

Ristorante INTERVALLO

Intimo espacio y deleite italiano



Un amplio concepto en gastronomía italiana,
unión de detalles, elementos, dedicación, tradición y vida.
Así resulta una óptima calidad y servicio que nos brindan el
orgullo de tener la visita de gente como tú.

Grazie
“Intimo espacio y deleite italiano”

Ahora en nuestro menú, sugerimos platillos que pueden ser tipo vegetarianos 🍃 y/o picantes 🌶️.

ANTIPASTI

ANTIPASTI CALDI

Cozze al Vino *specialità* \$265

La clásica receta de mejillones con toque de la cocina tradicional del sur de Italia.

Provoletta \$210

Queso provolone a la plancha en aceite de oliva y aceituna negra.

con Bresaola +\$100

Genuina carne de res en reserva y toque de cebolla, perejil y aceituna negra.

Funghi al Prezzemolo  \$185

Hongo portobello en trozos, salteados en aceite de oliva, toque de ajo y perejil frito al limón.

Portobello Mio *specialità*  \$230

Hongos portobello seleccionados y sazonados con hierbas, delicioso queso de cabra y bañados con salsa napolitana y albahaca fresca.

Melanzane della Casa  \$260

Delgadas berenjenas rellenas de queso provolone, empanizadas y acompañadas de salsa puttanesca.

Calamari Fritti \$265

Original receta romana de crujientes calamares fritos con salsa tártara.

Funghi alla Parmigiana  \$205

Deliciosas setas de cultivo al ajillo en aceite de oliva, cebolla, parmesano.

con Gamberi +\$95

Las mismas deliciosas setas, pero con camarones.

ANTIPASTI FREDDI

Asparagi alla Griglia \$225

Fresco antipasto de espárragos a la parrilla con prosciutto y parmigiano rallado.

Insalata di Polpo \$275

Receta de Palermo, donde en frío, combinamos pulpo fresco, papa y apio con pimienta, sal de mar y aceite de oliva extra virgen.

Prosciutto con Mozzarella \$275

Antipasto clásico en Italia.

Trota Affumicata \$265

Exquisita trucha ahumada y salmonada con perejil y cebolla finamente picada.

Antipasto Freddo \$290

Surtido de prosciutto, salame, bresaola, quesos mozzarella, gruyere, de cabra, gorgonzola, pecorino y aceituna negra.

Bresaola, Rucola e Parmigiano \$275

Plato clásico con deliciosa combinación de bresaola, arúgula y parmigiano.

Carciolive di Campo  \$195

Fresco antipasto con alcachofa, pimiento asado, aceitunas, champiñón, cebolla morada, aceite de oliva y espolvoreado con queso pecorino.

Burrata con Rucola  \$295

Delicioso queso tipo mozzarella de suero con arúgula fresca y aceituna negra.

CARPACCI

Carpaccio di Manzo *specialità* \$230

Filete de res finamente laminado, parmesano reggiano, toque de cebolla, champiñón, perejil y una deliciosa vinagreta.

Carpaccio di Tonno \$235

Único y delicioso carpaccio de atún, con hierbas, aceite de oliva, aceitunas y alcaparras en deliciosa receta toscana.

Carpaccio di Salmone \$235

Salmón fresco en finas rebanadas con alcaparra, cebollín, huevo duro rayado y aceite de oliva extra virgen.

Carpaccio di Polpo *specialita* \$240

Finas rebanadas de pulpo acompañadas de cebolla, pimiento y toque picante.

