

RISTORANTE ITALIANO
LA VECCHIA ITALIA



ENTRADAS

1 **PROVOLONE** 180g **\$190**



Provolone asada, pimientos salteados con aceite de oliva extra virgen y orégano.

2 **FORMAGGIO** 180g **\$145**



Mezcla de quesos, espinaca, corazón de alcachofa, champiñones, jitomate deshidratado y pan de ajo con parmesano.

3 **ESPÁRRAGOS** 150g **\$260**



Espárragos envueltos en jamón serrano, salsa de eneldo y queso parmesano.

4 **BURRATA FRITA** **\$220**



Queso burrata frita, montada en salsa pomodoro, acompañada de jitomate cherry, albahaca y parmesano.

5 **DOLCE BURRATA** 115g **\$220**



Queso de textura firme por fuera y suave por dentro, mermelada de pimientos, jitomate Cherry, albahaca y reducción de balsámico.

6 **CARPACCIO DE SALMÓN** 120g **\$160**



Láminas de salmón con vinagreta de limón, cebolla, queso parmesano, alcaparras, espinaca y jitomate cherry.

7 **CARPACCIO DE RES** 120g **\$160**



Láminas de res con vinagreta de limón, cebolla, queso parmesano, alcaparras, espinaca, jitomate cherry y pesto.

8 **PROSCIUTTO Y MELÓN** 270g **\$140**



Esferas de melón envueltas en prosciutto, sobre crotón con queso parmesano, vinagreta de balsámico y pesto.

9 **FRITO MIXTO** PROTEÍNA 180g **\$220**



Camarón, calamar, zanahoria y calabaza capeados, queso parmesano, acompañado de salsa pomodoro y aderezo chipotle.

10 **FOCACCIA RÚSTICA** 600g **\$120**



Horneado a la leña, aceite de oliva, sal, romero, jitomate bola, mozzarella fresca y albahaca, aderezado con pesto y vinagreta de balsámico.

ENSALADAS

11 **DE CAMARÓN** PROTEÍNA 120g **\$180**



Mix de lechuga, pasta con camarones al romero, melón y vinagreta italiana.

12 **CÉSAR** Normal **\$130**
Con pollo 150g **\$160**



Mix de lechuga, queso parmesano y aderezo César sin huevo.

13 **CAPRESE** 600g **\$180**



Rebanadas de jitomate y mozzarella fresco con vinagreta de balsámico, pesto y hojas de albahaca.

14 **DE ESPINACAS** 220g **\$160**



Espinacas, panceta, piñón rosado, parmesano, aguacate y aderezo de queso azul.

15 **CAMPESINA** 220g **\$150**



Mezcla de lechugas y espinacas, jitomate, avellanas, panceta, queso gorgonzola y vinagreta italiana.

16 **DE MANZANA** 220g **\$130**



Manzana, mezcla de lechugas, arándanos deshidratados, nuez, queso de cabra y vinagreta de balsámico.

17 **DE ARÚGULA** 170g **\$260**



Arúgula, vinagreta de arándano, jamón serrano, nuez, piñón, queso azul y jitomate cherry.

PASTAS

18 PASTA SPEZIATO PROTEÍNA 120g \$180



Pasta ligeramente picante, salteada con aceite de oliva, mantequilla, camarón y chile de árbol.

19 FETUCCINI FRA DIAVOLO PROTEÍNA 180g \$310



Fetuccini con camarones, calamar y espárragos, mantequilla, salsa picante, espinacas, piñón rosado y queso de cabra.

20 PASTA LA VECCHIA ITALIA PROTEÍNA 120g \$200



Pasta fusilli, jitomate cherry, calabaza, espárragos y camarones en salsa de balsámico.

21 PASTA PRIMAVERA PROTEÍNA 120g \$200



Fetuccini salteado con aceite de oliva, mantequilla, camarones, ajo y jitomate cherry.

22 FETUCCINI ALFREDO C/CAMARONES PROTEÍNA 120g \$220



Fetuccini en salsa alfredo con camarones y queso parmesano.

