



DI PACE



Bienvenido a DI PACE.

Hoy tienes en tus manos mucho más que un menú: tienes el reflejo de un territorio, de una historia y de una forma de entender la cocina construida durante generaciones.

Este menú Primavera–Verano está inspirado en el sur de Italia: en Nápoles, en Sicilia, en la Puglia y en las regiones que comprenden la parte meridional de mi otro país, un territorio que no tiene fronteras terrestres sino que vive abrazado por el mar. Y es ese mar el que a través de sus olas nos entrega los productos más nobles: pescados, mariscos, frescura y vida que hoy se transforman en estos platillos.

Para mí, este menú representa también mi propia trayectoria: más de 15 años en la cocina que me han permitido refinar cada detalle y regresar con platillos que se han vuelto clásicos y parte de la tradición viva de esta casa, este menú está lleno de mar, de frescura, de limones, de aire salino y de memoria.

Aquí vive el Vesubio, el Golfo de Nápoles, el Mediterráneo, el Adriático y el Jónico, y también viven los años de trabajo, el aprendizaje y la convicción que han hecho que DI PACE sea lo que es hoy; es el reflejo de las tres generaciones de las que formo parte. Generaciones que me enseñaron que la cocina es honrar el origen y respetar a quienes se sientan a nuestra mesa.

Porque tú no sólo estás aquí para comer sino que formas parte de esta historia.

Bienvenido al sur de Italia.
Bienvenido al mar.
Bienvenido a DI PACE

–Emilio Di Pace
Chef

A Gabriele Di Pace, mio babbo, a tre anni della tua partenza ti dedico la mia cucina. Ovunque tu sia questo è un omaggio per te.

(A Gabriele Di Pace, mi papá, a tres años de tu partida te dedico mi cocina. Dondequiera que estés, éste es un homenaje para ti)

ANTIPASTI

Calamari fritti \$250

Calamares fritos a la romana, con limón.

Burrata e pomodori \$270

Queso cremoso del sur de Italia con tomates.

Vitello tonnato \$260

Ternera fría en rebanadas con salsa cremosa de atún y alcaparras.

Polipetti affogati \$260

Pulpo baby cocido en salsa de jitomate.

Arancini siciliani \$255

Bolas de arroz al azafrán, rellenas, empanizadas y fritas.

Carpaccio estivo \$270

Frescas láminas de res o de pulpo, sujeto a disponibilidad.

Salumi e formaggi \$350

Cortes finos de charcutería y quesos italianos.

INSALATE

Dell'impero \$230

Ensalada César sin pretensiones.

Caprese \$250

Jitomate, mozzarella fresca y albahaca.

Della casa \$220

Lechugas mixtas, fruta, nuez y aderezo dulce.

Di barbabietola \$230

Betabel al horno, supremas de naranja, aderezo ligero.

LASAGNE

Al ragù \$300

Como le gusta al mundo, con carne y quesos.

Vecchia di Bologna \$320

La madre de todas. Pasta verde y ragù antiguo.

Fiorentina \$280

Con espinacas y ricotta.

PRIMI PIATTI

Risotto nero \$350

Arroz cremoso con tinta de calamar y mariscos.

Risotto alla Gabriele \$305

Arroz arborio al tomate, con migas crujientes.

Zuppa per Gaza \$290 

Sopa fría de jocoque y pepinos, con kepe. Al estilo levante.

Risotto milanese \$340

Al azafrán, con ragù de ossobuco.

PASTE

Pasta nera con gamberoni \$360

Fresca, pintada con sepia, camarones gigantes y tomatitos.

Tagliolini al limone \$290

Fresca, con limón, mantequilla y tomillo.

Pasta al pomodoro \$270

Jitomate italiano, ajo y aceite de oliva.

Spaghetti e' vongole \$300

Con almejas. Blanca o rosé.

Alla carbonara \$310

Yemas, queso, guanciale y pimienta negra.

Pasta tonno e limone \$300

Atún al limón con toques picantes.

Al pesto di pistacchio e salmone \$350

Con pesto de pistachos y salmón.

Fetuccine al ragú \$310

Salsa de carne cocida lentamente.

Spaghetti alla puttanesca \$320

Tomate, aceitunas, alcaparras y anchoas.





Calamarata napoletana \$325

Calamares, jitomate, vino blanco, aromatizado con ajo.

Tagliatelle al pesto verde \$300

Con el clásico verde genovés, de albahaca.

Al ragú napoletano \$310

Salsa de tomate con costillas y salsiccia.

Pasta all'acqua pazza \$310

Tomates, corvina, ajo y chile.

Raviolone di pesce \$320

Relleno de pescado, servido con fumet y aromáticos.

Linguine ai frutti di mare \$325

Mezcla de mariscos frescos, en salsa de rosada.

Tagliatelle al ragú bianco \$315

Fresca con carne de res, vino y hierbas finas.

