

# 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 alla Tarantina *specialità* \$285

Exquisita receta Pugliese de mejillones al horno de leña, ajo, pecorino, pan rallado y toque de salsa de pomodoro.

### Provoletta \$220

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

### con Bresaola +\$110

Genuina carne de res en reserva.

### Funghi al Prezzemolo \$195

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

### Portobello Mio *specialità* \$250

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

### Melanzane della Casa (25min) \$280

Delgadas berenjenas rellenas de queso provolone, rebozadas con parmesano y acompañadas de salsa puttanesca.

### Calamari Fritti (25min) \$285

Original receta romana de calamares fritos y cubiertos en pasta crujiente con salsa tártara.

### Funghi alla Parmigiana \$225

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

### con Gamberi +\$95

Las mismas deliciosas setas, pero con camarones.

## ANTIPASTI FREDDI

### Asparagi alla Griglia \$245

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

### Insalata di Polpo \$295

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 \$295

Antipasto clásico en Italia.

### Trota Affumicata \$290

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

### Antipasto Freddo \$310

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

### Burrata con Rucola \$295

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

### con 1/2 orden de Prosciutto +\$100

# CARPACCI

### Carpaccio di Manzo *specialità* \$250

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

### Di Manzo con Rucola \$265

El clásico italiano, filete de res finamente laminado con arúgula y láminas de parmesano reggiano. Prepáralo al gusto.

### Carpaccio di Tonno \$255

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

### Carpaccio di Salmone \$255

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

### Carpaccio di Polpo *specialità* \$260

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

# INSALATE

- Alla Sarda *specialità***  \$195  
Fresca ensalada que combina lechuga orejona, apio, nuez, ajonjolí, jitomate, delicioso queso de cabra y vinagreta de la casa.
- Caprese Intervallo *specialità***  \$210  
Rebanadas de jitomate fresco, queso mozzarella, champiñones, alcachofa, albahaca y vinagreta de la casa.
- Caprese Classica**  \$210  
Frescas rebanadas de jitomate y queso mozzarella, albahaca, aceite de oliva extra virgen y pimienta al gusto.
- Di Pomodoro e Rucola**  \$195  
Rebanadas de jitomate con arúgula fresca, queso de cabra espolvoreado, aceite de oliva extra virgen, aceituna negra y balsámico.
- Ai Crescione** \$195  
Berros, corazón de alcachofa, panceta dorada, papa, ajonjolí, trocitos de mozzarella, crotones y vinagreta de la casa.
- Di Palma**  \$195  
Palmitos, lechuga orejona, endivia, pasta fría, aceituna negra, apio y nuestra vinagreta.
- Di Spinaci con Mela**  \$210  
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**  \$210  
Riquísima. Con jitomate, anchoa, lechuga, arúgula, mozzarella, huevo duro y aceite de oliva extra virgen.

**Opcional:** También contamos con deliciosa vinagreta agridulce.

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

## ZUPPE

- Minestrone Nostra** \$115  
Nuestra tradicional y rica sopa de verduras roja.
- 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** \$330  
El verdadero arroz italiano nuestra deliciosa receta marinara con camarón, almeja y calamar en aceite de oliva, ajo, perejil y un toque de napolitana.
- Al Pesto e Gamberi**  \$330  
Con ligero pesto de albahaca, camarones, champiñón finamente rebanado y pizca de peperoncino.
- Risotto ai Funghi *specialità***  \$325  
De la selección de hongos del bosque, preparamos este delicado risotto con setas, champiñón, crema y perejil rociado con aceite de trufa.
- Risotto Nero** \$330  
Para conocedores, excelente sazón en el arroz negro en tinta con calamar, pulpo y perejil al vino blanco.

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* 🌶️ \$280

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

### Capelli d'Angelo alla Sorrentina 🌿 \$245

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

### Linguine alla Trota \$265

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

### Spaghetti alla Milanese \$270

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

### Rigatoni Favola *specialità* 🌶️ 🌿 \$275

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

### Fettuccine con Salsiccia e Rosmarino 🌶️ \$275

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

### Fettuccine Nero di Mare *specialità* \$320

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* \$325

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

### Ravioloni di Ricota al Caprino *specialità* 🌿 \$310

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* 🌿 \$245

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

### Penne Rigate alla Boscaiola 🌶️ \$280

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

### Penne al Cinghiale *specialità* \$295

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

### Spaghetti alla Bolognesa \$265

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

### Linguine all'Arrabbiata 🌶️ 🌿 \$260

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

### Rigatoni ai Funghi Porcini *specialità* 🌿 \$295

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

### Spaghetti alla Carbonara \$280

La receta donde se combina el parmesano, huevo y trozos de panceta dorada.

