

## PANUOZZOS NAPOLITANOS

El panuozzo es la versión napolitana de los clásicos paninos, su diferencia radica en el pan que es el mismo del de la pizza.

### JAMÓN DE PAVO, PROSCIUTTO Y QUESO \$195.00

*Se sirve con pesto blanco de parmesano, tomate deshidratado, lechugas, tomate, oregano.*

### FORMAGGIO \$165.00

*Queso de cabra, cheddar blanco, queso crema, pesto de pistache, jarabe de piña.*

### EL YUCATECO DE COCHINITA PIBIL \$175.00

*La cochinita se cocina en nuestro horno de pizzas por 12 horas con sus recados yucatecos y hoja de plátano. Se acompaña de guacamole, cebolla curtida y chicharrón de habanero.*

## LAS PASTAS DE CAIMITO

### EL RIGATONI DE LA ABUELA \$290.00

*Las recetas de las abuelas siempre están cargadas de amor haciendo que lo más sencillo se convierta en algo inolvidable. Esta pasta lleva salchicha, queso de hoja y zanahoria frita.*

### FETUCCINI CREAMY Y TOCINO \$325.00

*Fetuccini con crema de ajo, vino blanco, hongos y pollo marinado en especias italianas.*

### TORTIGLIONI CON PESTO DE PISTACHES \$360.00

*Pasta cilíndrica corta parecida al rigatoni mezclada con pesto de pistaches y acompañada de burrata de búfala que se produce en Tabasco.*

### PAPPARDELLE CON RAGÚ DE RES \$345.00

*La pasta la hacemos en casa, al igual que el ragú que se cocina a fuego lento por más de 6 horas con Pomodoro de tomate San Marzano y vino tinto.*