23 SPAGHETTI FRUTTI DI MARE PROTEÍNA 240g \$240



Spaghetti con salsa pomodoro, calamar, camarón y mejillones, aceite de oliva extra virgen y vino blanco.

24 FUSILLI ORTAGGI \$150



Pasta con mezcla de verduras crocantes: calabaza, zanahoria, pimientos, cherry y un toque de albahaca.

25 SPAGHETTI A LA PUTANESCA 600g \$200



Spaghetti con salsa pomodoro, aceitunas negras, ajo, alcaparras, anchoas, vino blanco y aceite de oliva.

26 PASTA CARBONARA PROTEÍNA 85g \$200



Pasta cremosa sin huevo salteada con tocino y jamón.

27 TORTELLINIS ESPINACA Y QUESO 12 piezas \$200



Tortellinis rellenos de espinaca, queso de cabra, ricotta, nuez y champiñón con salsa alfredo.

28 TORTELLINIS BOLOGNESA 12 piezas \$200



Tortellinis rellenos de bolognesa con salsa pomodoro.

29 COMBINACIÓN LA VECCHIA ITALIA 700g \$240



Combinación de lasagna bolognesa, fetuccini alfredo y spaghetti pomodoro.

30 LASAGNA BOLOGNESA 400g \$290



Lasagna bolognesa, salsa pomodoro y queso parmesano.

31 LASAGNA VEGETARIANA 400g \$265



Lasagna a base de pimientos, berenjena, zanahoria, espinaca, champiñón, calabaza, salsa alfredo y queso parmesano.

32 FETUCCINI AL AJILLO PROTEÍNA 120g \$200



Combinación de ajo, chile guajillo, champiñón y camarones con un toque de limón.

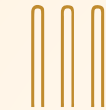
PASTA A ELEGIR

33 A ELEGIR TIPO DE PASTA Y SALSA \$160



Spaghetti Fettuccini Fusilli

1 Elige tu tipo de pasta favorita 200g:



• Spaghetti



• Fettuccini



• Fusilli

2 Elige tu salsa favorita:

- Alfredo
- Al Burro
- Bolognesa
- Arrabiata
- Pomodoro
- Pesto
- 3 Quesos

3 Si lo deseas, agrega tu proteína favorita:

- Camarón **+\$100**
- Pollo **+\$65**
- Jamón Serrano **+\$75**
- Jamón **+\$30**
- Tocino **+\$30**

PLATOS FUERTES

CORTES DE CARNE

34 FILETE MIGNON PROTEÍNA 250g \$350



Filete de res, spaghetti al burro con espinaca, tocino y salsa fra diavola.

35 FILETE EN SALSA DE VINO TINTO PROTEÍNA 250g \$370



Filete de res en salsa de vino tinto, papa y champiñón.

36 FILETE FUNGHI PROTEÍNA 250g \$430



Filete al grill en salsa cremosa de champiñones, panceta y camarones. Acompañado de espárragos al grill.

37 FILETE BALSÁMICO 250g \$350



Filete de res con reducción de vinagre balsámico, guarnición de hongos portobello, champiñón, zetas, jitomate cherry y queso de cabra sobre croton.

38 FILETE PEPERONCINO 250g \$350



Filete de res en costra de chiles, acompañado de mix de lechuga, fresa, vinagreta italiana y fusilli al burro.

PLATOS FUERTES

AVES

39 MILANESA NAPOLITANA PROTEÍNA 200g \$180



Milanesa de pollo empanizada, jamón al grill con parmesano, lechuga, jitomate, aderezo mostaza y salsa pomodoro.

40 POLLO PARMIGIANO PROTEÍNA 200g \$300



Pechuga de pollo empanizada con queso parmesano, spaghetti pomodoro y espárragos al grill.

41 POLLO FUNGHI PROTEÍNA 220g \$380



Pechuga rellena con una mezcla de queso, champiñón, espinaca y nuez, bañado en salsa funghi, camarones, espárragos y pasta pomodoro.

PESCADO

42 SALMÓN EN SALSA DE FRUTOS ROJOS PROTEÍNA 250g \$410



Salmón al grill, pimientos, salsa de frutos rojos y spaghetti pomodoro.

