

UN VIAGGIO

attraverso la cucina italiana



DI PACE

DI PACE
MENU AUTUNNO-INVERNO
Edizione 2026–2027

Ideato, sviluppato e prodotto a Toluca, México.

DIREZIONE DEL PROGETTO
Chef Emilio Di Pace Bringas

DIREZIONE EDITORIALE, PRODUZIONE E VISUALI
Frida Velázquez Campos

REVISIONE EDITORIALE E STILISTICA
Martha Idalia Bringas Colín

AMMINISTRAZIONE E COORDINAMENTO
Fiorella Bernadette Campos Mondragón

COORDINAMENTO GASTRONOMICO
Carlos Pérez Meléndez

SQUADRA DI CUCINA
Adrián Uría Hernández
Luis Josué Gallego
Jesús Everardo Miranda
Andrés Cortés Aviña

PIZZERIA
Christian Estrada Chantes

Testi, ricette e concept gastronomico
© DI PACE, 2026

Felipe Villanueva 802
Colonia Morelos, Toluca, Estado de México
C.P. 50120 — Messico

Prima edizione: agosto 2026
Stampato in Messico

CODICE EDITORIALE DI PACE
DP-AI-2026-01

Tutti i diritti riservati.



DI PACE siempre ha sido un restaurante en movimiento porque también ha crecido al ritmo de quienes le hemos dado vida.

Con el tiempo he entendido que evolucionar no solamente significa corregir, aprender o transformar lo que todavía puede ser mejor sino construir algo capaz de permanecer más allá de nosotros.

Detrás de cada menú existen meses de trabajo, cansancio y dedicación y también la ilusión de que esta historia, estas recetas y todo lo que hemos levantado con tanto esfuerzo puedan algún día ser abrazados por nuevas manos y encontrar en ellas la continuación. Quizá esa sea la forma más honesta de crecer: cuidar profundamente lo que somos mientras construimos aquello que algún día podremos dejar.

Desde esa forma de entender el crecimiento, para este *Autunno-Inverno 26-27* dirigimos la mirada hacia el centro y el norte de Italia, una tierra donde las fronteras no dividen sino que abrazan distintas culturas gastronómicas. Encontramos inspiración en su cercanía con Francia, en el Adriático, en los Balcanes y en aquellas recetas de herencia austrohúngara y eslava que se hicieron de un lugar dentro de la cocina italiana y de ahí nacen sus pastas cremosas, sus sopas, sus guisos largos y esos sabores cálidos, profundos y generosos que pertenecen a los meses más fríos del año.

En estas páginas regresan algunos de los platillos que ustedes ya han hecho suyos, evolucionan otros que aún tenían algo más que contar y aparecen nuevas recetas que merecen formar parte de la historia de DI PACE.

Nada de esto sería posible sin las manos de quienes sostienen el restaurante todos los días: el sous chef, los jefes de partida y cada integrante de la cocina, sino también quienes desde la administración, la sala, la limpieza y el mantenimiento hacen que cada pieza encuentre su lugar.

Este menú lleva mi sello, mis recuerdos y una parte importante de mi historia, así como el trabajo, el esfuerzo y el corazón de todo un equipo.

— Chef Emilio Di Pace Bringas

La mia felicità vive qui: nel calore della cucina, nella gioia di vedervi a tavola e nella speranza che tutto questo, un giorno, continui oltre me.

ANTIPASTI

Per cominciare · Para comenzar

Carpaccio di salmone \$280

Finas láminas de salmón fresco, curadas con limón, vino blanco y ajo.

Bruschette miste \$215

Selección de tres panes tostados con ingredientes de temporada.

Burrata e pomodorini \$275

Burrata cremosa con tomates cherry y pesto de albahaca.

Salumi e formaggi \$370

Plato de charcutería y quesos de importación, para compartir.

INSALATE

Fresco, semplice e italiano ·

Fresco, simple e italiano

Della casa \$220

Mezcla de hojas verdes con nuez, pera, fresa y aderezo dulce de la casa.

Insalata all'anguria \$230

Mezcla verde con sandía, queso cabra y menta, acompañada de aderezo de limón y miel.

Caprese \$250

Tomate fresco con mozzarella, albahaca y aceite de oliva extravirgen.

Pistacchi e fichi \$260

Mezcla de hojas verdes con higos, jamón serrano y pistaches.

Pizzette alla montanara \$255

Tres pequeñas pizzas fritas y horneadas: margherita, caprese y napoletana.

Provolone al forno \$260

Queso provolone al horno a las finas hierbas.

Parmigiana di melanzane \$265

Capas de berenjena horneada con salsa de tomate, mozzarella y parmesano.



A TAVOLA

¿Qué es un antipasto?

Antipasto significa literalmente "antes de la comida".

Es el primer momento de la mesa italiana: pequeños platos para abrir el apetito antes del primo.

ANTIPASTO → PRIMO → SOCONDO → DOLCE

PRIMI PIATTI

El primer plato después de la entrada y antes del plato fuerte.

Risotto del Nord \$290 🕒

Arroz arborio cremoso con gorgonzola, terminado con pera, manzana y nueces.

