



EMPEZANDO



CALAMARES REBOSADOS 300gr	\$273.00
Con salsa arrabiata & tártara Fried calamari with spicy tomato sauce & tartar	
BURRATA, BETABEL, ARÚGULA Y MOSTAZA DULCE 140gr	\$385.00
Burrata, beetroot, arugula and honey mustard	
PROVOLONE A LA PARRILLA 200gr	\$284.00
Con salsa marinara, jitomate & orégano Provolone cheese with marinara sauce and oregano	
FORMAGGIATA AL HORNO 500gr	\$284.00
Una combinación de alcachofas, espárragos, espinacas, vino blanco, salsa de queso de cabra, gorgonzola, parmesano & mozzarella Artichokes, asparagus, spinach, chardonnay and four cheese sauce	
PAPAS SANTINO 500gr	\$209.00
Papas fritas con salsa napolitana gratinadas en horno de leña Fries with italian sauce and gratin	
PROSCIUTTO ITALIANO AUTÉNTICO DE PARMA 100gr	\$429.00
PROVOLONE AL HORNO 200gr	\$295.00
Relleno de tomates deshidratados, pimientos rojos & verdes, jamón de pierna, champiñones, arúgula fresca & un dash de balsámico Provolone cheese with sun dried tomatoes, red and green peppers, ham, mushrooms, arugula and balsamic vinager	
QUESOS ITALIANOS 300gr	\$396.00
Grana Padano, gorgonzola, mozzarella di bufala, provolone & cabra de monte Italian cheese table	
ALCACHOFAS GIGANTES AL GRILL CON FORMAGGIO 500gr	\$284.00
Gratinada con mozzarella, un toque de salsa cuatro quesos & aderezo aurora Giant artichokes with cheese sauce	
LANGOSTINOS BRASAS 300gr	\$493.00
Grilled prawns	
EMPANADAS ITALO-ARGENTINAS (3) 400gr	\$209.00
Jamón con queso, elote con queso & carne Filled bake ham and cheese, corn and cheese, stuffed meat	
SALMÓN FRESCO DE AGUA FRIA 250gr	\$390.00
Láminas de salmón corte grueso, sal de mar, olivo y citricos Fresh thick salmon sashimi	
ATÚN FRESCO CORTE GRUESO CON SALSÁ NEGRA 230gr	\$390.00
Fresh tuna fish with black sauce	

CARPACCIOS



FILETE DE RES 120gr	\$280.00
Finas láminas de filete de res, Grana Padano, arúgula, berros, champiñones, aceite de olivo & reducción de pesto Beef carpaccio	
SALMÓN AHUMADO 130gr	\$316.00
King salmon ahumado & alcaparras Smoked salmon	
ATÚN 120gr	\$305.00
Atún fresco aleta amarilla con arúgula & vinagreta de especias Fresh tuna fish with arugula and spices	
PULPO 120gr	\$305.00
Pulpo, jalapeño, pimientos, cebolla morada, aceite de olivo & especias Octopus flat slices with jalapeño, peppers, olive oil, onion and spices	

SOPAS



MINISTRONE 500ml	\$136.00
Tradicional de verduras & pasta Vegetables & pasta	
ESPÁRRAGOS, ZUCCHINI, PARMESANO & PIÑÓN 500ml	\$147.00
Asparagus, zucchini, parmiggiano & pinions	
SOPA DE TOMATE ROSTIZADO CON LECHE DE ALMENDRA, ALCACHOFAS & ALBAHACA 500ml	\$163.00
Roasted tomatoes, basil, artichokes and almond milk	

RISOTTO



GORGONZOLA, CAMARONES Y LANGOSTINOS 400gr	\$357.00
Gorgonzola cheese, prawns and shrimps	
FUNGHI PORCINI 300gr	\$335.00
Hongo porcini, vino blanco & queso parmesano Porcini, white wine & parmesan	



