FETUCCINNI

GRANDE 250g. de pasta. MEDIANA 190g. de pasta.

	MEDIANA	GRANDE
GAMBERETTI AL CHIPOTLE Cremosa salsa de chipotle ahumado, la clásica de ADDETTO.	\$120	\$160
FRUTTI DI MARE Frescos mariscos, salteados con peperonccino, ajo y salsa pomodoro.	\$150	\$190
GAMBERO O POLLO CORRALE CON LIMONE Elige pollo o camarón con nuestra salsa de limón amarillo y té de limón.	\$120	\$160
BLOODY MARY CON ALMEJA Si, así como la famosa bebida solo que hecha salsa, ¡una de las favoritas del chef!	\$130	\$170
AI TRE FORMAGGI CON PISTACCHIO Cremosa y deliciosa, es ligeramente fuerte por la mezcla de quesos.	\$120	\$160
BOLOÑESA DE TUNNA Nuestra versión de la boloñesa de la abuela solo que hecha con atún aleta amarilla.	\$130	\$170
FILETTO DI RES CON ARRABIATA STILE ADDETTO Con tiernos cubitos de filete (Picante).	\$150	\$190
ALL'ARRABIATA La de la toda la vida, ligeramente picante.	\$105	\$145
PATATE CON SALSA DI RAGU 3/6 albóndigas de res con panceta cocidas a fuego lento en nuestro ragú casero.	\$130	\$170
MILANESA DE RES CON SALSA DI CHAMPAGNE Crujiente milanesa de res sobre nuestra salsa cremosa y ligeramente ácida por la Champagne.	\$140	\$180
RAVIOLI DI SALMONE IN SALSA DI NOCI MACADAMIA Ravioles de salmón en salsa de nuez de macadamia.	\$160	
RAVIOLI DI RICOTTA PORCINI Ravioles de queso ricotta hongos en salsa porcini.	\$160	
LASAGNE DI VITELLO Lasaña de ternera y champiñones en salsa de tomate y queso.	\$150	
LASAGNE VERDI CON QUATTRO FORMAGGI Lasaña de espinacas y albahaca con parmesano, fontina, mozzarella y provolone.	\$150	
LASAGNE DI GAMBERI E CALLO Lasaña de camarones y callo en salsa verde de queso mascarpone y ricotta.	\$160	
RISOTTO NERO Arroz con tinta de calamar.	\$160	
RISOTTO CON FUNGHI E NOCI Arroz italiano con hongos, nuez y queso parmesano.	\$150	
RISOTTO ALLA MARINARA Arroz con azafrán a la marinera.	\$180	



Pesce e Frutti di Mare

* El gramaje marcado es en crudo.

FILETTO DI SALMONE AL BURRO DE'ANETTO \$260
Filete de salmón a la mantequilla de eneldo. (250g.*)

PESCE AL SALE \$250
Pescado con romero horneado a la sal.
(25 minutos de preparación) (500g.*)

SAKU TONNO IN COSTRA DI PARMIGIANO E PEPE \$260
Atún saku en costra de parmesano y pimienta. (250g.*)

FRUTTI DI MARE PESCI \$290
Pámpano a las brasas con mariscos a la mantequilla con un toque de chile habanero y cebolla morada. (500g.*)

FILETTO DI PESCE AL FORNO \$235
Filete de pez horneado con láminas de ajo y mantequilla de limón y perejil. (220g.*)

GAMBERETTI CON SALSA PREFERITA \$295
Ajillo, mojo de ajo, salsa de langosta, al limón.
(31/35)

SALMONE CON CARCIOFI \$260
Salmón fresco acompañado de risotto de mascarpone y una salsa ligera de alcachofas. (250g.*)

FILETTO DI PESCE AL LIMONE
Filete de pez en salsa de limón. (220g.*) \$235

Griglia e Forno

* El gramaje marcado es en crudo.

CUORE DI FILETTO CON SALSA PREFERITA
Medallones filete de res con salsa de vino tinto, pimienta, champiñones o arrabiata. (220g.*) \$230

GLI OSSIBUCHI BRILLATO
Osobuco cocido por 48 horas en nuestro horno de leña. ¡Se deshace en su paladar! (500g.*) \$295

FIANCHEGGIANO IL AJOARRIERO
Arrachera angus asada con adobo de chile verde y ajo (200g.*) \$210

PECHO DE TERNERA AL HORNO
Estilo romana. (500g.*) \$315

ROTOLO DI BISTECCA CON PEPERONI E PARMIGIANO
Suave arrachera con pimientos, queso parmesano y salsa chimichurri (200g.*) \$210