Spaghetti neri con tartare di gamberi \$350

Frescos, con sepia, ajo rostizado, bisque y tártara de camarón.

Pasta Di Pace \$300

Receta de la casa. Crema de albahaca, stracciatella y tomates.

SECONDI

Polpo prezzemolato \$325

Pulpo al limón, con perejil y ajo, servido con papas.

'Mpepata e' cozze \$330

Mejillones al vapor con pimienta negra y vino. Servido en casco.

Pesce in bianco \$350

Pescado nacional blanco al sartén, con ensalada de cous cous.

Salmone alla mediterranea \$360

Con mix de tomate cherry, tomillo y alcaparras.

Piccata di pollo \$330

Suprema de pollo en salsa de limón y alcaparras.

Filetto al pepe verde \$385

Filete de res con salsa de pimienta verde y verduras del huerto.

Polpo alle brace \$340

Pulpo a la parrilla, con papa a la brasa y ensalada.





Tiramisú al caffè \$180

Clásico de mascarpone, café y cacao.

Semifreddo al basilico \$170

Postre frío de crema de limón y albahaca.

Il golosone \$200

Postre de elaborado con productos Kinder y Ferrero.

Pannacotta classica \$165

Crema cocida de vainilla con salsa de frutos rojos.

Zeppole di San Giuseppe \$170

Masa frita rellena de crema pastelera y cereza negra.

Crostata alla frutta \$175

Tartaleta con crema diplomática y fruta fresca.

Cheesecake al limone \$180

Al estilo New York fusionado con limones de Sorrento.

PIZZE ROSSE

Base de tomate italiano. 30cr

MARGHERITA

Mozzarella fior di latte y albahaca fresca. \$265

MARINARA \$225

Ajo laminado, orégano y aceite de oliva extra virgen.

NAPOLETANA \$275

Mozzarella, aceitunas, anchoas y alcaparras.

DIAVOLA \$285

Mozzarella, salame picante italiano y provolone.

VIVA L'ITALIA \$315

Mozzarella, arúgula fresca, prosciutto crudo y lascas de parmesano.

ASSISI \$295

Mozzarella, champiñones y prosciutto.

GABRIELE \$310

Mozzarella, salame, aceitunas negras, champiñones y salsiccia.

CAPRICCIOSA \$315

Mozzarella, alcachofa, aceituna negra, champiñones y jamón de pierna.

GUAGLIONE \$285

Mozzarella, salami americano y champiñones salteados.

FRANCESCA \$285

Mozzarella, jamón de pierna y champiñones.

LA CHIC \$320

Mozzarella, tomate seco, prosciutto y burrata fresca

GAMBERI \$310

Mozzarella, camarón picante y cebolla morada.

PESCATORA \$350

Tomate, mix de mariscos y aromas de ajo.

DEL BOSCO \$290

Mozzarella con mezcla de hongos italianos.

MAIALONA \$305

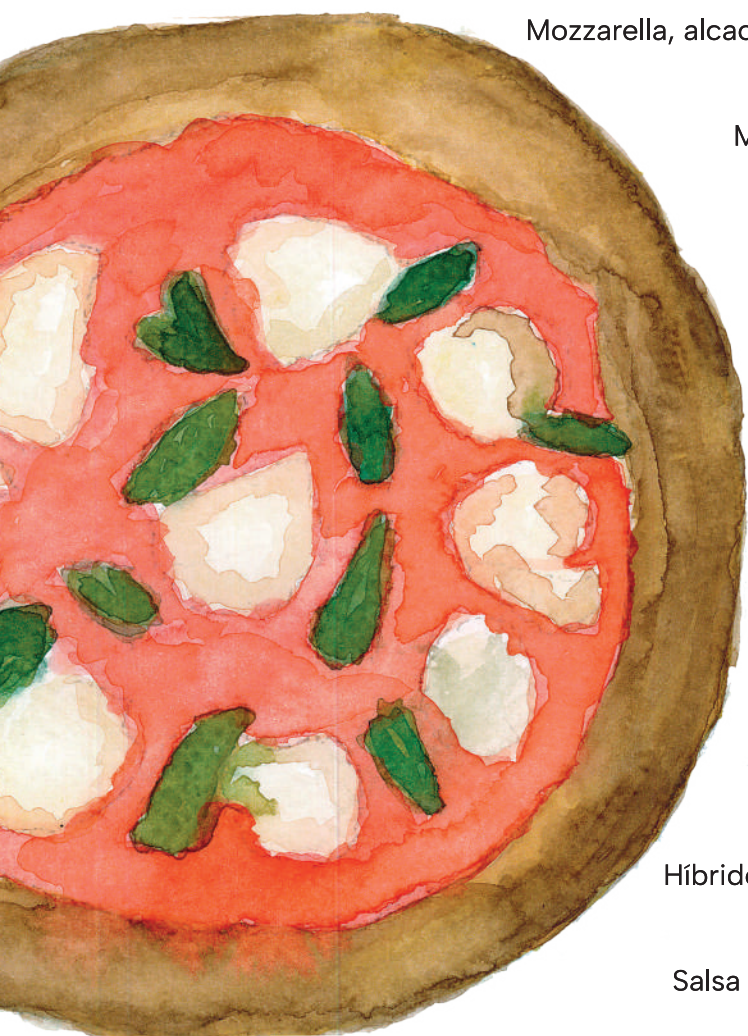
Mozzarella, tris de salami y salsiccia artesanal.