ENSALADAS



SANTINO 250gr	\$192.00
Arúgula, berros, jitomate, mango, aceituna negra, queso de cabra y aderezo de casa Arúgula, watercress, lettuce, tomato, onion, mango, goat cheese and house vinaigrette	
CAPRESE 300gr	\$192.00
Rodajas de jitomate bola, queso mozzarella fresco, albahaca, aceite de olivo & balsámico Fresh mozzarella, tomato, olive oil and basil	
MÍA MARÍA 300gr	\$192.00
Arúgula, espinaca baby, higos, piñón, queso de cabra & aderezo de tamarindo agridulce Arugula, baby spinach, figs, pine nuts, goat cheese & sweet and sour tamarindo dressing	
CESAR 180gr *Preparada en mesa/Prepared on table	\$192.00
(Con camarones) (additional shrimps) 90gr	\$229.00
(Con pechuga de pollo a la parrilla) (additional chicken breast) 150gr	\$223.00
ENSALADA DE PALMITOS Y QUINOA 350gr	\$192.00
Palmitos, lechuga, quinoa, mostaza, miel y pesto Hearts of palm, lettuce, quinoa, honey mustard and pesto	
ENSALADA DE LA NONNA 250gr	\$192.00
Espinacas, tocino, nuez caramelizada & Grana Padano Spinach, bacon bits, caramelized nuts, balsamic & Grana Padano	
ENSALADA LISOLA 250gr	\$192.00
Variedad de lechugas con gorgonzola, nuez & vinagreta de naranja Assorted lettuce, gorgonzola, nuts and citrics vinaigrette	
ENSALADA DE LA CASA 250gr	\$192.00
Jitomate, lechuga, aguacate & cebolla con vinagreta especial House salad with tomatoes, lettuce and onions	

PANINIS



CAPRESE 450gr	\$207.00
Fresh mozzarella, basil & tomato	
PROVOLONE CON JAMÓN Y TOMATES DESHIDRATADOS 450gr	\$207.00
Provolone cheese, with ham and sun dried tomatoes	
PARMIGIANA 450gr	\$228.00
Pollo parmigiana & provolone Parmigiana chicken breast and provolone	
SOFISTICATO 450gr	\$235.00
Salmón ahumado, queso crema, queso de cabra cenizo, alcaparras & aceite de olivo Smoked salmon, goat cheese, capers and olive oil	

CALZONE & ROTOLOS



SANTINO 800gr	\$306.00
Espinacas, champiñones, jamón & mozzarella	
VEGETARIANO 800gr	\$306.00
Calabaza, champiñón, espinaca, pimiento, cebolla morada, parmesano & mozzarella Zucchini, mushrooms, spinach, onion, parmigian and mozzarella cheese	
CLASSICO 800gr	\$306.00
Jamón, queso mozzarella & provolone Ham, mozzarella and provolone cheese	
GIRONETA 800gr	\$306.00
Rotolo relleno de espinacas, queso ricotta, mozzarella & salsa arrabiata Rotolo filled with spinach, ricotta chese, mozzarella & arrabiata sauce	

HAMBURGUESAS



SANTINO DE RIB EYE 500gr	\$308.00
250 gr de carne selecta de res choice a las brasas, provolone ahumado, portobello, tomates deshidratados, jitomate, lechuga italiana & cebollas caramelizadas High choice beef burger, provolone, sun dried tomatoes, grilled onions, italian lettuce & portobello	



