

Trattoria da Pulcinella



Benvenuti.....

Trattoria da Pulcinella



Da Napoli a Querétaro

Dal 2012

!!!!GRACIAS POR MAS DE DIEZ AÑOS JUNTOS!!!!

Antipasti/Entradas

La sfiziosa: 250 gr. De mozzarella rellena de jamón serrano, jitomate deshidratado albahaca en costra de pan en una cama de arúgula y jitomates cherry (aconsejado para 2 personas)	\$200
Involtini Pulcinella: Rollitos de berenjena, mozzarella y pesto especial de la casa sobre una cama de lechuga.	\$145
Piatto misto di formaggi e affettati: Plato de quesos y carnes frías.	\$450
Bruschetta Salentina: Pan crujiente con jitomates deshidratados acompañado de albaca	\$150
Mozzarella in carrozza: Mozzarella italiana envuelta en costra de pan.	\$120
Bruschetta mista: Pan casero crujiente con ajo, pesto, tomates Cherry y champiñones. (4 pzas)	\$150
Prosciutto e melone: Jamón serrano con melón. aceite de olivo, aderezo de fresa, crutones y pechuga de pollo.	\$150
Medaglioni di provolone affumicato: Tres medallones de queso provolone ahumado.	\$155
Prosciutto e mozzarella: Jamón serrano con mozzarella ovalina.	\$185
Carpaccio di bresaola: bresaloa, arúgula, queso parmesano laminado 24 meses y aderezo con aceite y limón.	\$185
Cocktail di gamberetti in salsa rosa: Camarones con salsa mil islas, sobre cama de lechuga y galletas saladas.	\$170
Bruscheta di calamari: calamares salteados en vino blanco, jitomate cherry, ajo y perejil. (4 pzas) en pan rustico crujiente.	\$170
Frittura Di Calamari: Calamares rebozados en harina con rodajas de limón (150 grs.)	\$200
Carpaccio Di Polpo: pulpo laminado cocido con aderezo de la casa.	\$180
Bruschetta di prosciutto crudo: Pan casero crujiente con jamon serrano y parmesano 24 meses.	\$150
Salmone Affumicato: Salmón ahumado con aderezo de la casa, sobre pan tostado y mantequilla.	\$180

Insalate/Ensaladas

Caprese: Jitomate, queso mozzarella orégano, albahaca y aceite extra virgen de oliva.	\$160
Insalata di pera: Lechuga, pera, jitomate Cherry, queso mozzarella y nueces.	\$150
Mediterranea: Lechuga, jitomate Cherry y pepino.	\$95
Nizzarda: Lechuga, huevo cocido, atún, jitomate Cherry, pepino, aceitunas negras, pimienta y albahaca.	\$170
Greca: Lechuga, pepino, cebolla morada, jitomate Cherry, queso feta, aceitunas negras y orégano.	\$170
Polpo: pulpo, apio, ajo, aceitunas negras, papas cocidas y zanahoria.	\$185
Di Pasta: Fusilli, jitomate Cherry, provolone ahumado, albahaca, aceitunas verdes, y aceite extra virgen de oliva. (4 pzas) alcachofas, atún, pimienta y aceite extra virgen de oliva.	\$170
Ensalada Pulcinella: Arugula, pechuga de pollo, albahaca, cherry, piña, cebolla, pepino,	\$200

