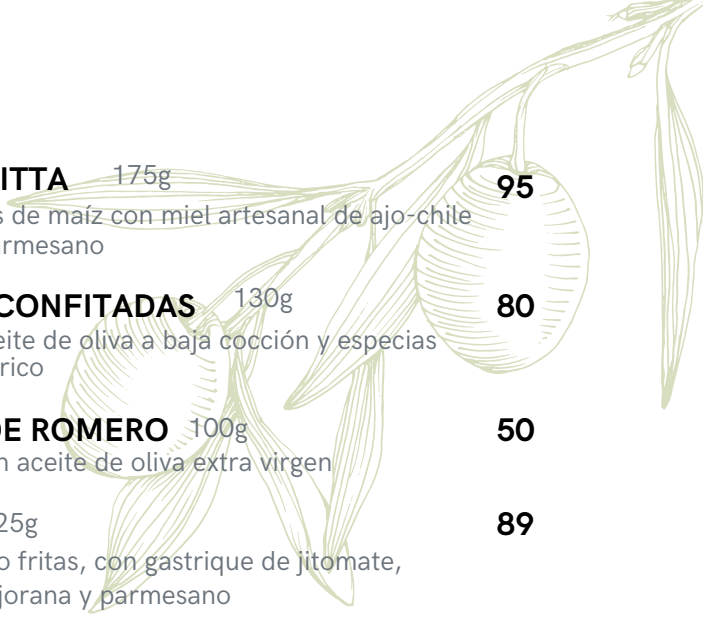




MENÚ

VERANO

APERITIVOS



POLENTA FRITTA	175g	95
Dados crujientes de maíz con miel artesanal de ajo-chile fermentado y parmesano		
ACEITUNAS CONFITADAS	130g	80
Aceitunas en aceite de oliva a baja cocción y especias con un toque cítrico		
FOCACCIA DE ROMERO	100g	50
Acompañada con aceite de oliva extra virgen		
ARANCINI	225g	89
Esferas de risotto fritas, con gastrique de jitomate, sobre yogur, mejorana y parmesano		

ENTRADAS

CUOPPO VEGETARIANO	220g	90
Verduras de temporada y mozzarella en tempura con aderezo de cítricos tatemados		
CUOPPO MARINO	210g	139
Mariscos en tempura acompañados de aderezo de cítricos tatemados		
ENSALADA ESTACIONAL	220g	140
Mix de lechugas, plátano macho, granita de maracuyá y parmesano		
RAVIOLI	215g	99
Pasta rellena de queso de cabra, reducción de vino blanco con tomillo y fruto de hueso		

PANUOZZO

BRISKET	400g	206
Pecho de res braseado en vino tinto con especias, queso ahumado acompañado de calabaza y zanahoria en conserva		
POLLO PARMIGIANA	370g	164
Pollo empanizado, salsa de jitomate, mozzarella y alcaparras crocantes		
DE VERANO	350g	235
Camarones con gremolata, mango fresco, ricotta, puré de chorizo picante y salsa blanca		
PROSCIUTTO	290g	250
Prosciutto, hojas picantes, ricotta al limone y salsa marinara		

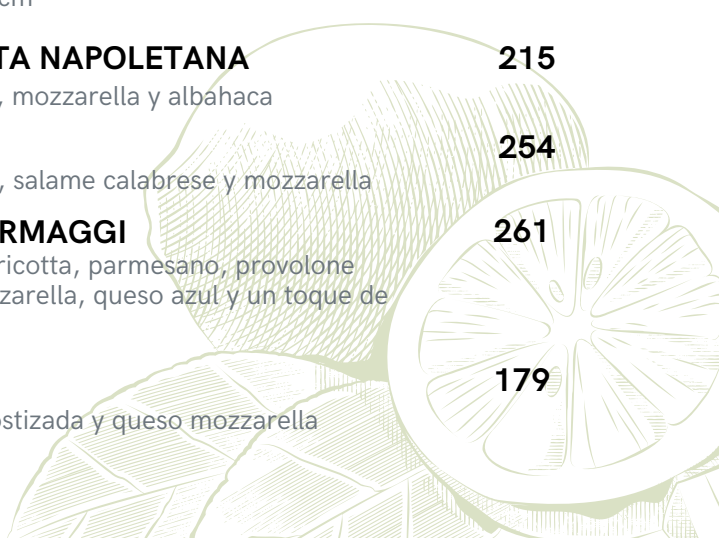
PIZZA

FRITTA

VEGETARIANA	285g	140
Mermelada de jitomate, calabaza encurtida, vegetales de verano y ricotta		
MORTADELLA	320g	249
Salsa blanca, mortadella con pistache asada, provolone ahumado y mostaza inglesa		