PASTA



PREGUNTA POR LAS PASTAS SIN GLUTEN----ASK FOR GLUTEN FREE
EL FETTUCCINE & GNOCHI ES PASTA FRESCA HECHA EN CASA

AUTÉNTICAS ALBÓNDIGAS ITALIANAS CON SPAGHETTI 400gr Spaghetti and meat balls		\$323.00
SPAGHETTI A LA RUEDA DE PARMESANO 300gr Cocinado en la rueda de Grana Padano, salsa de tomate & albahaca Cooked in the cheese wheel with tomato and basil sauce, our very special	*Preparada en mesa/Prepared on table	\$323.00
Con pechuga de pollo (chicken breast) 450gr	Peso total/Overall weight	\$356.00
Con camarones (shrimps) 450gr	Peso total/Overall weight	\$411.00
FETTUCCINE CON FORMAGGIO Y CAMARONES GRILL 400gr Con cuatro quesos & vino blanco With four cheese sauce and sauted shrimps		\$328.00
LINGUINE SALMÓN, CAVIAR Y VODKA 350gr Long pasta with a 180 gr fresh salmon portion, smoked salmon, vodka and caviar		\$360.00
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 450gr With tomato and brandy sauce		\$328.00
LINGUINE CON CAMARONES 400gr Pink sauce, white wine & shrimps		\$328.00
RAVIOLES POMODORO 350gr Rellenos de queso ricotta con salsa de tomate, albahaca, orégano & nuez Filled with ricotta cheese and spinach, with tomato, basil, oregano and walnut		\$323.00
RAVIOLES CUATRO QUESOS 350gr With four cheese sauce		\$323.00
TORTELLINI CON RAGÚ 400gr Filled pasta with veal ragu		\$328.00
RAVIOLES DI PAOLO 400gr Rellenos de queso ricotta en salsa rosa con tocino & parmesano, gratinados con mozzarella With pink bacon and parmigian sauce and gratin with mozzarella cheese		\$328.00
CANELONES AL HORNO O DE CANGREJO & CASSE DE TOMATE 350gr Filled with crab meat and pomodoro		\$360.00
GÑOQUIS FORMAGGIO 350gr Pasta hecha en casa a base de papa con salsa de cuatro quesos & gratinados Home made potato pasta with four cheese sauce and gratin		\$323.00
SPAGHETTI BOLOGNESA 400gr Spaghetti & meat sauce		\$323.00
RIGATONI CHICAGO 400gr Con bolognesa, queso mozzarella horneado & top de ricotta With meat sauce, mozzarella baked cheese & ricotta top		\$323.00
PENNE PESTO POLLO & PROVOLONE 400gr Ligeramente cremosa con pollo a la parrilla & piñón With grilled chicken breast and creamy sauce with pinions		\$334.00
LASAGNA BOLOGNESA 350gr Meat sauce lasagna		\$323.00
RAVIOLI AL POMODORO, BUFALA & BASILICO 400gr Con tomate, mozzarella de bufala, trufa & albahaca Ravioli, italian sauce with fresh bufala mozzarella cheese, truffle and basil		\$323.00
SPAGHETTI DE ZUCCHINI POMODORO, VEGETARIANO 250gr Zucchini pomodoro, vegetarian		\$290.00
SPAGHETTI VONGOLE CON OSTRAS & TRUFA 400gr Vongole pasta with sea shells and truffles		\$360.00
FETTUCCINE ALFREDO A LA RUEDA DE PARMESANO 350gr Alfredo fettuccine cooked in the cheese wheel		\$328.00

PARRILLA & BRASAS



INCLUYE GUARNICIÓN A ELEGIR
YOU CAN CHOOSE A SIDE
TODOS NUESTRO CORTES SON HIGH CHOICE CAB

BIFE DE LOMO 300gr	\$429.00
RIB EYE 500gr	\$693.00
RIB EYE 700gr	\$999.00
NEW YORK STEAK 700gr	\$858.00
PORTER HOUSE 700gr	\$999.00
COWBOY STEAK (RIB EYE CON HUESO) 500gr	\$858.00
KING SALMÓN 250gr	\$438.00
LOMO DE ATÚN NATURAL O CRUST DE AJONJOLÍ BLANCO Y NEGRO CON PIMIENTA 250gr Sealed tuna fish, natural or with sesame pepper	\$438.00