DI PACE \$280

Híbrido entre Margherita y Marinara, con doble personalidad.

BUFFALONA \$390

Salsa de tomate, parmesano y al centro burrata y prosciutto.



PIZZE BIANCHE

QUATTRO FORMAGGI \$285

Cuatro quesos italianos: mozzarella, gorgonzola, provolone y parmigiano.

TARTUFATA \$320

Salsiccia, champiñones salteados y aceite de trufa negra.

MILANESE \$295

Pera, gorgonzola, nuez.
Toque de miel trufada. +\$70

FILETTO \$275

Tomates cherry, parmesano y hojas de albahaca fresca.

DELVERDE \$325

Aceite de albahaca, mozzarella, mortadella, pistachos y straciatella.

MARADONA \$300

Salsiccia con friarielli, nabo típico napolitano.

NORVEGESE \$320

Salmón ahumado, provolone fundido y alcaparras.

PIZZA FRITTA

JAMÓN DE PIERNA \$290

SALAME (PICANTE O NATURAL) – \$300

CALZONI

LEONARDO \$295

Ricotta, mozzarella, jamón y salame.

CAPUTO \$310

Ricotta, mozzarella, tris de salami y aceituna negra.

LUCCA \$380

Dentro: salsa y mozzarella. Fuera: Burrata, prosciutto y albahaca.

FOCACCIE

SALE & ROSMARINO \$110

Sal de mar y romero fresco.

AGLIO & PARMIGGIANO \$120

Pasta de ajo y parmesano gratinado.

DA BERE

SAN BENEDETTO \$75 (750 ml)

Agua mineral gasificada, italiana.

ROMPEOLAS \$55 (355 ml)

Agua de manantial enlatada, natural o con gas.

PUREZZA \$45 (325 ml)

Agua mineral clásica.

SAN PELLEGRINO NATURALI \$65 (355 ml)

Sodas italianas, en sabores: naranja, limón, toronja, mandarina, limón & menta, o naranja & granada.

SANBITTER \$75 (100 ml)

Aperitivo italiano sin alcohol de hierbas y cáscara de naranja.

CHINOTTO \$80 (200 ml)

Refresco oscuro de sabor amargo con extracto de naranjas sicilianas.

CEDRATA \$75 (180 ml)

Gaseosa de cedrón italiano, cítrica y refrescante.

DELISÓN \$65 (325 ml)

Refresco artesanal hecho en Zacatlán, Puebla.

VELVET SODA \$70 (355 ml)

Refresco artesanal, natural. Lychee, damasco, frambuesa y pomelo.

XAZIL \$40 (500 ml)

Aguas frescas embotelladas. Pregunta por los sabores del día.

MEXICOLA \$35 (500 ml)

Refresco de cola elaborado por Cooperativa Pato Pascual.

SCHWEPES \$55 (296 ml)

Refresco de jengibre o agua tónica.



CAFFÈ

ESPRESSO \$60

Café corto, concentrado.

ESPRESSO MACCHIATO \$65

Espresso con un toque de leche espumada.

ESPRESSO LUNGO \$60

Espresso con mayor volumen de agua.

ESPRESSO LUNGO MACCHIATO \$65

Espresso largo con espuma de leche.

ESPRESSO DOPPIO \$90

Doble carga de espresso.

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO \$95

Doble espresso con un toque de leche.

ALLA AMERICANA \$75

Espresso servido con agua caliente.

CAPPUCCINO \$85

Espresso con leche vaporizada y espuma.

MAROCCHINO \$80

Espresso largo con cocoa y azúcar.

AFFOGATO \$100

Espresso servido sobre helado.

VIENNESE \$95

Espresso con chocolate y crema batida.

ESPRESSO ROMANO \$100

Espresso con sambucca y piel de limón.

CORRETTO \$105

Espresso con grappa.

BRASILIANO \$90

Espresso helado con leche condensada.

DEL NONNO \$100

Frappé de espresso.

MOKA ITALIANA \$130 (3 tazas) | \$220 (6 tazas)

Café preparado en cafetera italiana.



PER BAMBINI

PACCHETTO DI NAPOLI \$250

Pizza mini (jamón, queso o salami americano) + Paleta helada Kinder

PACCHETTO DI ROMA \$240

Pasta mini (al burro o pomodoro) + Paleta helada Kinder