Risotto ai porcini \$330 🕒 ☆

Arroz arborio cremoso con hongos porcini y parmesano.

Minestrone classico \$270 VG

Sopa tradicional italiana con verduras, alubias y pasta corta.



LASAGNE

Pasta fresca al horno preparada en capas, una de las grandes tradiciones de la cocina italiana.

Lasagna al ragù classico \$310

Con ragù boloñés, bechamel y parmesano.

Lasagna bianca \$300

Con pancetta, pistaches y queso ahumado.

Lasagna di carnevale napoletano \$340 ☆

Tradicional del sur de Italia con albóndigas, ricotta, jamón y quesos

02.

MANGIARE ALL'ITALIANA

La cultura del buon mangiare

En la mesa italiana, pasta y pizza no suelen compartir protagonismo: se elige una u otra y se acompaña con equilibrio.

Non tutto insieme.

Cada cosa en su lugar.

PASTE

Distintos tipos de pasta, cada uno elegido según su salsa y preparación.

Fettuccine al ragù \$330

Pasta con ragù tradicional de carne, cocido lentamente.

Penne alla Giuletta \$345

Pasta corta con salsa cremosa de cuatro quesos, champiñones, nueces y pancetta.

Pappardelle della Regina Margherita \$340

Pasta fresca con salsa de tomate, stracciatella de vaca y albahaca.

Tagliatelle al pesto genovese \$320

Pasta fresca con pesto de albahaca.

Carbonara \$320

Pasta con yemas de huevo, guanciale, queso y pimienta negra.

Al ragù napoletano \$330

Pasta corta con salsa de tomate, costillas y salsiccia italiana.

Fredo Corleone \$325

Pasta fresca con nuestra versión de la clásica salsa Alfredo.

Farfalle al salmone e vodka \$330

Pasta con salmón, crema y un toque de vodka.

Al tartufo \$410

Pasta fresca con crema de trufa, salsiccia italiana, hongos y trufa laminada



Ravioli neri con salmone \$355

Frescos, rellenos de salmón fresco y ahumado, salsa de mantequilla ligera.

Gnocchi alla sorrentina \$325

Ñoquis de papa con salsa de tomate, mozzarella y parmesano gratinado.

Alla zozzona \$345

Pasta romana con guanciale, salsiccia, tomate, yemas de huevo y pecorino.

La Genovese \$350

Pasta con carne de res y cebollas extra suaves, al estilo napolitano.

Cannelloni italiani \$335

Pasta fresca horneada con el relleno especial de la semana.

Alla boscaiola \$325

Pasta corta con salsa cremosa, jamón, pancetta y champiñones.

Tortelloni in brodo \$320

Pasta rellena servida en un intenso fondo de res.

Gnocchi ai formaggi \$350

Pasta de papa con salsa cremosa de quesos y pimientas.

03.

NON FARE QUESTO

Non tagliare la pasta

En Italia, la pasta larga no se corta con cuchillo.

Los spaghetti se enrollan con el tenedor.

Il coltello? Lascialo stare.

¿El cuchillo? Déjalo en paz.

SECONDI PIATTI

Platos principales a base de carne, pescado y otras especialidades.

Salmone e risotto \$380 ⌚

Filete de salmón con escamas de zucchini y risotto cremoso a los cítricos.

Pollo e lamponi \$360

Relleno de queso de cabra, nueces y dátiles, con salsa de frambuesa.

Filetto ai funghi e marsala \$420

Filete de res servido sobre crema de hongos silvestres y vino marsala.

Goulash triestino \$350

Estofado de carne de res inspirado en la tradición húngara de Trieste.

Ossobuco alla milanese \$430 ☆ ⌚

De res (500 gr) cocido lentamente, acompañado de risotto al azafrán.

Hamburger di salmone \$365

Hamburguesa de salmón fresco picado a mano, acompañada de fritos de camote.

Purpett' ra nonna \$345

Albóndigas al estilo de la abuela napolitana, servidas en una intensa salsa de tomate (5pz).

Pollo in gabbia \$350

Farsa envuelta en verduras al grill y cubierta con una reja de hojaldre.

DOLCI

Los postres de la mesa italiana.

Tiramisù \$185

Clásico italiano elaborado con café, mascarpone y cacao amargo.

Tarte Tatin \$195

Tarta francesa de manzana caramelizada, con helado de vainilla.

Il truffone \$220 ☆

Pastel meloso de chocolate intenso y licor.

Pannacotta classica \$170

De vainilla con coulis de frutos rojos.

Cannoli siciliani \$190

Dos cannoli crujientes rellenos de ganache aireada.

Ravioli dolci \$185

Fritos, rellenos de crema pastelera y servidos sobre salsa de frutilla.

Pera al vino rosso \$195

Pera pochada en tinto especiado, acompañada de gelato.

04. SCARPETTA /skar'pet.ta/
sostantivo

El gesto de recoger con un trozo de pan la salsa que queda en el plato.

Fare la scarpetta

Porque algunas salsas merecen hasta la última gota.

