BUONDÌ

Antipasti

(Entradas)

Bruschetta
Cinco rebanadas de pan crocante con tomate, albahaca y aceite de olivo
—$80—

Carpaccio di salmone
Finas láminas de salmón con aceite de olivo, alcaparras, arúgula y queso parmesano
—$180—

Portobello ai quattro formaggi
Hongo a la plancha con aceite de olivo, especias y una cama de cuatro quesos
—$100—

Tagliere di formaggi e salumi
Tabla mixta de quesos y embutidos, acompañado de frutas, galletas saladas, más un dip de mermelada chipotle con zarzamora
Tabla Grande —$220—
Tabla chica —$110—

Insalate

(Ensaladas)

Caprese
Rodajas de tomate con queso mozzarella fresco, albahaca, pesto y vinagreta
—$90—

Insalata burrata
Arúgula con burrata, pesto, nuez, rodajas de durazno, cebolla morada, rebanadas de tomate y vinagre balsámico
—$120—

Insalata cesare di pollo
Lechuga orejona con pollo, crutones, parmesano y aderezo césar
—$120—

Insalata della casa
Lechugas mixtas con espinacas, prosciutto, nueces, tomate cherry, manzana caramelizada, queso de cabra rayado, vinagre balsámico y un toque de trufa
—$140—

Insalata Liguria
Lechuga romana con espinacas, espárragos, rodajas de cebolla morada, camarones, aguacate y vinagreta
—$180—

Primi piatti

(Primer plato)

Salse

- ***Alfredo:*** *Salsa casera cremosa de parmesano con un toque de ajo y especias*
- ***Amatriciana:*** *Salsa casera de pomodoro con tocino, cebolla y pepperoncini*
- ***Arrabbiata:*** *Salsa casera de pomodoro natural picante*
- ***Bolognese:*** *Carne molida de res en salsa pomodoro*
- ***Carbonara:*** *Salsa casera de huevo, tocino, parmesano y especias*
- ***Funghi porcini:*** *Champiñones con vino blanco, albahaca y especias*
- ***Pesto:*** *Salsa casera de albahaca, parmesano, aceite de olivo, piñones y ajo*
- ***Pomodoro:*** *Salsa casera de jitomate natural sazonado con albahaca y especias*
- ***Puttanesca:*** *Salsa casera de pomodoro con anchoas, alcaparras y aceitunas negras*
- ***Quattro formaggi:*** *Salsa casera de cuatro quesos; mozzarella, gorgonzola, parmesano y gouda*

Proteína extra: *(Camarón $35/ Pollo $25)*

Fettuccine

Pasta fresca plana y alargada
(Alfredo/ Amatriciana/ Arrabbiata/ Bolognese/ Carbonara/ Funghi porcini/ Pesto/ Pomodoro/ Puttanesca/ Quattro formaggi)
—$140—

Gnocchi di patate

Pasta fresca a base de papa
(Alfredo/ Amatriciana/ Arrabbiata/ Bolognese/ Carbonara/ Funghi porcini/ Pesto/ Pomodoro/ Puttanesca/ Quattro formaggi)
—$160—

Lasagna

Láminas de pasta rellenas con boloñesa, salsa bechamel y parmesano
—$180—

Pasta Penne

Pasta fresca corta
(Alfredo/ Amatriciana/ Arrabbiata/ Bolognese/ Carbonara/ Funghi porcini/ Pesto/ Pomodoro/ Puttanesca/ Quattro formaggi)
—$140—

Ravioli

Pasta fresca rellena de ricotta con espinacas
(Alfredo/ Amatriciana/ Arrabbiata/ Bolognese/ Carbonara/ Funghi porcini/ Pesto/ Pomodoro/ Puttanesca/ Quattro formaggi)
—$160—

Spaghetti
Pasta fresca larga delgada y cilindrica
(Alfredo/ Amatriciana/ Arrabbiata/ Bolognese/ Carbonara/ Funghi porcini/ Pesto/ Pomodoro/ Puttanesca/ Quattro formaggi)
—$140—

Tortellini
Pasta fresca rellena de quesos
(Alfredo/ Amatriciana/ Arrabbiata/ Bolognese/ Carbonara/ Funghi porcini/ Pesto/ Pomodoro/ Puttanesca/ Quattro formaggi)
—$160—

Secondi piatti

(Segundo plato)

Carne nel suo sugo
Carne de res finamente picada, cocinada en su propio jugo, acompañada de frijoles a la olla, cebolla, cilantro, tocino y tortilla
—$140—

Pesce al vino bianco
Filete de pescado cocinado con limón, vino blanco y ajo; más puré de papa
—$240—

Pollo alla parmigiana
Filete de pollo con salsa pomodoro y mozzarella gratinada
—$160—

Polpette al sugo
Albóndigas estofadas con perejil más queso crema, parmesano, bañadas en salsa casera de pomodoro, aceite de olivo, cebolla y albahaca
—$160—

Saltimbocca alla romana
Filete de res al vino blanco y prosciutto, acompañado con puré de papa
—$220—

Tonno al mango
Atún sazonado con finas hierbas, montado en una cama de mango agridulce, acompañado de espárragos y queso de cabra
—$240—

Pizze

(Pizzas)

Buondì
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, tomates cherry, queso de cabra, camarón y tócino
—$220—

Burrata
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, burrata, arúgula y prosciutto
—$220—