43 SALMÓN AL GRILL PROTEÍNA 250g \$370



Salmón al grill con zanahorias, calabazas asadas y espárragos.

44 SALMÓN CON CREMA DE ESPÁRRAGOS PROTEÍNA 250g \$380



Salmón al grill con crema de espárragos, acompañado de calabaza y zanahoria salteada y ajo rostizado.

45 ATÚN AL GRILL 200g \$230



Atún al grill, acompañado de verduras al balsámico y arúgula con vinagreta de arándano.

46 ATÚN AL PESTO 200g \$250



Medallón de atún sellado en salsa pesto con papas y ensalada de arúgula con vinagreta de limón.

PIZZAS

(32 cm - 8 Rebanadas)

47 PIZZA ROMANA \$230



Pizza con base de salsa alfredo, champiñones con aceite de oliva y jamón.

48 ARÚGULA Y QUESO AZUL \$230



Arúgula y queso gorgonzola.

49 MARGARITA \$250



Jitomate, albahaca y queso mozzarella.

50 PROSCIUTTO Y JITOMATES DESHIDRATADOS \$270



Prosciutto y jitomate deshidratado.

51 CEBOLLA CARMELIZADA Y TOCINO \$230



Tocino y cebolla caramelizados con balsámico.

52 FRUTTI DI MARE \$320



Camarón, calamar, salmón y mejillón en vino blanco con mantequilla.

53 CAMARÓN Y ESPINACAS \$270



Camarones con aderezo chipotle y espinaca.

54 4 QUESOS \$270



Queso gorgonzola, queso parmesano, mozzarella y provolone.

55 LE 4 STAGIONI \$250



Salami, aceituna negra, pepperoni y corazón de alcachofa.

56 HAWAIANA \$250



Jamón y piña.

57 PEPPERONI \$230



Pepperoni.

58 VEGETARIANA \$230



Mix de pimientos, cebolla y champiñón.

59 MEXICANA \$250



Chorizo, tocino, cebolla, jalapeño y aguacate.

60 BOLOGNESA \$270



Carne bolognesa y queso provolone.

61 ITALIANA \$230



Mix de pimientos, aceituna negra, cebolla morada, champiñones y pepperoni.

62 PIZZA A MI GUSTO \$270
A elegir 1 proteína + 2 complementos

1. Proteínas

- Jamón serrano
- Queso mozzarella fresco
- Queso gorgonzola
- Queso de cabra
- Pepperoni
- Jamón de pavo
- Tocino
- Salami
- Camarón **+\$100**

2. Complementos

- Cebolla
- Aceituna negra
- Champiñón
- Jitomate
- Aguacate
- Espinacas
- Pimientos
- Alcapparas
- Albahaca
- Espárragos
- Piña

POSTRES

63 PASTEL DE TIRAMISÚ 1 PZA. \$160



Pastel cremoso con un toque de café y cocoa.

64 PANNA COTTA BAILEYS 1 PZA. \$90



Postre cremoso de baileys con cajeta y fresas flameadas.

65 MARTINI DE BROWNIE 1 PZA. \$180



Cubos de brownie y gelato de vainilla.

66 STRUDEL DE MANZANA C/GELATO DE VAINILLA 1 PZA. \$125



Hojaldre relleno de manzana con canela y gelato de vainilla.

67 CREPAS DE CAJETA 3 PZAS. \$125



Crepas bañadas en cajeta, nuez y fresa.

68 GELATO 2 BOLAS. \$110



Copa de gelato a elegir (vainilla o ferrero), acompañado de galleta de barquillo.

69 AFFOGATO 1 BOLA. \$130



Expresso con bola de gelato de ferrero o vainilla, acompañado de galleta de barquillo.

Un rinconcito de Italia a tu alcance...