MIGNON FILETTO STILE ADDETTO
Medallones de filete de res con salsa picante de peperoncino, tomate y tocino. (220g.*) \$230

FILETTO AZURRINO
Corazón de filete de res bañado en salsa de queso gorgonzola (220g.*) \$230

RIB EYE ALLA SALE
Servido con papas cambray al cilantro (400g.*) \$360

BISTECCA FIANCO AL FORNO CON ROSMARINO E VINO ROSSO
Arrachera angus asada al horno con romero y vino tinto (200g.*) \$210

Uccelli

ROTOLO DI POLLO ALLE QUATTRO FORMAGGI \$180
Pechuga de pollo rellena a los cuatro quesos, espinaca con salsa pomodoro.

POLLO AL LIMONE E ROSMARINO \$180
Pechuga de pollo al limón y romero.

PETTO DI POLLO CON PARMIGIANO NOCE DI MACADAMIA \$195
Pechuga de pollo empanizada con nuez de macadamia acompañada de spaghetti al prosecco y salsa pomodoro.



Il Dolci

\$65 c/u

PASTEL TELARAÑA

Pan de chocolate bañado con ganache de chocolate.

TRUFFÉ

Mousse de chocolate semiamargo.

TRES LECHES

Bizcocho de vainilla, bañado con leche condensada.

MOUSSE DE MANGO

Cremoso de mango fresco, endulzado con Splenda.

PIE DE LIMÓN

Base de galleta, cremoso de limón amarillo.

CHESSECAKE CON ZARZAMORA

Pie de queso con zarzamora.

CHEESECAKE CON FRUTAS

Pie de queso con frutas tropicales.

ROSCA DE CAFÉ

Pan de chocolate, betún de café cubierto con ganache de chocolate.

POMPA

Mousse de chocolate oscuro, mousse de chocolate blanco, bizcocho de chocolate.

PASTEL DE ZANAHORIA

Pan de zanahoria cubierto con betún de queso crema.

MOUSSE DE FRESA

Cremoso de fresa fresca.

FLAN NAPOLITANO

Flan cremoso de caramelo.

PASTEL TRIPLE CHOCOLATE

Pan, mousse y crujiente de chocolate.

Bevande

Clamato natural (12oz.) \$50

Piñada (12oz.) \$45

Conga (12oz.) \$45

Toronjada (12oz.) \$35

Naranjada (12oz.) \$35

/Jarra chica (1L.) \$90

/Jarra grande (2L.) \$180

Limonada (12oz.) \$35

/Jarra chica (1L.) \$90

/Jarra grande (2L.) \$180

Café Americano \$35

Café Capuchino \$35

Express \$35

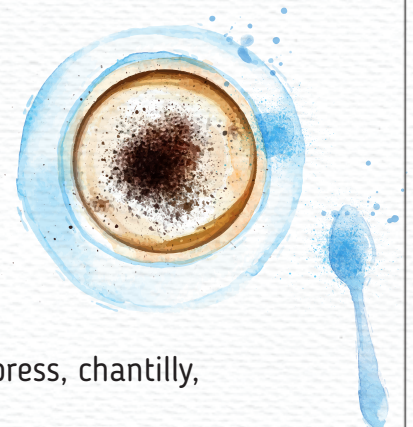
Express Doble \$45

Café Irlandés \$85

Whisky, Kahlúa, café express, chantilly, escarchado con azúcar.

Café Addetto \$95

Martini de café, Licor 43, chantilly con chispas de chocolate.



Rinfreschi

Coca Cola (355ml.) \$30

Coca Cola Light (355ml.) \$30

Coca Zero (355ml.) \$30

Agua Quina (237ml.) \$30

Agua Natural (500ml.) \$30

Soda (355ml.) \$30

Ginger Ale (237ml.) \$30

Sidral Mundet (355ml.) \$30

Sidral Mundet Light (355ml.) \$30

Sprite (355ml.) \$30

Sprite Zero (355ml.) \$30

Fresca (355ml.) \$30

Fanta (355ml.) \$30

Birra

Corona (355ml.) \$39

Corona Light (355ml.) \$39

León (355ml.) \$39

Victoria (355ml.) \$39

Montejo (355ml.) \$39

Pacífico (355ml.) \$39

Stella Artois (330ml.) \$47

Negra Modelo (355ml.) \$39

Modelo Especial (355ml.) \$39

Modelo Light (355ml.) \$39





Síguenos en Facebook:
@Addetto

www.addetto.com.mx

Tel: 5374 1735 y 1663 0923

Cto. Centro Comercial 29, Cd. Satélite, C.P.53100, Naucalpan de Juárez, EDOMÉX.