PIZZE ROSSE

Base de tomate italiano. 30cm

MARGHERITA \$270

Mozzarella fior di latte y albahaca fresca.

MARINARA \$230 VG

Ajo laminado, orégano y aceite de oliva extra virgen.

NAPOLETANA \$275

Mozzarella, aceitunas, anchoas y alcaparras.

DIAVOLA \$290

Mozzarella, salame picante italiano y provolone.

VIVA L'ITALIA \$320

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

ASSISI \$295

Mozzarella, champiñones y prosciutto.

GABRIELE \$315

Mozzarella, salame, aceitunas negras, champiñones y salsiccia.

CAPRICCIOSA \$320

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

CAPRESE \$285

Mozzarella, albahaca y rebanadas de tomate fresco.

GUAGLIONE \$290

Mozzarella, salami americano y champiñones.

FRANCESкана \$285

Mozzarella, jamón de pierna y champiñones.

LA CHIC \$325

Mozzarella, tomate seco, prosciutto y stracciatella.

GAMBERI \$315

Mozzarella, camarón con chile de árbol y cebolla morada.

DEL BOSCO \$295

Mozzarella con mezcla de hongos silvestres italianos.

MAIALONA \$310

Mozzarella, tris de salami y salsiccia artesanal.

DI PACE \$290

Híbrido entre Margherita y Marinara, con doble personalidad.

BUFFALONA \$395

Salsa de tomate, grana padano y al centro burrata y prosciutto.



PIZZE BIANCHE

Sin base de tomate. 30cm

QUATTRO FORMAGGI \$290

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

TARTUFATA \$325

Salsiccia, champiñones y aceite de trufa negra.

MILANESE \$295

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

FILETTO \$280

Tomates cherry, parmesano y hojas de albahaca fresca.

PIZZE DOLCI

Pizza dulce. 28cm

ALLA NOCCIOLA \$270

Crema de avellanas y chocolate, fruta y avellanas garapiñadas.

PIZZA FRITTA NAPOLETANA

Masa napolitana frita rellena con tomate, mozzarella, stracciatella y parmesano.

JAMÓN DE PIERNA \$290

FOCACCE

Pan de acompañamiento

SALE & ROSMARINO \$110 VG

Sal de mar y romero fresco.

AGLIO & PARMIGGIANO \$120

Pasta de ajo y parmesano gratinado.

DELVERDE \$330

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

MARADONA \$300

Salsiccia con friarielli, nabo típico napolitano.

NORVEGESE \$325

Salmón ahumado, provolone y alcaparras.

05.

A TAVOLA

Pizza, birra e vino

En Italia, la pizza suele encontrar su mejor compañía en una cerveza.

Para pastas, risotti y secondi, el vino toma su lugar en la mesa.

CON PISTACCHIO \$290 ☆

Crema de pistaches y chocolate blanco, kinder bueno y frambuesas.

SALAME (picante o natural) \$300

CALZONI

Pizza cerrada. 28 cm

LEONARDO \$300

Ricotta, mozzarella, jamón y salame.

CAPUTO \$310

Ricotta, mozzarella, tris de salami y aceituna negra.

LUCCA \$390

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

DA BERE

SAN BENEDETTO \$80 (750 ml)

Agua mineral gasificada, italiana.

ROMPEOLAS \$60 (355 ml)

Agua de manantial enlatada, natural o con gas.

PUREZZA \$50 (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.

RC COLA \$35 (500 ml)

Refresco de cola estadounidense.

SCHWEPES \$55 (296 ml)

Refresco de jengibre o agua tónica.

LIMONATA DI PACE \$45 (285 ml) – \$80 (473 ml)

Limonada natural del tap.

ARANCIATA DI CASA \$85 (473 ml)

Naranjada natural, con o sin gas.

SODA ITALIANA \$65 (285 ml)

Con jarabe de fruta natural y agua gasificada. Sabores por temporada.

CAFFÈ

ESPRESSO \$60

ESPRESSO MACCHIATO \$65

ESPRESSO LUNGO \$60

ESPRESSO LUNGO MACCHIATO \$65

ESPRESSO DOPPIO \$95

ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO \$100

Doble espresso con un toque de leche.

ALLA AMERICANA \$70

Espresso servido con agua caliente.

CAPPUCCINO \$85

Espresso con leche vaporizada y espuma.

MAROCCHINO \$80

Espresso largo con cocoa y azúcar.

AFFOGATO \$110

Espresso servido sobre helado.

VIENNESE \$100

Espresso con chocolate y crema batida.

ESPRESSO ROMANO \$120

Espresso con sambucca y piel de limón.

CORRETTO \$110

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.

SENZA CAFFÈ

TISANA HERBAL-FRUTAL \$80

INFUSIONES DE TÉ \$50

CHAI LATTE \$80

CHOCOLATE SUIZO \$80

TÉ NEGRO INDIO \$75



PER BAMBINI

PACCHETTO DI NAPOLI \$250

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

PACCHETTO DI ROMA \$240

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



CON CALMA



VEGETARIANO



VEGANO



PICCANTE



CONSIGLIO DI FACE