

Le Specialita Del Pizzaiolo

FRUTTI DI MARE.....\$270

Salsa de Tomate, Mozzarella, Combinación de Mariscos.

Tomato Sauce, Mozzarella, Seafood Combination.

NORCINA.....\$270

Salsa de Tomate, Mozzarella, Chorizo Italiano, Champiñones, Trufa.

Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Sausage, Mushroom, Truffle.

NORDICA.....\$270

Salsa de Tomate, Mozzarella, Salmón Ahumado, Arúgula, Queso Crema, Limón Amarillo.

Tomato Sauce, Mozzarella, Smoke Salmon, Arugula, Cream Cheese, Lemon.

MAIALE.....\$240

Salsa de Tomate, Mozzarella, Salami Italiano Picante, Chorizo Italiano Picante, Jamón de Pierna, Pepperoni.

Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Spicy Salami, Italian Spicy Sausage, Ham, Pepperoni.

LA TOSCANA.....\$240

Mozzarella, Jamón Serrano, Arúgula, Parmesano Rallado, Aceite de Olivo Extra Virgen.

Mozzarella, Prosciutto, Arugula, Shaved Parmesan, Extra Virgin Olive Oil.

BURRATA.....\$270

Mozzarella, Arúgula, Burrata, Jamón Serrano, Aceite de Olivo Extra Virgen.

Mozzarella, Arugula, Burrata, Prosciutto, Extra Virgin Olive Oil.

ITALIA.....\$260

Mozzarella, Arúgula, Burrata, Tomate Cherry, Pesto, Aceite de Olivo Extra Virgen.

Mozzarella, Arugula, Burrata, Cherry Tomato, Pesto, Extra Virgin Olive Oil.

VERACE.....\$220

Salsa de Tomate, Mozzarella Organica, Pesto.

Tomato Sauce, Organic Mozzarella, Pesto.

VERACE CON PROSCIUTTO.....\$270

Salsa de Tomate, Mozzarella Organica, Jamón Serrano, Pesto.

Tomato Sauce, Organic Mozzarella, Prosciutto, Pesto.

Le Pizze

MARINARA.....\$130

Salsa de Tomate, Ajo, Oregano, Aceite De Olivo Extra Virgen.

Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Extra Virgin Olive Oil.

MARGHERITA.....\$170

Salsa de Tomate, Mozzarella.

Tomato Sauce, Mozzarella.

NAPOLI.....\$190

Salsa de Tomate, Mozzarella, Anchoas, Alcaparras.

Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers.

CAPRICCIOSA.....\$210

Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones, Jamón de Pierna, Aceitunas, Alcaparras.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Olives, Capers.

QUATTRO STAGIONI.....\$210

Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones, Jamón De Pierna, Alcachofas, Aceitunas.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Ham, Artichocke, Olives.

CALABRESE.....\$210

Salsa de Tomate, Mozzarella, Chorizo Italiano Picante, Pimiento Asado.

Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Hot Sausage, Roasted Bell Peppers.

VEGETARIANA.....\$210

Salsa de Tomate, Mozzarella, Berenjena, Calabacita, Aceitunas, Cebolla, Champiñones.

Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Olives, Onion, Mushrooms.

CRUDO.....\$210

Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón Serrano.

Tomato Sauce, Mozzarella, Prosciutto.

FUNGHI.....\$180

Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms.

FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO.....\$190

Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones, Jamón de Pierna.

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Ham.

FUNGHI E SALSICCIA.....\$200

Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones, Chorizo Italiano .

Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Italian Sausage.

HAWAIANA.....\$190

Salsa de Tomate, Mozzarella, Jamón de Pierna, Mozzarella y Piña.

Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Pineapple.

MEXICANA.....\$200

Salsa de Tomate, Mozzarella, Chorizo Italiano Picante, Piña, Jalapeño.

Tomato Sauce, Mozzarella, Italian Spicy Sausage, Pineapple, Jalapeno.

PEPPERONI.....\$190

Salsa de Tomate, Mozzarella, Pepperoni.

Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni.

QUATTRO FORMAGGI ROSSA.....\$210

Salsa de Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmesano.

Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmesan.



Pasta Fresca

LASAGNE.....\$200

Bolognese o Pesto

Lasagne Beef or Pesto.