Pasta

<i>Spaghetti al Pesto:</i> Con pesto casero de piñones, albahaca y parmesano.	\$165
<i>Spaghetti alla Carbonara:</i> Con tocino y huevo.	\$150
<i>Tagliatelle alla Bolognese:</i> Salsa de carne con vino tinto y jitomate.	\$180
<i>Penne alla Genovese:</i> Con carne de res y de puerco y cebolla.	\$180
<i>Rigatoni con melanzane:</i> Con berenjenas, mozzarella, parmesano y albahaca.	\$165
<i>Ravioli al burro:</i> Con mantequilla y queso parmesano.	\$180
<i>Lasagna tradizionale:</i> Con salsa Boloñesa y Bechamel.	\$185
<i>Lasagna vegetariana:</i> Con jitomates cherry, espárragos mozzarella, provolone ahumado y Bechamel.	\$180
<i>Spaghetti Don Vito:</i> Salsa de jitomate casera, albóndigas, albahaca y queso parmesano.	\$150
<i>Gnocchi alla Sorrentina:</i> Con salsa de jitomate, mozzarella y parmesano.	\$150
<i>Tortellini in rosa:</i> Tortellini rellenos de queso, champiñones, bechamel, salsa de jitomate, parmesano y toque de perejil.	\$170
<i>Rolé di spinaci:</i> Pasta casera, espinacas, mozzarella, salsa de jitomate y parmesano.	\$165
<i>Gnocchi Livornesi:</i> Con salsa de melón y nueces tostadas, parmesano y toque de perejil.	\$165
<i>Penne all'arrabbiata:</i> Con cebolla preparada, ajo, chile de árbol, salsa de jitomate y parmesano.	\$155
<i>Farfalle panna e salmone:</i> Con queso crema, salmón, pizca de pimienta.	\$185
<i>Spaghetti con pulpo a la mediterranea:</i> Pulpo, cherry, vino tinto, ajo y perejil.	\$250
<i>Spaghetti alla puttanesca:</i> Spaghetti, aceitunas negras, alcaparra , anchoas.	\$185
<i>Scarpariello:</i> Spaghetti, jitomate cherry, ajo, aceite extra virgen de oliva y perejil.	\$140
<i>Risotto ai frutti di mare :</i> arroz arboreo, mariscos y azafrán.	\$280
<i>Fusilli con crema di noci e funghi:</i> Pasta con nueces, champiñones y parmesano.	\$170
<i>Paccheri alla pescatora:</i> dorado, calamares, jitomate cherry, camarones, vino blanco, ajo y perejil.	\$245
<i>Fusilli con pesto a la siciliana:</i> ricota albaca y tomates deshidratados.	\$170
<i>Pappardella con funghi porcini:</i> pasta, porcini, ajo, cherry y perejil.	\$220
<i>Spaghetti Amalfi:</i> Camarones,esparragos,tocino y jitomate cherry.	\$270
<i>Bucatini all'amatriciana:</i> Spaghetti con salsa de jitomate y tocino.	\$150

Pizze/Pizza

*Todas nuestras pizzas estan hechas con masa madre.

	M 30 cm	G 40 cm
Margherita: Salsa de jitomate, mozzarella, aceite extra virgen de oliva, parmesano y albahaca.	\$180	\$210
Margherita al filetto di pomodoro: ” jitomate cherry fileteado”, mozzarella, aceite extra virgen parmesano y albahaca.	\$190	\$220
Margherita di bufala: Salsa de jitomate, “mozzarella de bufala”, aceite extra virgen de oliva, parmesano y albahaca.	\$240	\$270
Romana: Salsa de jitomate, anchoas, ajo y orégano.	\$200	\$230
Primavera: Jamón, champiñones, crema, elote y mozzarella.	\$190	\$220
Messicana: Salsa de jitomate, chorizo, jamón, tocino, cebolla, chile jalapeño y mozzarella.	\$220	\$250
Hawaiana: Salsa de jitomate, jamón, piña y mozzarella.	\$190	\$220
Salamino: Salsa de jitomate pepperoni, mozzarella y albahaca.	\$180	\$210
Italiana: Salsa de jitomate, arúgula, jamón serrano, mozzarella y parmesano.	\$250	\$280
Montanara: Salsa de jitomate, champiñones, salami, aceitunas verdes, cebolla morada y mozzarella.	\$210	\$240
Capricciosa: Salsa de jitomate, jamón, “corazón de alcachofa" laminado,, champiñones y mozzarella.	\$210	\$240
4 formaggi: Salsa de 4 quesos con nuez.	\$230	\$260
Golfo di Napoli: Cherry, mozzarella, camarones, espárragos, tocino y aceite extra virgen de oliva.	\$280	\$310
Sorrento: Provolone con “jamon serrano”, 4 mini mozzarellas ovalina, jitomate cherry, albahaca y queso parmesano 24 meses.	\$330	\$360
Siciliana: Salsa de jitomate, mozzarella, provolone ahumado, “berenjenas salteadas”, albahaca y aceite extra virgen.	\$220	\$250
Ortolana/Vegetariana: Salsa de jitomate, berenjenas y pimientos ‘salteados’ y calabacitas ‘en escabeche’con mozzarella.	\$230	\$260
Ghiottona: Salsa de jitomate, mozzarella, chorizo, papas a la francesa, champiñones y jitomates deshidratados.	\$240	\$270
Zingara: Salsa de jitomate, mozzarella,” atún”, cebolla morada, aceitunas negras, perejil.	\$220	\$250
Pizza Funghi: Champiñones salteados con ajo, perejil y queso mozzarella.	\$220	\$250
Diavola: Pepperoni calabrese picante, mozzarella y salsa de jitomate.	\$200	\$230
Calzone: Relleno de ricotta, mozzarella, jamón, champiñones, pimienta y peperoni.	\$230	\$260
Panuzzo di Gragnano: Panini hecho con pan artesanal con mozzarella italiana, jamon serrano, champiñones, jitomate y lechuga.	\$180	

Secondi Piatti/Platos Fuertes

*Todos los platillos van acompañados de ensalada.

