



ENTREES & FLAMMENKUEECHEN DE ALSACE

Flammenkuechen “Casa Nostra” **265**

Con crème fraîche, gorgonzola, panceta, cebolla caramelizada de vino tinto, peras y nuez moscada

Flammenkuechen “Parma” **265**

Crème fraîche, hierbas italianas, jamón de Parma, rodajas de parmigiano, higos y rúcula con rociado de vino de Oporto

Flammenkuechen “Salmón” **275**

Philadelphia crème fraîche, cebollas y salmón ahumado, limón, rúcula, alcaparras y esencia de rábano picante

Delicias de Dátiles **145**

Dátiles envueltos en tocino con queso azul servido en una cacerola con sidra

Carpaccio “Salvaje” **325**

Carpaccio de lomo de venado orgánico con tartare de hongos silvestres

Queso Brie al Polvo de Tocino **225**

Queso Brie fundido con polvo de tocino asado y una reducción de cereza y balsámico

Rollos de Pepino y Salmón **225**

Capas delgadas de pepino y salmón ahumado de noruega relleno con guacamole de mango y afinado con mezcal

Tartar de Atún **215**

Pequeños trozos de atún amarillo infundido con aceite de oliva, lima, naranja, cilantro y cebolletas

FONDUE

- Fondue Tradicional de Queso Suizo** 445
Queso Gruyere, Emmental, Appenzell con vino blanco y Kirsch servido con pan, manzana y pera

ENSALADAS

- Ensalada Popeye con Pera y Cabra** 185
Espinaca orgánica con peras, queso de cabra, nueces con un aderezo italiano
- Ensalada Caprese Estilo Casa Nostra** 195
Queso mozzarella fresco con jitomates ligeramente asados, albahaca y una reducción de balsámico con frutos silvestres
- Ensalada Mediterránea Griega** 165
Ensalada con pepino, jitomate, aceituna, queso feta y vinagreta de la casa
- Ensalada de Betabel** 170
Betabel asado con nueces, queso de cabra con aderezo de naranja, vinagre balsámico, aceite de oliva y vino blanco
- Ensalada César** 240
Receta original con parmesano, anchoas, aceite de oliva, limón, mostaza y ajo

PASTA

Tagliatelle Rueda Parmigiano Reggiano	455
Tagliatelle preparado en la rueda del rey de los quesos italianos, madurado por 3 años, flameado con brandy	
*Con jamón serrano y champiñones	535
Sopressini Bolognese “Imperiale”	385
100% Sirloin del Rancho el 17, pancetta, guanciale afinado con tuetano	
Tagliatelle al Diablo	535
Pasta con camarones enteros flameados al vodka con una salsa de jitomate, chipotle, chile serrano y peperoncino	
Océano Negro	425
Pappardelle de tinta de pulpo, corazones de alcachofa, jitomates cherry, camarones en salsa de vino blanco y aceite de oliva	
Conejo Organico a la Napolitana con Pappardelle	385
Conejo Organico estilo boloñesa cocinado en su propio consomé y vino blanco con tomates, ajo y cebollas con un toque de serranos y hierbas italianas	
Ravioli Casa Nostra	365
Relleno de betabel asado y pera caramelizada flameado con tequila, queso azul, nueces y mascarpone, con una salsa de betabel, peras y vino blanco con toque de mascarpone	

ESPECIALIDADES DE TIERRA Y MAR

Filete Café de Paris del Rancho el 17 **575**

Corte de solomillo de res local en una salsa de crema de café de París con toques de vino blanco y coñac servido con pasta casera y champiñones

Filete de Ternera ‘Oro Negro’ **675**

Solomillo de ternera con una reducción de Oporto y esencia de trufa y trufas frescas negras de verano italianas

Carpaccio de Roast Beef Prime “Casa Nostra” **445**

Laminas de Roast Beef prime con salsa de tartar, con rabano picante y papas marinadas

Cinghiale de Jalisco **545**

Estofado de Jabalí orgánico de libre pastoreo cocinado en su marinada por 4 horas con Champiñones, tocino artesanal, crotones y perlas de cebolla con Spätzle y verdura de temporada

Camarones picante de Parma a la miel y ajo **480**

Camarones con paprika envueltos con jamón de Parma relleno con queso fresco, miel, ajo, limon y chile con arroz y verduras

Atún con Pistache **435**

Atún sellado con pistache y varias semillas servidos con arroz de mostaza dijon y vegetales con espuma cítrica

Ossobuco de Res del Rancho el 17 al Ticino **490**

Receta tradicional de la familia de Ticino, 500/600g de vástago de res cocinado por horas en vino tinto, consomé y verduras servidos con “polentitas” asadas

Ossobuco de Res del Rancho el 17 Casa Nostra **495**

500/600 gr de vástago de res flameado en vodka, cocinado por horas en cerveza de Guinness, jugo de naranja y chorizo, con un toque de rábano picante (hecho sin consomé) servidos con “polentitas” asadas

Corte de Salmón al Mango y Cilantro **435**

Salmón al sartén con salsa de mango y cilantro, un toque de chile, vino blanco y mezcal servido con verduras y arroz

POSTRES

Canasta de churros con crema de carajillo con Licor 43	165
Nido de Merengue “pavlova style” relleno con crema de frutas de pulque y hierbas frescas	150
Mousse de Chocolate Suizo	150
Pay de queso con Chutney de Frutos del Bosque	150
Volcán de Chocolate con Helado	175
(La preparación toma 35 min)	
Sorbet y helados	95
Delicia de Pera (caliente)	160
Pera rellena con oporto, gorgonzola, afinado con almendras, tomillo y miel	

Todos los precios incluyen IVA

Todos nuestros
platos se hacen
en el momento con
 & 