**TODOS LOS GRAMAJES PRESENTADOS SON EN CRUDO
Y PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA COCCIÓN.*

BEBIDAS

TEQUILA

7 LEGUAS BLANCO 750 ml
CUERVO TRADICIONAL 695 ml
1800 AÑEJO 700 ml
DON JULIO BLANCO 750 ml
DON JULIO 70 CRISTALINO 750 ml
HERRADURA BLANCO 700 ml
HERRADURA REPOSADO 700 ml
HERRADURA AÑEJO 750 ml

BOTELLA

\$ 1,800
\$ 1,100
\$ 2,100
\$ 1,850
\$ 2,250
\$ 1,600
\$ 1,900
\$ 2,650

COPA (45 ml)

\$ 155
\$ 110
\$ 165
\$ 145
\$ 205
\$ 130
\$ 165
\$ 185

BRANDY

TORRES 10 700 ml

BOTELLA

\$ 1,300

COPA (45 ml)

\$ 130

COGNAC

HENESSY V.S.O.P. 700 ml

BOTELLA

\$ 2,800

COPA (45 ml)

\$ 260

GINEBRA

BOMBAY 750 ml
DUELLUM CLASICO 750 ml
DUELLUM EXTRA SECO 750 ml

BOTELLA

\$ 1,590
\$ 1,300
\$ 1,400

COPA (45 ml)

\$ 140
\$ 130
\$ 140

VODKA

ABSOLUT BLUE 750 ml
ABSOLUT CITRON 750 ml
SMIRNOFF 750 ml

BOTELLA

\$ 1,100
\$ 1,100
\$ 750

COPA (45 ml)

\$ 110
\$ 110
\$ 85

RON

APPLETON WHITE 750 ml
BACARDI BLANCO 750 ml
BACARDI SOLERA 750 ml
HAVANA CLUB 7 AÑOS 750 ml

BOTELLA

\$ 850
\$ 800
\$ 950
\$ 1,300

COPA (45 ml)

\$ 85
\$ 80
\$ 95
\$ 130

 **WHISKY**

RED LABEL 750 ml
BLACK LABEL 750 ml
BUCHANAN'S 12 750 ml
BUCHANAN'S 18 750 ml
JACK DANIEL'S 700 ml
OLD PARR 750 ml

BOTELLA

\$ 1,200
\$ 2,650
\$ 2,450
\$ 3,500
\$ 1,300
\$ 1,950

**COPA
(45 ml)**

\$ 110
\$ 240
\$ 220
\$ 350
\$ 135
\$ 160

 **DIGESTIVOS**

CHINCHÓN DULCE
CHINCHÓN SECO
CHINCHÓN SECO/DULCE
SAMBUCA NEGRO
CAMPARI
BAILEY'S
DISARONNO
LICOR 43

**COPA
(45 ml)**

\$ 100
\$ 100
\$ 100
\$ 100
\$ 110
\$ 110
\$ 125
\$ 125

 **VINOS PREMIUM****TINTOS****E.U.A.**

IRONSTONE - Pinot Noir 750 ml
OBSESSION Red Blend 750 ml

\$ 1,100
\$ 1,100

MÉXICO

OBERTURA - Cabernet Merlot 750 ml
PAUTA - Cabernet Sauvignon 750 ml

\$ 980
\$ 1,400

ESPAÑA

FORUM - Tempranillo 750 ml
REJA DORADA - Tempranillo 750 ml

\$ 1,200
\$ 980

ARGENTINA

ALPACION - Grand Malbec 750 ml
CLOS DE LOS SIETE - Malbec, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot 750 ml