INSALATE

- Alla Sarda *specialità***  \$180
Fresca ensalada que combina lechuga orejona, apio, nuez, ajonjolí, jitomate, delicioso queso de cabra y vinagreta de la casa.
- Caprese Intervallo *specialità***  \$195
Rebanadas de jitomate fresco, queso mozzarella, champiñones, alcachofa, albahaca y vinagreta de la casa.
- Caprese Classica**  \$195
Frescas rebanadas de jitomate y queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva extra virgen y pimienta al gusto.
- Di Pomodoro e Rucola**  \$190
Rebanadas de jitomate con arúgula fresca, queso de cabra espolvoreado, aceite de oliva extra virgen, aceituna negra y balsámico.
- Ai Crescione** \$185
Berros, corazón de alcachofa, tocino dorado, papa, ajonjolí, trocitos de mozzarella, crotones y vinagreta de la casa.
- Di Palma**  \$185
Palmitos, lechuga orejona, endivia, fusilli, aceituna negra, apio y nuestra vinagreta.
- Di Spinaci con Mela**  \$195
De espinaca fresca, manzana, arándanos, almendra tostada, queso de cabra ceniza y pimienta fresca, con vinagreta de la casa o agridulce, a tu gusto.
- Nizzarda Speciale**  \$195
Riquísima, con jitomate, anchoa, lechuga, arúgula, mozzarella, huevo duro y aceite de oliva

Opcional: Nueva y deliciosa vinagreta agridulce.

NOTA. Nuestra vinagreta de la casa no es apta para vegetarianos, favor de solicitar vinagre y aceite de oliva.

ZUPPE

- Minestrone**  \$115
Clásica zuppa di verdure, como en todo Italia.
- Di Pomodoro e Vongole** \$135
Rico caldo de jitomate con almejas y pasta de la casa.
- Ai Funghi**  \$135
De una fina selección de hongos, creamos una exquisita crema de seta y champiñón con toque de mozzarella y albahaca en polvo.
- Di Formaggio *specialità*** \$135
Elaborada con tres quesos, gruyere, gorgonzola y mozzarella, albahaca y crotones.
- Di Cipolla**  \$120
Receta italiana de sopa clara de cebolla a la mantequilla con gruyere y croton gratinado.

RISOTTO

- Marinara** \$310
El verdadero arroz italiano y nuestra deliciosa receta marinara con camarón, almeja y calamar en aceite de oliva, ajo, perejil y un toque de napolitana.
- Ai Pesto e Gamberi**  \$310
Con ligero pesto de albahaca, camarones, champiñón finamente rebanado y pisca de peperoncino.
- Risotto ai Funghi *specialità***  \$315
De la selección de hongos del bosque, preparamos este delicado risotto con setas, champiñón, crema, perejil y rociado con aceite de trufa blanca.

NOTA: Si eliges **Contorno especial**, precio adicional.

Recuerda que en Intervallo todos los platillos son preparados al momento. **Agradecemos tu paciencia.**

Canasta de Pan extra \$25, Bruschetta extra Chica \$25, Grande \$40

LE PASTE

Clásicas y auténticas recetas de diversas regiones de la bella Italia. También las recetas de la casa. Sólo aquí, "dove si mangia bene".

Della Casa

Farfalle alle Cozze *specialità* 🌶️ \$270

En receta tradicional casera italiana combinamos en pasta de mariposas aceite de oliva, ajo, mejillones, peperoncino, vino blanco, toque de crema y perejil.

Capelli d'Angelo alla Sorrentina 🌿 \$235

En rica salsa de jitomate fresco salteado en aceite de oliva toque de ajo, queso mozzarella en trocitos y albahaca.

Linguine alla Trota \$255

Salsa de trucha salmonada a la mantequilla, cebolla, perejil y crema al vino blanco.

Spaghetti alla Milanese \$260

Con prosciutto, champiñón, toque de crema en base de ajo y aceite de oliva.

Rigatoni Favola *specialità* 🌶️ 🌿 \$255

Combinamos corazón de alcachofa, setas, anchoa con toque de crema y peperoncino.

Fettuccine con Salsiccia e Rosmarino 🌶️ \$255

Excelente pasta con salchicha italiana salteada con romero, jitomate fresco y un toque de peperoncino.

Fettuccine Nero di Mare *specialità* \$310

Hecha a mano en casa, la pasta a base de tinta de sepia en salsa de queso parmesano y perejil con almeja, camarón y calamar.