FUERTES



PECHUGA DE POLLO A LA PARMIGIANA 300gr	\$339.00
Con crust de parmesano y provolone, salsa pomodoro y spaghetti al burro With parmigian and provolone, pomodoro sauce and spaghetti with butter	
MILANESA NAPOLITANA (PUEDE SER HORNEADA LIGHT) 300gr	\$360.00
De filete de res con jamón de pierna, mozzarella gratinado, salsa pomodoro & una rodaja de jitomate Breaded beef, with ham, pomodoro basil sauce, tomato slice & gratin	
FILETE SANTINO 300gr	\$429.00
Filete de res con reducción de balsámico & tinto, acompañado de fettuccine cuatro quesos Prime beef with balsamic and red wine reduction, sided with fettuccine Alfredo, house special	
FILETE FORMAGGI "JOSEPH" CON CERVEZA NEGRA 300gr	\$429.00
Filete de res high choice a la parrilla con salsa de queso mozzarella, parmesano & gorgonzola, vino blanco & acompañado de fusilli pomodoro Prime beef with mozzarella cheese, parmigian, gorgonzola, white wine and black beer	
SALMÓN A LA MOSTAZA & ALCACHOFAS 250gr	\$429.00
Salmón fresco con mostaza de grano, alcachofas, alcaparras, puré de papa trufado & espárragos, especialidad de la casa. Fresh salmon with house mustard, artichokes, capers, truffled mashed potatoes and asparagus	
POLLO RELLENO ROSTIZADO CON CÍTRICOS & COLES	\$350.00
DE BRUSELAS CON PARMESANO 300gr	
Pechuga de pollo rellena de queso mozzarella horneado, espárragos, pimientos con reducción de cítricos & vino blanco Roasted chicken breast filled with baked mozzarella cheese, asparagus, peppers and citrus with brussels sprouts	
FILETE DE RES CON COSTRA DE PIMIENTA, VINO & PERA,	\$429.00
CON LINGUINE FORMAGGIO 300gr	
Pepper crusted prime beef with red wine and pears, with linguine formaggio	
FILETE MIGNON CON HONGOS 300gr	\$429.00
Acompañdo con puré de papa horneado & trufado Mignon beef, wild mushrooms and truffled baked mashed potatoes	
OSOBUCO MILANESE CON RISOTTO DE AZAFRÁN 500gr	\$429.00
Veal osobuco with safron risotto	

GUARNICIONES



PAPA HORNO 400gr	\$141.00
Baked potato	
PURÉ DE PAPA 250gr	\$141.00
Mashed potatoes	
PAPAS FRITAS 250gr	\$130.00
French fries	
PURÉ DE CAMOTE CON QUESO DE CABRA 250gr	\$141.00
Mashed sweet potato with goat cheese	
ENSALADA SANTINO 250gr	\$141.00
Santino salad	
VEGETALES AL GRILL 250gr	\$141.00
Grilled vegetables	

PIZZA



PREGUNTA POR LAS PIZZAS SIN GLUTEN---ASK FOR GLUTEN FREE CREA TU PIZZA
CREATE YOUR PIZZA

CREA TU PIZZA HASTA 3 INGREDIENTES - 3 TOPPINGS	\$328.00
Ingrediente extra	
Queso: mozzarella, ricotta, parmigiano, provolone, cabra, gorgonzolla	
Vegetales: zucchini, pimientos rojo & verde, arúgula, champiñones, cebolla, aceituna verde y negra, cebollas caramelizadas, piña, tomate cherry, jitomate, tomates deshidratados	
Principal: jamón, pepperoni, salmón, anchoas, camarón, albóndigas, prosciutto	
Rebanada - Slice	\$99.00
MARGHERITA	\$306.00
Mozzarella fresco, jitomate & albahaca Fresh mozzarella cheese, tomato and basil	
PEPPERONI	\$306.00
NAPOLITANA	\$306.00
Mozzarella & anchoas Anchovies and mozzarella	
SANTINO	\$306.00
Mozzarella, arúgula con balsámico & prosciutto italiano Mozzarella cheese, arugula with balsamic and Italian Prosciutto	
STAGIONI	\$306.00
Champiñones, corazón de alcachofas, pimientos rojos, verdes & jamón Mushrooms, artichoke hearts, green and red peppers and ham	
Camarones & PORTOBELLO	\$306.00
Portobello and shrimp	
CUATRO QUESOS	\$306.00
Gorgonzolla, parmesano, cabra & mozzarella Gorgonzolla, parmigian, goat and mozzarella	