Parmigiana di melanzane: Berenjenas, salsa de jitomates, mozzarella italiana, parmesano Reggiano y albahaca.	\$210
Filetto di vitello alla griglia: Filete (200gr.) asado y sazonado.	\$280
Tagliata di vitello: Filete laminado grueso en cama de arúgula y láminas de parmesano añejado 24 meses. (200gr)	\$310
Fiorentina: T-Bone sazonado a la parrilla.	\$110/100gr
Filetto di tonno: Filete de atún a la plancha con salsa a base de vinagre balsámico. (250gr)	\$265
Pollo all’arancia: Pierna y muslo de pollo en salsa de naranja y vino blanco. (150gr)	\$190
Polpette con pesto alla siciliana, puré e asparagi: Albóndigas con salsa típica siciliana, puré de papas y espárragos.(180gr)	\$190
Salsicce al vino bianco: Salchichas italianas con vino blanco. (200gr)	\$210
Salmone in padella: 200 grs de Salmon flameado con vino blanco acompañado con pure de papa y espárragos salteados.	\$290
Filetto di vitello allá pimienta verde: Filete con salsa de pimienta verde y mostaza dijon.	\$310

Contorni/Guarniciones

Patatine fritte: Papas a la francesa.	\$90
Melanzane al funghetto: Berenjena, tomate cherry y albahaca.	\$90
Zucchine a la scapece: Calabacitas y menta.	\$90
Puré di patate: puré de papas.	\$90
Peperoni in padella: Pimientos sazonado al sartén	\$90

Paquetes

*De Lunes a Viernes (De 12:00 a 20 hrs)

Menú del Día de tres tiempos	\$180
Combo con pizza margherita personal, ensalada y refresco	\$150

Dolci/Postres

Tiramisú tradizionale	\$105
Torta della nonna	\$90
Caprese (Chocolate extra amargo 90%, almendras y galletas savoiardi importadas pulverizadas)	\$115
Panna cotta con cioccolato o salsa di fragole	\$90
Chiacchiere con sanguinaccio: buñuelos típicos napolitanos con salsa chocolate.	\$100

Caffetteria/Café

Americano (ca. 150ml.)	\$40
Espresso (ca. 10ml.)	\$40
Espresso doble (ca. 20 ml.)	\$45
Café doble con panna/crema chantilly (20 ml.)	\$55
Cappuccino (ca. 150 ml.)	\$50
Cappuccino de sabor (ca. 150 ml.) (Crema Irlandesa,avellana, Irish cofee)	\$55
Capuccino de rompopo (ca.150 ml.)	\$140
Caffelatte (ca. 150 ml.)	\$45
Té caliente (ca. 150ml.)	\$35
Chocolate caliente (ca. 150ml.)	\$60
Chocolate shekerado (ca. 150 ml.)	\$60
Café shekerado (ca. 150 ml.)	\$60
Malteada (fresa, chocolate o vainilla) (350 ml.)	\$80

Bibite/Refrescos

Agua natural (500ml.)	\$30
Agua Topo chico (355 ml.)	\$50
Soda italiana (300 ml.)	\$45
Coca cola (355 ml.)	\$45
Coca light (355 ml.)	\$45
Fanta (400 ml.)	\$45
Sprite (400 ml.)	\$45
Fresca (355 ml.)	\$45
Sidral Mundet (312 ml.)	\$45
Naranjada (300 ml.)	\$45
Limonada (300 ml.)	\$45