Ravioloni di Pesce *specialità* \$310

Hechos en casa rellenos de pescado sazonado con ricotta, toque de ajo, perejil y camarones.

Ravioloni di Ricota al Caprino *specialità* 🌿 \$295

Hechos en casa rellenos de queso ricotta y espinaca bañados de nuestra salsa de queso de cabra ceniza y nuez picada.

Classici e Autentici (Clásicas y auténticas)

Spaghetti al Pomodoro *specialità* 🌿 \$235

La antigua y tradicional salsa de jitomate pelado con albahaca fresca.

Penne Rigate alla Boscaiola 🌶️ \$260

De frutos del bosque en deliciosa combinación de jitomate fresco, setas, champiñón, aceituna verde, peperoncino y un poco de prosciutto.

Penne al Cinghiale *specialità* \$275

En salsa de jitomate fresco, ajo, aceite de oliva, aceituna negra, alcaparra y trozos de genuina carne importada de jabalí.

Spaghetti alla Bolognesa \$255

La receta clásica de carne molida en su jugo, adicionamos jitomate, sazonamos y esperamos larga cocción.

Linguine all'Arrabbiata 🌶️ 🌿 \$245

La salsa enojada ya que se prepara con mas peperoncino, jitomate y aceituna negra.

Rigatoni ai Funghi Porcini *specialità* 🌿 \$280

Seleccionamos esta pasta para disfrutar de la deliciosa salsa blanca con auténticos hongos porcini y rociado con aceite de trufa blanca.

Spaghetti alla Carbonara \$260

La receta donde se combina el parmesano, huevo, perejil y trozos de tocino dorado.

NOTA, AHORA CONTAMOS CON SPAGUETTI Y PENNE "SIN GLUTEN" +\$20

LE PASTE

Classici e Autentici (Clásicas y auténticas)

Linguine alle Vongole *specialità* \$275

La tradicional y mejor receta de las costas de Italia, ajo, aceite de oliva extra virgen, perejil y almejas al vino blanco.

Fusilli tri colori al Burro Verde \$235

La pasta de tres colores, la salteamos con fina mantequilla y perejil.

Capelli d'Angelo all'Aglio e Olio \$235

Simple y deliciosa receta que resulta de la combinación del ajo y aceite de oliva extra virgen.

Spaghetti alla Marinara *specialità* \$310

Receta clásica de la Riviera que combina frutos del mar como calamar, mejillón, almeja y camarón sazonados en aceite de oliva, ajo y perejil.

Fettuccine Alfredo \$265

La tradicional receta del famoso de Roma en salsa de queso y crema. Aquí en Intervallo le adicionamos un poco de jamón.

Ripiene e Fatte a Mano (Rellenas y hechas a mano)

Ravioli di Vitello al Pesto \$275

Ravioli rellenos de carne de ternera al pesto de albahaca.

Ravioli di Ricota alla Puttanesca *specialità* \$270

Seleccionamos esta pasta para disfrutar la salsa puttanesca de la casa, con napolitana, aceituna verde, alcaparra, peperoncino y anchoa de presentación.

Pappardelle ai tre Formaggi *specialità* \$285

Pasta hecha a mano en casa a base de espinaca con la clásica salsa de quesos importados gruyere, gorgonzola y mozzarella.

Gnocchi all'Aglio e Olio (de papa) \$285

Gnocchi hechos en casa con aceite de oliva, ajo y toque de peperoncino.

Al Forno (Al Horno)

Lasagna Verde \$265

De queso ricotta con espinaca en salsa blanca.

Lasagna alla Bolognesa \$265

La receta clásica bolognesa con champiñones

Cannelloni Siciliani \$265

De ricotta con espinacas en salsa blanca y toque de napolitana.

NOTA: Si eliges **Contorno especial**, precio adicional.