FORNO 30cm

MARGHERITA NAPOLETANA		215
Salsa Marinara, mozzarella y albahaca		
DIAVOLA		254
Salsa Marinara, salame calabrese y mozzarella		
CINQUE FORMAGGI		261
Cinco quesos: ricotta, parmesano, provolone ahumado, mozzarella, queso azul y un toque de tartufata		
HAWAIANA		179
Jamón, piña rostizada y queso mozzarella		



PASTAS

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO	280g	205
Ragù blanco de cerdo con toque de semilla de hinojo y parmesano		
PAPPARDELLE DEL MAR	490g	264
Pasta negra con mariscos, salsa de chorizo picante inspirada en la 'nduja calabrese y parmesano		
LINGUINE ALL'ARRABBIATA	200g	165
Salsa de jitomate picante con perejil		

SECONDI

BISTECCA	350g	400
Corte (250g), gremolata, puré de papa y ensalada fresca con reducción de balsámico		

POSTRES

TIRAMISÙ	200g	99
Bizcocho bañado en jarabe de café y licor, con cremoso de mascarpone		
CANNOLI	190g	99
Puré de naranja, crema formaggio y cioccolato		
IL DOLCE SOLE	200g	116
Mousse de mango, mermelada de limón, sobre bizcocho de cardamomo		
AFFOGATO	100g	95
Helado de vainilla y espresso		

GELATI

Contamos con una variedad de sabores, pregunta por ellos (helados hechos en casa)	120g	75
---	------	-----------

Todos nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA. Aceptamos tarjetas Visa, MasterCard y American Express. Los pesos indicados corresponden al peso del platillo en crudo. No se garantiza que nuestros platillos estén libres de alérgenos. Si tiene alguna duda o petición especial, no dude en consultarlo con el personal que le atiende. El consumo es responsabilidad del comensal.

BEBIDAS

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	180 ml	132
HUGO SPRITZ	160 ml	164
ST. GERMAIN SPRITZ	160 ml	157
LIMONCELLO SPRITZ	180 ml	136
TEMPORADA SPRITZ	210 ml	157
CLERICOT	1 L	260
LIMONCELLO	30 mL	79

CERVEZA

ARIGATO	Blonde Ale	355 ml	69
CHELANGA	Vienna	355 ml	69
HAZY IPA		473 ml	127
TEMPORADA		473 ml	138

VINOS

	BLANCO	COPA 150 ml	BOTELLA 750 ml
	LIBRANDI SEGNO BIANCO uva: 100% Greco Bianco, Región: Puglia IGP, Italia	132	500
	NESPOLINO BIANCO uva: Trebbiano, Chardonnay, Región: Emilia Romagna, Italia		600
	ROSADO		
	LIBRANDI uva: 100% Gaglioppo, Región: Puglia IGP, Italia	111	477
	SUSUMANIELLO uva: 100% Susumaniello, Región: Calabria, Italia		668
	TINTO		
	GALILEO uva: Mezcla de tintas, Región: Toscana, Italia	122	477
	CANTINA ZACCAGNINI DOC uva: 100% Montepulciano d’Abruzzo, Región: Abruzzo, Italia	159	583
	MOI uva: 100% Primitivo, Región: Puglia, Italia	150	650
	CHIANTI ORLOTTI uva: Sagiovese, Región: Toscana, Italia	150	650
	ESPUMOSOS		
	QUERCIOLI LAMBRUSCO REGGIANO ROSATO uva: 100% Lambrusco Marani, Región: Emilia-Romagna, Italia	132	424
	ORLOTTI PROSECCO DOC uva: 100% Glera, Región: Veneto, Italia		689
	COCA-COLA	355 ml	58
	COCA-COLA SIN AZÚCAR	355 ml	58
	TOPO CHICO	355 ml	52
	S. PELLEGRINO Pregunta por nuestra selección de sabores	330 ml	64
	S. PELLEGRINO MINERAL	250 ml	64
	SUERO Topo chico, sal y limón	355 ml	69
	ESPRESSO	30 ml	37
	AMERICANO	190 ml	48
	CAPUCCINO	140 ml	53
	MOCHA	190 ml	60
	FLAT WHITE	150 ml	53
	LATTE	220 ml	58
	TISANA DE TEMPORADA	250 ml	58

REFRESCOS

CAFÉ



Portafoglio

NAPOLI STREET FOOD

En Portafoglio, nos inspiramos en la conexión entre Nápoles y la CDMX: dos ciudades vibrantes, caóticas y llenas de alma, donde la comida callejera es parte esencial de la vida diaria.

Nuestra cocina rinde homenaje al sur de Italia, con sabores intensos, recetas reinterpretadas con un toque contemporáneo y productos de temporada, servidos como en las calles de Nápoles: con generosidad y calidez .

Comer es compartir, aquí o allá, siempre se siente como estar en casa con un buen bocado.