<i>Fuze tea (600 ml.)</i>	<i>\$45</i>
<i>Jugo (355 ml.)</i>	<i>\$45</i>
<i>Clericot (500ml.)</i>	<i>\$120</i>
<i>Copa de Vino Pulcinella (125ml.)</i>	<i>\$150</i>
<i>Botella de vino Pulcinella</i>	<i>\$560</i>
<i>Botella de vino de la casa</i>	<i>\$330</i>
<i>Vino de la casa por copeo (125ml.)</i>	<i>\$95</i>
<i>Botella de Espumoso</i>	<i>\$450</i>
<i>Copa de Espumoso</i>	<i>\$120</i>
<i>Sprintz</i>	<i>\$140</i>
<i>Cerveza sin alcohol (355 ml.)</i>	<i>\$50</i>
<i>Cerveza Artesanal Queretarana Ludovicos (355 ml.)</i>	<i>\$110</i>
<i>Cerveza Heineken (355 ml.)</i>	<i>\$65</i>
<i>Cerveza Stella Artois (355 ml.)</i>	<i>\$65</i>
<i>Cerveza Ultra (355 ml.)</i>	<i>\$65</i>
<i>Cerveza Corona, Pacifico y Victoria (355 ml. c/u)</i>	<i>\$50</i>
<i>--Chelada</i>	<i>\$55</i>
<i>--Michelada</i>	<i>\$60</i>
<i>--Michelada con clamato (100 ml. Clamato)</i>	<i>\$65</i>
<i>Cerveza Corona Light, Negra Modelo y Modelo Especial (355 ml. c/u)</i>	<i>\$55</i>
<i>--Chelada</i>	<i>\$60</i>
<i>--Michelada</i>	<i>\$70</i>
<i>--Michelada con clamato (100 ml. Clamato)</i>	<i>\$75</i>
<i>Sangria (500 ml.)</i>	<i>\$110</i>

WIFI: INFINITUM07D5
CLAVE:Pnx42bdenN

Horario

Sucursal Centro:
Lunes a Sábado 12 a 23:30 hrs
Domingos: 12 a 22:00 hrs

**En caso de requerir factura, favor de enviar tu constancia fiscal actualizada ,al whatsapp: 442 747 73 45*



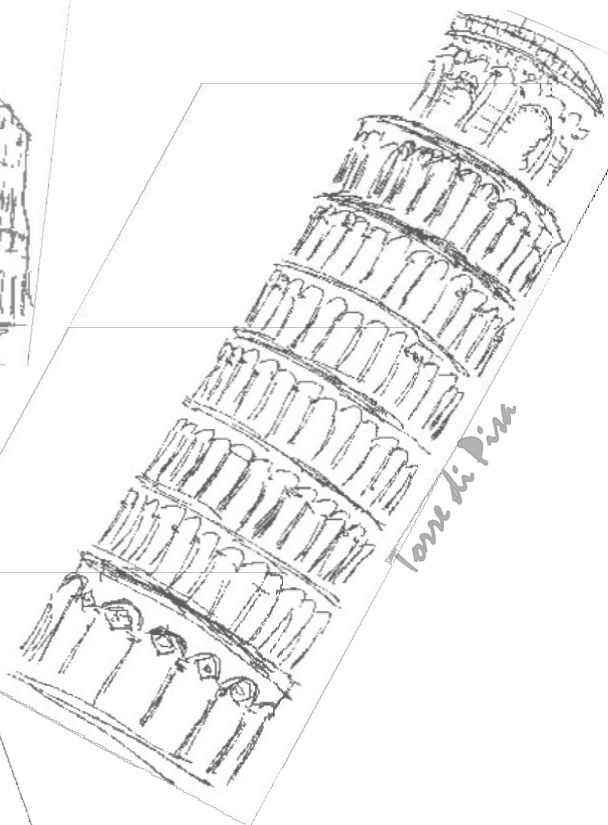


Golfo di Napoli e il Vesuvio

GRAZIE!!!



Colosseo di Roma



Torre di Pisa



Duomo di Milano

A Livella (El nivel)