Recuerda que en Intervallo todos los platillos son preparados al momento. **Agradecemos tu paciencia.**

Canasta de Pan extra \$25, Bruschetta extra Chica \$25, Grande \$40

NOTA, AHORA CONTAMOS CON SPAGUETTI Y PENNE "SIN GLUTEN" +\$20

PIZZA E CALZONE

Al forno di legna

Diavoletta *specialità* 🌶️ \$230
Alcaparra, aceituna, anchoa, pimienta y peperoncino.

Quattro Formaggi 🌿 \$235
Gorgonzola, provolone, gruyere y mozzarella.

Quattro Stagioni \$230
Jamón, aceitunas, salami y pimienta.

Margherita 🌿 \$230
Albahaca, queso mozzarella y jitomate fresco.

Capricciosa \$260
Con hongos, prosciutto, alcachofa y jitomate.

Pescatora *specialità* \$285
Surtido de frutos del mar, camarón, almeja, calamar y un toque de ajo.

Pizza Di Mela e Gorgonzola 🌿 \$245
Exquisita pizza con genuino queso gorgonzola y manzana caramelizada.

Pizza al Prosciutto e Rucola \$275
Una verdadera pizza, con los ingredientes famosos de la Toscana y toque de ajo dorado.

Ai Due Pesti *specialità* 🌿 \$245
Pesto de jitomate, pesto de albahaca y queso de cabra, deliciosa.

Pizza Nera Darone *specialità* \$295
De masa negra, con mozzarella, camarones, calamares, pulpo y jitomate cherry.

Pizza di Salsiccia e Rucola \$255
De auténtica salchicha italiana, arúgula fresca y cebolla.

Calzone *specialità* \$275

Sólo Intervallo tiene esta exquisita sugerencia. En masa de pizza agregamos una combinación increíble de trucha salmonada, espinaca, champiñón, mozzarella y bañado con aceite de oliva y salsa de pomodoro. Se hornea a la leña y listo. "Realmente lo recomendarás."

POLLO

Petto di Pollo Toscano *specialità* \$285

Pechuga rellena de queso de cabra y jitomate deshidratado en deliciosa salsa de arúgula.
Contorno: Puré de papa y espárragos (solo en temporada).

Petto di Pollo ai Quattro Porti \$275

Pechuga de pollo a la plancha, gratinada con mozzarella en salsa besciamella al vino blanco.
Contorno: Calabaza a la mantequilla.

Petto di Pollo alla Parmigiana \$285

Pechuga de pollo rebozada con queso parmesano.
Contorno: Ensalada verde con vinagreta.

NOTA: Si eliges **Contorno especial**, precio adicional.

Recuerda que en Intervallo todos los platillos son preparados al momento. **Agradecemos tu paciencia.**

Canasta de Pan extra \$25, Bruschetta extra Chica \$25, Grande \$40

DEL MARE

Filetto di Pesce Portofino

\$355

Filete de pescado a la mantequilla con camarones y perejil finamente picado.

Contorno: Puré de papa y espárragos (solo en temporada).

Filetto di Pesce alla Fiorentina

\$345

De Firenze, filete en cama de espinaca sazonada con finas rebanadas de champiñón y un toque de salsa blanca al vino blanco.

Contorno: Zanahoria a la mantequilla.

Salmone Marinato al Sale

\$365

A la parrilla, marinado con sal de grano y hierbas finas en baño de fina mantequilla.

Contorno: Cama de puré de papa y espárragos (solo en temporada).

Pesce di "Andrea"

\$340

Deliciosa receta secreta del chef con filete de pescado a las hierbas en aceite de oliva.

Contorno: Puré de papa y espárragos (solo en temporada).

Filetto di Pesce al Pesto e Funghi *specialità*

\$345

Filete de pescado con setas sazonadas al olivo y bañado en crema de pesto de albahaca.

Contorno: Verduras a la mantequilla.

Steak di Tonno al Rosmarino

\$350

Corte de atún sellado a la parrilla acompañado de salsa de mostaza dijon con romero.

Contorno: Patatine al horno.