PIZZA



PREGUNTA POR LAS PIZZAS SIN GLUTEN --- ASK FOR GLUTEN FREE
 CREA TU PIZZA ----- CREATE YOUR PIZZA
 TODAS NUESTRAS PIZZAS SON APROXIMADAMENTE DE 1 KG

FORMAGGI & PROSCIUTTO Gorgonzolla, parmesano, cabra, mozzarella and prosciutto Gorgonzolla, parmigian, goat, mozzarella and prosciutto	\$306.00
PORTOBELLO & PARMIGIANO	\$306.00
PIZZA DE ALBÓNDIGAS Con albóndigas, mozzarella de bufala fresca, jitomate & albahaca italiana With meat balls, fresh bufala mozzarella, tomato and italian basil	\$306.00
TROPICALE Jamón & piña fresca Ham and fresh Pineapple	\$306.00
ARRACHERA & CEBOLLA CAMELIZADA Beef and grilled sweet onions	\$313.00
CECA Mozzarella fresco de bufala, aceituna verde & negra, jitomate, aceite de olivo & orégano Fresh Bufala mozzarella, black and green olives, tomato, olive oil and oregano	\$306.00
PROVOLONE, JAMÓN, ORÉGANO & TOMATES DESHIDRATADOS Provolone, ham, oregano and sun dried tomatoes	\$306.00
VEGETARIANA Champiñón, portobello, alcachofa, aceituna verde & cebolla morada mushroom, portobello, artichoke, green olives and onion	\$306.00
PIZZA SALAZARI Pizza artesanal con queso ricotta, aguacate, chile serrano & trufa blanca Hand made pizza with ricotta cheese, green pepper, avocado and white truffle	\$306.00

PIZZA CHICAGO

PIZZA ARTESANAL HECHA A MANO, UN POCO MÁS GRUESA. CHICAGO STYLE

CHAMPIÑONES, JAMÓN, CEBOLLA, TOMATES DESHIDRATADOS, ARÚGULA, TOMATES CHERRY & ALBAHACA 1Kg Hand made pizza with mushrooms, ham, tomato, sun dried tomatoes, peppers and arugula	\$328.00
---	----------

KIDS SANTINO

LOS NIÑOS SON EL CHEF Y PREPARAN SU PIZZA 250gr Queso, pepperoni, tropicale, extra queso con las figuras que elija: estrella, nube o corazón The kids bake their pizza, with different shapes: star, cloud or heart	\$154.00
--	----------

DOLCI PIZZA

PERA CON QUESO DE CABRA 1Kg Goat cheese and pear	\$306.00
NUTELLA, FRESA & PLÁTANO 1Kg Nutella, strawberry & banana	\$306.00

DOLCI

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 200gr Chocolate Soufflé	\$141.00
PASTEL DE QUESOS CON COULIE DE ZARZAMORA Y FRESA 500gr New York style cheese cake with berries	\$141.00
AUTÉNTICO FLAN NAPOLITANO 180gr Italian flan	\$141.00
PANNA COTTA ITALIANA 180gr Italian panacotta	\$141.00
PASTEL HORNEADO DE MANZANAS 500gr Apple strudel	\$141.00
GELATOS & SORBETES 200gr	\$108.00
TIRAMISÚ TRADICIONAL 400gr	\$141.00
CREPAS DE CAJETA PREPARADAS Y FLAMEADAS EN TU MESA 400gr Burned milk crepes	\$176.00
FRESAS FLAMEADAS CON BRANDY, COINTREAU Y MASCABADO 400gr Flamed strawberries with brandy, cointreau and brown sugar	\$176.00
BROWNIE CON NUEZ Y GELATO DE VAINILLA DE VAINA 400gr Chocolate brownie with vanilla gelato	\$141.00



TODOS NUESTRO PLATILLOS SON ELABORADOS CON LOS
PRODUCTOS DE MÁS ALTA CALIDAD

LA PROPINA ES VOLUNTARIA Y ESTÁ SUJETA A UNA BUENA ATENCIÓN

CUALQUIER ALERGIA FAVOR DE COMUNICARLA A NUESTRO STAFF