Ogn'anno,il due novembre,c'è l'usanza
per i defunti andare al Cimitero.
Ognuno ll'adda fà chesta crianza;
ognuno adda tené chistu penziero.
Ogn'anno,puntualmente,in questo giorno,
di questa triste e mesta ricorrenza,
anch'io ci vado,e con dei fiori adorno
il loculo marmoreo 'e zi' Vicenza.
St'anno m'è capitato 'navventura...
dopo di aver compiuto il triste omaggio.
Madonna! si ce penzo,e che paura!
ma po' facette un'anema e curaggio.
'O fatto è chisto,statemi a sentire:
s'avvicinava ll'ora d'à chiusura:
io,tomo tomo,stavo per uscire
buttando un occhio a qualche sepoltura.
"Qui dorme in pace il nobile marchese
signore di Rovigo e di Belluno
ardimentoso eroe di mille imprese
morto l'11 maggio del'31"
'O stemma cu 'a corona 'ncoppa a tutto...
...sotto 'na croce fatta 'e lampadine;
tre mazze 'e rose cu 'na lista 'e lutto:
cannele,cannelette e sei lumine.
Proprio azzeccata 'a tomba 'e stu signore
nce stava 'n 'ata tomba piccerella,
abbandunata,senza manco un fiore;
pe' segno,sulamente 'na crucella.
E ncoppa 'a croce appena se liggeva:
"Esposito Gennaro - netturbino":
guardannola,che ppena me faceva
stu muorto senza manco nu lumino!
Questa è la vita! 'ncapo a me penzavo...
chi ha avuto tanto e chi nun ave niente!
Stu povero maronna s'aspettava
ca pur all'atu munno era pezzente?
Mentre fantasticavo stu penziero,
s'era ggià fatta quase mezzanotte,
e l'rimanette 'nchiuso prigioniero,
muorto 'e paura...nnanze 'e cannelette.
Tutto a 'nu tratto,che veco 'a lontano?
Ddoje ombre avvicinarsi 'a parte mia...
Penzaje stu fatto a me mme pare strano...
Stongo scetato...dormo,o è fantasia?
Ate che fantasia,era 'o Marchese:
c'o' tubbo,'a caramella e c'o' pastrano:
chill'ato apriesso a isso un brutto arnese;
tutto fetente e cu 'nascopa mmano.
E chillò certamente è don Gennaro...
'omuorto puveriello...'o scupatore.
'Int 'a stu fatto i' nun ce veco chiaro:
so' muorte e se ritirano a chest'ora?
Putevano sta' 'a me quase 'nu palmo,
quanno 'o Marchese se fermaje 'e botto.
s'avota e tomo tomo...calmo calmo,
dicette a don Gennaro:"Giovannotto!
Da Voi vorrei saper,vile carogna,
con quale ardire e come avete osato
di farvi seppellir,per mia vergogna,
accanto a me che sono blasonato!
La casta è casta e va,sì,rispettata,
ma Voi perdeste il senso e la misura;
la Vostra salma andava,sì,inumata;
ma seppellita nella spazzatura!
Ancora oltre sopportar non posso
la Vostra vicinanza puzzolente,
fa d'uopo,quindi,che cerchiate un fosso
tra i vostri pan,tra la vostra gente"
"Signor Marchese,nun è colpa mia,
l'nun v'avesse fatto chistu tuorto;
mia moglie è stata a ffa' sta fesseria,
i' che putevo fa' sì ero muorto?
Sì fosse vivo ve farrei cuntento,
pigliasse 'a casciolella cu 'e quatt'osse
e proprio mo,obbj'...'nd'a stu mumento
mme ne trasesse dinto a n'ata fossa".
"E cosa aspetti,oh turpe malcreato,
che l'ira mia raggiunga l'ecceденza?
Se io non fossi stato un titolato
avrei già dato piglio alla violenza!"
"Famme vedé...piglia sta violenza...
'A verità,Marché,mme so' scucciato
'e te senti,e sì perdo 'a pazienza,
mme scordo ca so' muorto e so mazzate!...
Ma chi te cride d'essere...nu ddio?
Ccà dinto,'o vvuo capi,ca simmo eguale?...
...Muorto s'itu è muorto so' purio;
ognuno comme a 'na'ato é tale e quale".
"Lurido porco!...Come ti permetti
paragonarti a me ch'ebbi natali
illustri,nobilissimi e perfetti,
da fare invidia a Principi Reali?"
"Tu qua' Natale...Pasca e Ppifania!!
T'ò vvuo' mettere 'ncapo...int'a cervella
che staje malato ancora e' fantasia?...
'A morte 'o ssaje ched"e?...è una livella.
'Nu rre,'nu magistrato,'nu grand'ommo,
trasenno stu canciello ha fatt'o punto
c'ha perzo tutto,'a vita e pure 'o nomme:
tu nu t'hè fatto ancora chistu cunto?
Perciò,stamme a ssenti...nun fa"o restivo,
suppuorteme vicino-che te 'mporta?
Sti ppagliacciate 'e ffanno sulo 'e vive:
nuje simmo serie...appartenimmo a morte!"