\$ 1,750
\$ 1,550

ROSADOS**FRANCIA**

WHISPERING ANGEL - Grenache 750 ml

\$ 1,500

BOTELLA

	VINOS ORGÁNICOS		BOTELLA	
	ESPAÑA			
	MARQUES DE RISCAL RUEDA 750 ml		\$ 900	
	ARGENTINA			
	PUNTO FINAL - Malbec Rose 750 ml		\$ 900	
	AUSTRALIA			
	YALUMBA Y SERIES SHIRAZ-Viognier 750 ml		\$ 900	
	MEDIAS BOTELLAS		BOTELLA	
	LAMBRUSCO 187 ml		\$ 210	
	SANGRE DE TORO 375 ml		\$ 345	
	VINOS TINTOS		BOTELLA	COPA (180 ml)
	MÉXICO			
	TRÉ -Sangiovese vegano 750 ml		\$ 990	\$ 250
	SANTO TOMÁS - Tempranillo Cabernet 750 ml		\$ 990	
	SANTO TOMÁS 31.8 - Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah 750 ml		\$ 950	
	SANTO TOMÁS - Merlot 750 ml		\$ 990	
	CASA MADERO - Shiraz 750 ml		\$ 1,150	
	TRES RAÍCES TINTO DE VERANO - Blend 750 ml		\$ 550	\$ 150
	ARGENTINA			
	PUNTO FINAL - Malbec 750 ml		\$ 650	
	QUATTROCCHI - Tempranillo, Malbec 750 ml		\$ 650	
	CHILE			
	BRISA VISTAMAR - Cabernet Sauvignon 750 ml		\$ 500	\$ 140
	CANTAGUA - Cabernet Sauvignon 750 ml		\$ 450	
	CARMEN - Carmenere 750 ml		\$ 650	
	CANTAGUA - Merlot 750 ml		\$ 650	
	CASA PUNTI - Cabernet Sauvignon 750 ml		\$ 500	\$ 140
	WINEMAKER'S SECRET BARRELS 750 ml		\$ 650	\$ 170
	PUNTÍ FERRER - Carmenere 750 ml		\$ 550	
	ESPAÑA			
	CANALLAS - Monastrel, Tempranillo 750 ml		\$ 450	
	ALBALI - Tempranillo, shiraz 750 ml		\$ 450	\$ 140
	ITALIA			
	ACQUERELLO - Montepulciano D ´Abruzzo 750 ml		\$ 550	
	ANTERRA - Pinot Noir 750 ml		\$ 650	



VINOS ROSADOS

E.U.A

BERINGER - White Zinfandel 750 ml
ROUND HILL - White Zinfandel 750 ml

MÉXICO

TRES RAICES ROSE - Grenache Caladoc 750 ml

CHILE

WINEMAKER'S SECRET BARRELS ROSÉ 750 ml

BOTELLA

\$ 790
\$ 650

COPA (180 ml)

\$ 710
\$ 650

\$190
\$170



VINOS BLANCOS

ESPAÑA

DOLCE BIANCO - Verdejo 750 ml
CANALLAS - Moscatel, Merseguera 750 ml

ITALIA

ACQUERELLO - Pinot Griggio 750 ml
ANTERRA - Moscato 750 ml

CHILE

CANTAGUA - Chardonnay 750 ml

BOTELLA

\$ 550
\$ 550

\$ 550
\$ 600

\$ 550

COPA (180 ml)

\$150
\$150

\$150



VINOS ESPUMOSOS

ITALIA

RIUNITE - Lambrusco 750 ml
LA GIOIOSA ET AMOROSA - Fragolino 750 ml

BOTELLA

\$ 460
\$ 950



MARGARITAS

CEREZA 240 ml
FRESA 240 ml
TAMARINDO 240 ml
ORIGINAL 240 ml

CÓCTEL

\$ 110
\$ 110
\$ 110
\$ 110



MARTINIS

CHOCOLATE 240 ml
COSMOPOLITAN 240 ml
SECO 240 ml
MANHATTAN 240 ml

CÓCTEL

\$ 115
\$ 100
\$ 100
\$ 100

COCTELERÍA

TEQUILA SUNRISE 350 ml
SANGRÍA 350 ml
CLERICOT 350 ml
CLERICOT ROSADO 350 ml
CLERICOT FRUTOS ROJOS 350 ml
CALIMOCHO 300 ml
PIÑA COLADA 350 ml
MEDIAS DE SEDA 220 ml
RUSO BLANCO 180 ml
RUSO NEGRO 120 ml
LUCES DE LA HABANA 350 ml
SEX ON THE BEACH 350 ml
VODKA SONY FRUTOS ROJOS 350 ml
CARAJILLO 120 ml
CAFÉ IRLANDÉS 180 ml
GIN TONIC 350 ml
GIN FRUTOS ROJOS 350 ml
GIN DETOX 350 ml
SANDIGIN 350 m

