

Pasión por la natural y auténtica
comida mediterránea

Nuestra misión es compartir el
buen comer, artesanal y con
productos frescos de temporada

SAPORI

trattoria artigianale

FB: Sapori cuernavaca
Web: saporicuernavaca.com
Tel: 777 241 8492
mail: contactosapori@gmail.com

Antipasti

Carpaccio di manzo ~ 155

Carpaccio de carne de filete de res aromatizado con
aceite de trufa, arugula y finas láminas de queso
grana padano

Berenjena alla parmegiana ~ 105

Berenjena fresca gratinada con queso mozzarella y
parmesano acompañada de una base de salsa
pomodoro

Calabaza rellena de risotto ~ 100

Calabacita rellena de risotto gratinada con queso
mozzarella y parmesano

Insalate

Insalata caprese ~ 120

Rebanadas de mozzarella fresco acompañadas de
jitomate, pesto y aderezo de la casa

Insalata ortolana ~ 95

Ensalada mixta con lechugas orgánicas, alcachofa,
jitomate, zanahoria, ejotes, apio, cebolla morada,
pimiento amarillo, fresa, queso gorgonzola y aderezo
de la casa

Secondi

Filete de res a la pimienta verde ~ 260

Filete de carne de res en salsa de pimienta verde
aromatizado con trufa y acompañado de fettuccine
al burro con toque de peperoncino

Salmón mediterráneo ~ 255

Salmón en costra de aceitunas y alcaparras
acompañado con ensalada ortolana

Filete de res al vino blanco ~ 245

Filete de carne de res preparado al vino blanco en
costra de grissini y papas cubicadas al horno con
romero y ejotes

Filete de res al vino tinto ~ 240

Filete de carne de res en reducción de vino tinto y
papas cubicadas al horno con romero y ejotes

En caso de intercambiar la guarnición por alguna
pasta (arrabbiata, pesto, pomodoro, cuatro quesos,
alfredo), se agregarán +15

Risotto

Risotto ai nero di seppia ~ 250

Risotto preparado en tinta de calamar con camarón
y almeja española

Risotto ai funghi porcini ~ 220

Risotto preparado con hongo portobello y el rey de
los hongos: el porcini

Risotto con camarón ~ 215

Risotto con camarones, tocino, aceite de oliva y un
toque de pesto

Pasta

Artesanal elaborada con receta tradicional de Génova

Fettuccine a la tinta de calamar ~ 240

Fettuccine preparado con tinta de calamar en salsa
frutti di mare : camarón, almeja y calamar

Spaghetti frutti di mare ~ 230

Spaghetti con camarón, almeja y calamar acompañado
con salsa pomodoro

Spaghetti verde ~ 230

Spaghetti preparado a base de espinaca acompañado
con una salsa cremosa, con alcachofa, espárragos y
camarón

Spaghetti rojo ~ 215

Spaghetti rojo acompañado con una salsa cremosa,
espárragos, camarón y un toque de pesto

Fettuccine al salmón ~ 200

Fettuccine en salsa cremosa con trozos de salmón
aromatizado con albahaca y un toque de pesto

Lasagna alla bolognese ~ 165

Tradicional lasagna a la boloñesa

Spaghetti o fettuccine

Con salsa a elegir:

bolognese ~ 145

carbonara/
alfredo ~ 140

pesto / cuatro quesos ~ 135

arrabbiata ~ 130

pomodoro / burro/ olio ~ 115

Ravioles rellenos de: Carne | Ricota con
con ricota | espinaca

Con salsa a elegir:

Bolognese/4 quesos/Pesto/Alfredo ~ 170 | 160

Olio / Arrabbiata ~ 145 | 140

Pomodoro / Burro ~ 135 | 130

Pasión por la natural y auténtica
comida mediterránea

Nuestra misión es compartir el
buen comer, artesanal y con
productos frescos de temporada

SAPORI

trattoria artigianale

FB: Sapori cuernavaca
Web: saporicuernavaca.com
Tel: 777 241 8492
mail: contactosapori@gmail.com

Bevanda

Jarra de limonada o naranjada ~ 120

 Limonada o naranjada ~ 35

 Agua mineral San Pellegrino ~ 40

 Clamato natural o preparado ~ 40

 Rusa ~ 40

 Lata de agua mineral ~ 30

 Refresco ~ 30

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Sprite y
 Sidral Mundet

 Agua natural en botella ~ 20

 té ~ 25

Birra

cerveza Stella Artois o Bohemia Oscura ~ 60

 cerveza Heineken sin alcohol ~ 45

 cerveza Victoria o Corona ~ 40

 Clamato (con o sin salsas) ~ 20

Escarchado (limón y sal, con o sin salsas) ~ 15

Vino

150 ml

Pregunta por la carta de botellas de vinos

 Merlot Adonis ~ 95

 Pinot Grigio Terre del Föhn ~ 85

 Montepulciano d'Abruzzo Adonis ~ 90

 Copa de sangría ~ 100

 Copa de clericot ~ 95

Extras

Orden

 Camarón (70g) ~ 50

 Salmón (80g) ~ 75

 Espárragos (40g) ~ 20

 Alcachofa natural (20g) ~ 45

 Portobello (30g) ~ 15

 Tocino (70g) ~ 25

 Salsa de pesto (70g) ~ 25

 Grana padano (10g) ~ 15

 Cucharita de alcázaras ~ 10

 Salsa pomodoro (70g) ~ 20

Dessert

 Tiramisú ~ 85

 Profiteroles (2 piezas) ~ 80

 Media orden de profiteroles (1 pieza) ~ 45

 Tarta de manzana ~ 80

 Affogato ~ 65

 Bola de helado ~ 30



Caffè

 café americano ~ 35

 café expreso ~ 40

 café cappuccino ~ 45

 café expreso doble ~ 55

 carajillo ~ 110

Liquori

 Ron

 Zacapa 23 años ~ 180

 Flor de Caña 4 años ~ 90

 Bacardi Blanco ~ 85

 Whisky

 JW Etiqueta Negra ~ 155

 JW Etiqueta Roja ~ 110

 Mezcal

 400 conejos reposado ~ 160

 400 conejos joven ~ 110

 De la casa (de temporada) ~ 60

 Tequila

 Don Julio 70 ~ 170

 1800 añejo ~ 125

 Hornitos plata ~ 100

 José Cuervo Tradicional Rep ~ 95

 Otros

 Torres X ~ 100

 Vodka Smirnoff ~ 80

 Licor del 43 ~ 100

 Baileys ~ 95

 Digestivos italianos

 grappa di nebbiolo ~ 120

 sambuca nera ~ 90

 sambuca blanca ~ 85

 Amaretto ~ 80

 grappa di prosecco ~ 95

 limoncello ~ 70