RAVIOLI.....\$220

RELLENO CON: / STUFFED WITH:

CARNE / MEAT

GAMBERI: Camarón / Shrimp.

SPINACE E RICOTTA: Espinaca y Queso Ricotta / Spinach And Ricotta Cheese.

SORRENTINA: Queso Mozzarella, Jitomate y Albahaca / Mozzarella, Tomato And Basil.

Le Specialita del Chef

SPAGHETTI ALLA CARBONARA.....\$200

GNOCCHI SALSA ROSA, VERDURE GRIGLIATE E TEQUILA.....\$200

Salsa Rosa, Verduras al Grill y Tequila.

Rose Sauce, Grill Vegetable and Tequila.

FETTUCCINE DI GAMBERI.....\$230

Camarón / Shrimp

Con Opción De Pesto

Option Pesto.....\$40

SPAGHETTI POLPO.....\$230

Ragú de Pulpo con Vino Tinto y Papas.

Octopus Ragout With Red Wine and Potatoes.

FETTUCCINA NERA ALL'ARAGOSTA.....\$360

Fettuccine Negro con Langosta.

Black Fettuccine With Lobster.

SPAGHETTI FRUTI DI MARE.....\$270

Combinación de mariscos.

Seafood Combination.

SPAGHETTI / FETTUCCINE / GNOCCHI.....\$180

Escoja su salsa / Choose your sauce

-Pomodoro / Tomato

-Pesto

-Mantequilla y Parmesano Butter And Parmesan.

-Bolognese / Beef Sauce

SPAGHETTI BROCCOLI GUANCIALE, CREMA DI PARMIGIANO.....\$220

Brócoli, Tocino Italiano y Crema de Queso Parmesano.

Italian Bacon With Broccoli And Parmesan Cream Cheese.

FETTUCCINE CALAMARI AL VINO BIANCO.....\$230

Calamares al Vino Blanco, Espinaca y Tomate Cherry.

Squid In White Wine, Spinach And Cherry Tomato.

RISOTTO GAMBERI, ZUCCHINE.....\$250

Camarones, Calabacín y Clorofila de Albahaca.

Shrimp, Zucchini And Basil Chlorophyll.

FETTUCCINA NORCINA.....\$270

Chorizo Italiano, trufa, crema y champiñones.

Italian Sausage, Truffle, Cream And Mushrooms.

Cortes / Steak

RIBEYE - \$470
400 gr.



NEW YORK - \$420
350 gr.



COWBOY - \$490
450 gr.



FILETE MIGNON - \$450
350 gr.



T-BONE - \$570
550 gr.

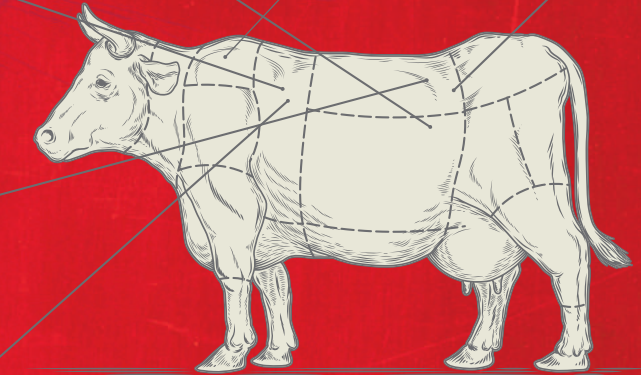


TOMAHAWK - \$1,200
1.2 kg.



SALSICCIA ITALIANA ARTESANAL / ITALIAN SAUSAGE - \$280
250 gr.





Dolci

- CRÊME BRÛLÉE**.....\$99

FONDANT AU CHOCOLAT.....\$99

TIRAMISÚ.....\$99

Antipasti

- BRUSCHETTA**.....\$150

CAPRESE GLUTEN FREE.....\$160
Queso Mozzarella, Jitomate y Albahaca / **Mozzarella, Tomato And Basil.**

MILLE FOGLIE DI VERDURE GLUTEN FREE.....\$160
Vegetales al Grill. / **Grill Vegetables.**

POLPO FRITTO.....\$160
Pulpo frito con Puré de Garbanzo. **Fried octopus With Chickpea Puree.**

CARPACCIO DI CARNE.....\$190
Carpaccio de Carne. / **Beef Carpaccio.** GLUTEN FREE