**NOTA, AHORA CONTAMOS CON SPAGUETTI Y PENNE "SIN GLUTEN" +\$25**

# LE PASTE

## Classici e Autentici (Clásicas y auténticas)

### Linguine alle Vongole *specialità* \$295

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

### Spaguetti all'Amatriciana \$280

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

### Orecchiette al Burro Verde \$255

La pasta famosa en el Sur, la salteamos con fina mantequilla y perejil.

### Capelli d'Angelo all'Aglio e Olio \$255

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

### Spaghetti ai Frutti di Mare *specialità* \$330

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

### Fetuccini Alfredo \$285

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 \$295

Ravioles rellenos de carne de ternera con el tradicional pesto de albahaca.

### Ravioli di Ricota alla Puttanesca *specialità* \$290

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* \$295

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

### Gnocchi al Gorgonzola con Asparagi (de papa) \$320

Hechos en casa con deliciosa salsa de queso gorgonzola, con espárragos panceta dorada (o nuez) y toque de peperoncino.

## Al Forno (Al Horno)

### Lasagna Verde \$285

De queso ricotta con espinaca en salsa blanca.

### Lasagna alla Bolognesa \$285

La receta clásica bolognesa con champiñones

### Cannelloni Siciliani \$285

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" +\$25**

# PIZZA E CALZONE

Al forno di legna

**Diavoletta *specialità*** 🌶️ \$250  
Alcaparra, aceituna, anchoa, pimiento y peperoncino.

**Quattro Formaggi** 🌿 \$255  
Gorgonzola, provolone, gruyere y mozzarella.

**Quattro Stagioni** \$250  
Jamón, aceitunas, salami y pimiento.

**Margherita** 🌿 \$240  
Albahaca, queso mozzarella y jitomate fresco.

**Capricciosa** \$280  
Con hongos, prosciutto, alcachofa y jitomate.

**Pescatora *specialità*** \$310  
Surtido de frutos del mar, camarón, almeja, calamar y un toque de ajo.

**Pizza Di Mela e Gorgonzola** 🌿 \$265  
Exquisita pizza con genuino queso gorgonzola y manzana caramelizada.

**Pizza al Prosciutto e Rucola** \$285  
Una verdadera pizza, con los ingredientes famosos de la Toscana y toque de ajo dorado.

**Ai Due Pesti *specialità*** 🌿 \$265  
Pesto de jitomate, pesto de albahaca y queso de cabra, deliciosa.

**Pizza Nera Darone *specialità*** \$310  
De masa negra, con mozzarella, camarones, calamares, pulpo y jitomate cherry.

**Pizza di Salsiccia e Rucola** \$275  
De auténtica salchicha italiana, arúgula fresca y cebolla.

**Calzone *specialità*** \$295

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*** \$295

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

**Pollo ai Quattro Porti Truffato** \$345

Pollo a la plancha, gratinado con mozzarella, almendra tostada y trufa negra, una delicia!  
**Contorno:** Calabaza a la mantequilla.

**Petto di Pollo alla Parmigiana** \$295

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

\$360

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

\$360

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

\$385

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

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

## Pesce di "Andrea"

\$355

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*

\$360

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

\$370

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

**Contorno:** Patatine al horno.

## Polpo alla Griglia *specialità*

\$395

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.)

\$395

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

**Contorno:** Patatine al horno.

## Scaloppine ai Funghi Porcini (250gr.)

\$395

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

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

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

\$410

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*

\$410

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.)

\$395

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

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	\$280
Cervezas	\$55
Cervezas Premium	\$65
Vaso Michelado	\$15
Refrescos	\$50
Refrescos Light	\$50
Sangria	\$85
Naranjada	\$55
Limonada	\$55
Topochico 355ml.	\$55

## BEVANDE

Jugo de Tomate Preparado	\$55
Clamato	\$65
Agua Embotellada 355ml.	\$38
Perrier 330ml.	\$65
S. Pellegrino 750 ml.	\$155
Agua Natural 700 ml.	\$125

## CAFFÉ

Sciaccherato (con Baileys)	\$ 120	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



## PANE e PIZZA

### **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.

### **Pizza Truffata con Panceta** \$295

Desde Lombardia, esta deliciosa pizza de queso con hongos, trufa negra, trocitos de panceta al horno de leña, láminas de queso pecorino y aceite de trufa.

## PRIMI PIATTI

### **Carciolive di Campo** \$195

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

## SECONDI PIATTI

### **Risotto di Cozze con Patate** \$330

Platillo famoso Pugliese, donde combinan rodajas de papas fritas en mantequilla, mejillones en su jugo, pimientos, calabaza y láminas de pecorino. Pruébalo con vino.

### **Ravioloni ripiene d'Anatra** \$385

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** \$590

Como en Firenze, selecto corte de res a las brasas. (400g Rib eye).  
Lo recomiendan término medio.

**Contorno:** Patatine al forno y salsa de hongos porcini.