Polpo alla Griglia *specialità*

\$380

Pulpo sazonado con ajo y aceite de oliva a la parrilla. Platillo de la Liguria

Contorno: Arroz blanco y jitomate salteado con albahaca.

CARNE

Scaloppine al Aglio e Rosmarino (250gr.)

\$380

Medallones de res a la plancha bañados en ajo, romero, peperoncino y fina mantequilla.

Contorno: Patatine al horno.

Scaloppine ai Funghi Porcini (250gr.)

\$390

Medallones de res a la plancha en espejo de salsa de auténticos hongos porcini y rociados con aceite de trufa blanca.

Contorno: Puré de papa con espárragos (solo en temporada).

Filetto Di Manzo Gorgonzola (250gr.) *specialità*

\$395

Medallón de filete de res en deliciosa salsa de queso gorgonzola y toque de pimienta.

Contorno: Calabaza a la mantequilla.

Filetto al Burro Nero (250gr.) *specialità*

\$395

Nuestro ya famoso medallón de filete asado a la parrilla, previamente marinado y bañado en mantequilla negra.

Contorno: Patatine al horno y cebolla asada.

Tagliata alla Toscana (250gr.)

\$380

Platillo gourmet de fino filete de res cortado y sellado en la parrilla, aceite de oliva, ajo dorado, champiñón, arúgula fresca, hojuela de parmesano y rociado con aceite de trufa blanca.

NOTA: Si eliges **Contorno especial**, precio adicional.

Recuerda que en Intervallo todos los platillos son preparados al momento. **Agradecemos tu paciencia.**

Canasta de Pan extra \$25, Bruschetta extra Chica \$25, Grande \$40

DOLCI / DESSERT

Postres de la Casa. Pregunta por ellos

BIBITE

Jarra de Sangria con Durazno	\$230
Cervezas	\$ 50
Cervezas Premium	\$ 60
Vaso Michelado	\$ 15
Refrescos	\$ 45
Refrescos Light	\$ 45
Sangria	\$ 75
Naranjada	\$ 50
Limonada	\$ 50

BEVANDE

Jugo de Tomate Preparado	\$ 55
Clamato	\$ 60
Agua Embotellada	\$ 35
Perrier 330ml.	\$ 55
S. Pellegrino 500 ml.	\$ 95
Red Bull	\$ 85

CAFFÉ

Sciaccherato (con Baileys)	\$ 110	Americano	\$ 55
Espresso Macchiato	\$ 58	Descafeinado	\$ 58
Espresso	\$ 55	Te (negro y manzanilla)	\$ 50
Cappuccino	\$ 70	Te importado (varios sabores)	\$ 65

Nuestros precios incluyen IVA

Canasta de Pan extra \$25, Bruschetta extra Chica \$25, Grande \$40

Ristorante
INTERVALLO
Intimo spazio di delecto italiano

TE SUGIERE

PANE

Pane all'Aglio

\$90

El famoso pan rústico con ajo, mantequilla, toque de peperoncino, perejil finamente picado y espolvoreado con parmesano al horno de leña.

PRIMI PIATTI

Carpaccio di Portobello

\$205

Rebanadas de hongos portobello frescos con toque de la casa, sal de grano, parmesano reggiano espolvoreado y en hojuelas, arúgula y jitomates cherry.

SECONDI PIATTI

Bucatini all'Amatriciana

\$275

La auténtica receta romana de Amatrice, en salsa de pomodoro, trocitos de tocino dorado, albahaca fresca y queso pecorino.

Risotto Nero

\$320

Para conocedores, excelente sazón en el arroz negro en tinta, con calamar, pulpo y perejil al vino blanco.

Ravioloni ripiene d'Anatra

\$375

Desde Milano, pasta de espinaca, rellenos de pato con especial sazón en salsa cremosa de finas hierbas y pisca de peperoncino en polvo.

Bistecca alla Fiorentina

\$570

Como en Firenze, selecto corte de res a las brasas. (420g Porter House). Lo recomiendan término medio.

Contorno: Patatine al forno y salsa de hongos porcini.

BUON APETITO