CARPACCIO DI POLPO.....\$200
Carpaccio de Pulpo. / **Octopus Carpaccio.** GLUTEN FREE
- CARPACCIO DI TONNO**.....\$190
Carpaccio de Atún. / **Tuna Carpaccio.** GLUTEN FREE

PROSCIUTTO E BURRATA GLUTEN FREE.....\$210

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI.....\$270
Tabla de Quesos y Carnes Frias y Pan Artesanal (2 Personas). / **Cheese And Cold Cuts And Artesian Bread (2 People).**

MELANZANE ALLA PARMIGIANA GLUTEN FREE.....\$160
Berenjena a la Parmesana. / **Eggplant Parmesan.**

SARTEN DE MEJILLONES..\$190
Mejillones al Vino Blanco y Pimienta Negra. / **White Wine And Black Pepper Mussel.** GLUTEN FREE

Insalatone

- PROSCIUTTO E MELONE**..\$180
Lechuga, Arúgula, Jamón Serrano, Melón, Mozzarella, Tomato Cherry y Aderezo Balsámico. **Lettuce, Rucola, Prosciutto, Cantaloupe, Mozzarella, Cherry Tomato and Balsamic Dressing.** GLUTEN FREE

FRAGOLA GLUTEN FREE.....\$170
Espinaca Baby, Arúgula, Queso Feta, Fresa, Jamón, Almendras, Rábanos, Aderezo Balsámico. **Baby Spinach, Rucola, Feta Cheese, Strawberry, Ham, Almonds, Radish, Balsamic Dressing.**

POLLO.....\$170
Espinaca Baby, Lechuga, Pollo, Queso Feta, Uva, Manzana, Nuez y Aderezo Tsatsiki. **Baby Spinach, Lettuce, Chicken, Feta Cheese, Grape, Apple, Nut & Tzatziki Dressing.**

GAMBERI GLUTEN FREE.....\$190
Espinaca Baby, Arúgula, Aguacate, Piña, Camarón, Fruto Rojo y Vinagreta. **Baby Spinach, Rucola, Avocado, Pineapple, Shrimp, Vinaigrette.**
- GIARDINO** GLUTEN FREE.....\$160
Lechuga, Radicchio, Espinaca Baby, Rabano, Quinoa, Tomato Cherry, Zanahoria, Apio, Pepino, Cebolla, Aderezo Balsámico. **Lettuce, Chicory, Baby Spinach, Quinoa, Cherry Tomato, Carrot, Cucumber, Onion, Celery, Radish, Balsamic Dressing.**

SALMONE AFFUMICATO GLUTEN FREE.....\$190
Arúgula, Lechuga, Salmón Ahumado, Piñon, Limón Amarillo, Láminas De Parmesano, Vinagret. **Rucola, Lettuce, Smoked Salmon, Pine Nut, Lemon, Shaved Parmesan, Vinaigrette.**

POLPO GLUTEN FREE.....\$190
Lechuga, Radicchio, Pulpo, Toronja, Aceituna Negra, Apio, Tomato Cherry, Aderezo Balsámico, Vinagret. **Lettuce, Chicory, Octopus, Grapefruit, Black Olive, Celery, Cherry Tomato, Balsamic Dressing, Vinaigrette.**

I Calzoni

- MISTO**.....\$210
Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones, Jamón de Pierna. **Tomato Sauce, Mozzarella, Mushroom, Ham.**

VEGETARIANO.....\$220
Salsa de Tomate, Mozzarella, Berenjena, Calabacitas, Aceitunas, Champiñones, Cebolla. **Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Zucchini, Olive, Mushroom, Onion.**

VULCANO.....\$270
Doble Pizza Rellena con Mozzarella, Salsa de Tomate, Champiñones, Chorizo Italiano. **Double Stuffed Pizza With Mozzarella, Tomato Sauce, Mushroom, Italian Sausage.**

Le Focacce

- CLASSICA**.....\$80
Aceite de Olivo Extra Virgen, Romero, Sal. **Extra Virgin Olive Oil, Rosemary, Salt.**

CAPRESE.....\$170
Mozzarella Orgánica, Tomate, Albahaca, Aceite de Olivo Extra Virgen. **Organic Mozzarella, Tomato, Basil, Extra Virgin Oil.**