CÓCTEL

\$ 95
\$ 75
\$ 90
\$ 90
\$ 120
\$ 85
\$ 95
\$ 100
\$ 75
\$ 80
\$ 85
\$ 75
\$ 90
\$ 145
\$ 120
\$ 110
\$ 120
\$ 120
\$ 110

JARRA (1.7 L)

\$ 215
\$ 290
\$ 280

CERVEZA

CORONA 355 ml
CORONA LIGHT 355 ml
MODELO ESPECIAL 355 ml
NEGRA MODELO 355 ml
PACÍFICO 355 ml
VICTORIA 355 ml
STELLA ARTOIS 330 ml
CERVEZA ARTESANAL MINERVA COLONIAL 355 ml
CLAMATO PREPARADO 250 ml
MICHELADA 60 ml
MICHELADA CON CLAMATO 180 ml
RUSA 45 ml

BOTELLA

\$ 45
\$ 45
\$ 50
\$ 50
\$ 45
\$ 45
\$ 60
\$ 110
\$ 70
\$ 35+
\$ 50+
\$ 15+

Precios IVA incluido
alcoholinformate.org.mx
Evite el exceso

 **SIN ALCOHOL**

LIMONADA 500 ml
NARANJADA 500 ml
LIMONADA FRUTOS ROJOS 500 ml
PIÑADA 350 ml
FRESADA 350 ml
CONGA 350 ml
CANICA 350 ml
JUGO DE NARANJA 500 ml
JUGO DE PIÑA 500 ml
JUGO DE ARÁNDANO 500 ml
AGUA EMBOTELLADA 400 ml
AGUA MINERAL 355 ml
PERRIER 355 ml
AGUA QUINA 355 ml
SAN PELLEGRINO 250 ml

 **REFRESCOS**

SPRITE 355 ml
COCA-COLA 355 ml
COCA-COLA LIGHT 355 ml
COCA-COLA CERO 355 ml
SIDRAL MUNDET 355 ml
SQUIRT 355 ml
FANTA 355 ml

 **BEBIDAS INFANTILES**

NARANJADA INFANTIL 120 ml
LIMONADA INFANTIL 120 ml

 **BEBIDAS CALIENTES**

TÉ CALIENTE 250 ml
CAFÉ EXPRESSO 30 ml
CAFÉ LARGO NESPRESSO 210 ml
CAFÉ CAPUCCINO NESPRESSO 180 ml
CAPUCCINO BAILEYS 180 ml
CAPUCCINO FRANGELICO 180 ml
CAPUCCINO AMARETTO 180 ml
CAPUCCINO 43 180 ml

CÓCTEL

\$ 40
\$ 40
\$ 50
\$ 80
\$ 80
\$ 50
\$ 60
\$ 35
\$ 35
\$ 35
\$ 30
\$ 43
\$ 75
\$ 48
\$ 75

JARRA

(1.7 L)

\$ 140
\$ 140

BEBIDA

\$ 45
\$ 45
\$ 45
\$ 45
\$ 45
\$ 45
\$ 45

BEBIDA

\$ 25
\$ 25

BEBIDA

\$ 30
\$ 45
\$ 55
\$ 70
\$ 120
\$ 120
\$ 125
\$ 125

RISTORANTE ITALIANO
LA VECCHIA ITALIA



**ESCANEA ESTE CÓDIGO QR
PARA CONOCER NUESTRO SITIO WEB**



PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS L-5 Z-C
Blvd. Bugambilias #4460, Cd. Bugambilias, Segunda Sección, Zapopan, Jalisco, C.P. 45238
Horario: Lunes a Sábado de 1 p.m. a 12 a.m. Domingo de 1 p.m. a 11 p.m.
✉ vecchia@plazapanoramica.com.mx

Reservaciones: **33 3271 0358** ☎ **31 1279 1529**

Pedidos a Domicilio
Call center: **33 3271 9999** ☎ **33 2248 0324**

Síguenos en
f LaVecchiaItalia ☎ vecchiaitalia.panoramica