Cada año, en noviembre, es usanza
ir por los difuntos al Cementerio.
Cada uno ha de tener esta crianza,
esta intención que es del mundo entero.
En esta fecha triste y deprimente,
cada año puntualmente en estos días,
yo también voy y adorno floralmente
los nichos marmóreos de mis tías.
Este año me ha pasado un raro evento...
después que el triste obsequio había cumplido
¡Oh Virgen!, si lo pienso y ¡qué espanto!
pero el valor al alma estaba unido.
El hecho, para quien me está escuchando:
la verja parecía casi cerrada
y yo, sin prisa, estaba ya saliendo
echando hacia las tumbas una ojeada.
"AQUÍ DESCANSA EN PAZ EL NOBLE DUQUE
SEÑOR DE ROVIGO Y DE BELLUNO
DE INTREPIDO VALOR CON SU GRAN BUQUE
MUERTO EL 11 DE MAYO '31."
Con la corona el blasón tenía...
...debajo una cruz con las bombillas;
ramos de rosas, todo lo lucía:
velas, velitas y seis candlejillas.
Justo pegada a la tumba del señor
estaba otra tumba pequeña,
abandonada, sin una sola flor;
como signo, sólo una crucecita.
Encima de ésta apenas se leía:
"ESPOSITO GENNARO BARRENDERO."
Mirándola, qué pena producía
¡este muerto sin luto verdadero!
¡Esta es la vida! para mí pensaba...
¿quién tiene mucho y quién no tiene nada!
¿Este hombre tal vez se esperaba
que hasta allá tan pobre se quedara?
Mientras todo esto imaginaba,
ya se había hecho casi medianoche,
y ahí encerrado, preso me encontraba,
muerto de miedo...sólo en esa noche.
De repente, ¿qué veo allá lejano?
Dos sombras hacia mí, me parecía...
Pensaba: este hecho me parece raro...
¿Estoy despierto...duermo, o es fantasía?
Es que era el Duque, y no una fantasía:
con el sombrero y toda su nobleza;
detrás de él, el otro, oh madre mía:
to' sudio con su escoba de pobreza.
Y ése ciertamente es don Gennaro...
el muerto pobrecito...el barrendero.
Todo esto yo no lo veo muy claro:
¿están muertos y vuelven de paseo?
Podrían distar de mí no más de un palmo,
cuando el Duque se para y de repente,
se gira y muy tranquilo, calmo calmo,
le dice a don Gennaro: "¡Delincuente!
De Usted querría saber, vil y canalla.
¿con qué valentía y como ha osado
hacerse sepultar, y me averguenza,
al lado mío que soy un blasonado?
La casta es casta y hay que respetarla,
mas perdió el sentido y la mesura;
Su cadáver había, sí, que inhumarlo;
pero enterrado ahí, ¡en la basura!
Todavía no puedo aguantar más
esta vecindad tan apestante.
Y le agradezco si buscara
un hoyo entre los suyos, entre su gente."
"Vea, señor Duqué, no es culpa mía,
yo no quería faltarle a su respeto;
hizo mi mujer esta tontería,
¿que podía hacer yo si estaba muerto?
Si estuviése vivo yo, le haría contento:
la caja con los huesos cogería,
y justo ahora, en este momento,
en cualquier otro hoyo me pondría."
"Pues si ¿qué esperas?, torpe malcriado,
¿que la ira mía desborde la paciencia?
Si no estuviése aquí de titulado
¡hubiese recurrido a la violencia!"
"Vamos a ver...coge tu violencia...
La verdad, Duque, es que me estás hartando
y si pierdo ahora mi paciencia
olvido que estoy muerto ¡y voy pegando!...
Tal vez ¿ser un dios tú te has creído?
Aquí todos, lo ves, somos igual...
Muertos los dos somos, ¿has entendido?
Uno como el otro, tal para cual."
"¡Cochino cerdo!...¿Cómo te atreves a
compararte conmigo y mis parientes
ilustres, noblísimos y perfectos,
que dan envidia a Principes Reales?"
"¡Ni qué Pascua, Navidad y Epifania!
¿Quieres meterte claro en la cabeza
que estás enfermo de tu fantasía?...
La muerte ¿sabes qué es? una livella.
Un rey, un magistrado, un gran hombre,
al pasar esta verja se recuerda
que lo ha perdido todo, vida y nombre
tú sin embargo no te has dado cuenta.
Por eso, escúchame, no seas esquivo,
aguantame cercano...¿qué te importa?
Esta payasada puede hacerla un vivo;
nosotros, serios...¡somos de la muerte!"

Andador Matamoros 10, col.

Centro

76000, Querétaro (QRO.)

O al WhatsApp 442 7477345

Reservaciones tel. 4421447475

Si su ticket no coincide con su consumo o si éste no le es
entregado, favor de reportarlo al siguiente correo.

Quejas y sugerencias

trattoriadapulcinella@hotmail.com