Calle Delfin 6, Sayulita, Nay.
Horario: de 2pm a 11pm

 /trattoriasayulita



PIZZA PASTA CARNE VINO



PIZZA PASTA CARNE VINO



Bebidas

Limonada.....	\$40
Naranjada.....	\$40
Agua De Sabor.....	\$40
Agua Natural.....	\$35
Agua Mineral.....	\$35
Refresco.....	\$30
Agua San	
Pellegrino.....	\$50

Café

Cappuccino.....	\$50
Americano.....	\$40
Espresso.....	\$40

Refresco Italiano

Naranjada San	
Pellegrino.....	\$40
Limonada San	
Pellegrino.....	\$40

Cerveza De Barril

Modelo Especial 355 ml..	\$40
Modelo Especial 1 lt.....	\$100
Negra Modelo 355 ml.....	\$40
Negra Modelo 1 lt.....	\$100

Cerveza De Botella

Stella Artois.....	\$55
Michelob Ultra.....	\$55
Cerveza Artesanal.....	\$90

Preparación Extra

Chelada.....	\$15
Michelada.....	\$20
Cielo Rojo.....	\$25

Tequilas

Don Julio Blanco.....	\$130
Herradura Plata.....	\$140
Siete Leguas Blanco..	\$140
Don Julio Reposado..	\$150
Don Julio 70.....	\$170

Mezcal

Don Mateo.....	\$140
Montelobos.....	\$160

Vodka

Absolut Azul.....	\$120
Stolichnaya.....	\$140
Tito´s.....	\$170

Ginebra

Tanqueray.....	\$140
Hendricks.....	\$170

Ron

Bacardi Blanco.....	\$100
Capitan Morgan.....	\$120
Havana 7 Años.....	\$140
Zacapa Solera.....	\$160

Whisky

Red Label.....	\$120
Black Label.....	\$170
Buchanan´s 12.....	\$170
Macallan 12.....	\$180

Whiskey

Jack Daniel´s.....	\$120
Jim Beam.....	\$120
Fireball.....	\$140
Crown Royal.....	\$140

Licores

Amaretto Di Saronò..	\$150
Bailey´s.....	\$140
Grappa Bianca.....	\$140
Grand Marnier.....	\$150
Licor 43.....	\$130
Limoncello.....	\$120
Sambuca.....	\$130
Campari.....	\$120

Cocktails Sin Alcohol

PIÑADA.....	\$80
SHIRLEY TEMPLE.....	\$80
CLAMATO PREPARADO.....	\$80

Cocktails Con Alcohol

SPRITZ.....	\$140
Aperol y Prosecco.	

NEGRONI.....	\$140
Gin, Campari y Martini Rosso.	

SANGRIA.....	\$110
Agua Mineral, Jugo de Limón, Jarabe Natural y Vino Tinto o Blanco.	

MARGARITA CLÁSICA.....	\$110
Jugo de Limón, Tequila y Controy.	

MOJITO.....	\$110
Ron Blanco, Jugo de Limón, Azúcar y Hierbabuena	

CAIPIRINHA.....	\$110
Cachaca, Jugo de Limón, Azúcar y Trozos de Limón.	

CARAJILLO.....	\$140
Expresso Italiano y Licor de 43.	

GIN FIZZ.....	\$140
Ginebra, Infusión de Romero, Jugo de Limón y Agua Mineral.	

BLUE HAWAIIAN.....	\$140
Vodka, Curaçao Azul, Jugo de Piña y Jarabe De Coco.	

YELLOW HAMMER.....	\$160
Ron, Vodka, Amaretto, Jugo de Piña y Naranja.	

MEZCALILLA DE JAMAICA.....	\$140
Mezcal, Infusión de Jamaica y Jugo de Limón.	

HOP COLLINS.....	\$140
Cerveza, Ginebra, Jugo de Limón y Jarabe Natural.	

CADILLAC SAYULITA.....	\$160
Tequila, Cerveza, Grand Marnier, Jugo de Limón y Naranja.	

PIÑA COLADA.....	\$110
Ron, Crema de Coco y Jugo de Piña.	



“UN BICCHIERE
DI VINO
AL GIORNO
LEVA IL MEDICO
DI TORNO”