Diavola
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella y salami picante
—$160—

Funghi e salsiccia
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, salchicha, portobello y albahaca
—$160—

Frutti di mare
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, salmón, camarones y mariscos
—$220—

Gaucha
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, chorizo argentino y arrachera
—$180—

Genova
Base de pizza con salsa pomodoro, queso de cabra, mozzarella, gouda, parmesano, vino tinto de reducción y nuez
—$180—

Hawaïana
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, piña y jamón
—$160—

Margherita
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, tomate y albahaca
—$140—

Parmigiana
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, berenjenas, parmesano y albahaca
—$160—

Pepperoni
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni
—$140—

Prosciutto e rucola
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, arúgula, tomate, pecorino y vinagre balsámico
—$200—

Quattro formaggi
Base de pizza con salsa pomodoro, queso de cabra, mozzarella, gouda y parmesano
—$160—

Quattro stagioni
Base de pizza con salsa pomodoro, mozzarella, alcachofas, aceitunas negras, salami, portobello y albahaca
—$160—

Panini

(Paninis)

Croissant
Cuernito relleno de mostaza dijon, rebanadas de roast beef, queso mozzarella, rodajas de tomate, arúgula y balsámico
—$90—

Focaccia italiana
Pan plano relleno de pesto, stracciatella, mortadella y pistacho
—$140—

Panino al pollo
Ciabatta rellena de mayonesa, lechuga, pollo a la plancha, rodajas de tomate y tocino
—$140—

Panino toscano
Ciabatta rellena de mayonesa, lechuga, cebolla y lomo ahumado
—$140—

Panino monte nero
Ciabatta rellena de mayonesa, lechuga, rodajas de tomate, cebolla, queso gouda y selva negra
—$120—

Panino di Parma
Ciabatta rellena de pesto, lechuga, rodajas de tomate, cebolla y prosciutto
—$130—

Tramezzino
Sándwich relleno de hummus, espinacas y pollo a la plancha
—$100—

Dolci

(Postres)

Cannoli
Masa frita crujiente en forma de tubo con relleno de chocolate y almendras
—$95—

Panna cotta
Crema dulce cocida, gelificada con frutos rojos o al vino tinto
—$70—

Tiramisù
Bizcocho de vainilla bañado con café y una crema a base de queso mascarpone espolvoreado con cocoa obscura
—$95—

Waffle
Waffle acompañado con frutos rojos, mermelada y una bola de gelato
—$120—

***Pregunta por nuestros postres de temporada**

ESPERIENZA ROMANTICA

(Para 2 personas)

—$700—

Una velada inspirada en las plazas y terrazas de Italia

Vino rosso
Botella vino tinto de la casa

Carpaccio di salmone
Finas láminas de salmón con aceite de olivo, alcaparras, arúgula y queso parmesano

2 pastas
(Lasagna ó Ravioli)

Tiramisù
Bizcocho de vainilla bañado con café y una crema a base de queso mascarpone espolvoreado con cocoa obscura

LA TAVOLA DEGLI AMICI

(Para 4 personas)

—$1200—

Perfecta para disfrutar entre amigos al estilo italiano

Jarra de clericot (1.7 L)
Fruta cortada en cubos con jugo de limón, sirope natural, agua mineral y vino tinto

Tagliere di formaggi e salumi
Tabla grande mixta de quesos y embutidos, acompañado de frutas, galletas saladas, más un dip de mermelada chipotle con zarzamora

2 pizzas
(Buondì/ Burrata/ Diavola/ Frutti di mare/ Funghi e salsiccia/ Gaucha/ Genova/ Hawaïana/ Margherita/ Parmigiana/ Pepperoni/ Prosciutto e rucola/ Quattro formaggi/ Quattro stagioni)

4 postres
(Cannoli/ Panna cotta/ Tiramisù/ Waffle)
***Pregunta por nuestros postres de temporada**

TAVOLA DELLA FAMIGLIA

(Para 6 personas)

—$1700—

Para crear momentos inolvidables en familia al estilo italiano

2 Jarras, 1 de limonada y 1 de naranjada (1.7 L)
(Fresa/ Frutos rojos/ Maracuyá/ Morá azul/ Piña/ Tamarindo)

Bruschetta
Seis rebanadas de pan crocante con tomate, albahaca y aceite de olivo

2 ensaladas
(Caprese/ Insalata burrata/ Insalata cesare di pollo/ Insalata della casa/ Insalata Liguria)

3 pizzas
(Buondì/ Burrata/ Diavola/ Frutti di mare/ Funghi e salsiccia/ Gaucha/ Genova/ Hawaïana/ Margherita/ Parmigiana/ Pepperoni/ Prosciutto e rucola/ Quattro formaggi/ Quattro stagioni)

6 postres
(Cannoli/ Panna cotta/ Tiramisù/ Waffle)
***Pregunta por nuestros postres de temporada**

BUONDÌ

Acerca de nosotros

Buondì nace de la valentía de quienes dejaron atrás su tierra y del amor con el que sembraron nuevas raíces. Nuestro nombre Buondì que significa "buen día" es un saludo sencillo y luminoso, como aquellos amaneceres en los que comenzaba una jornada de trabajo duro y sueños intactos.

En cada plato celebramos esa travesía: la tradición italiana que cruzó el océano y encontró en América un nuevo hogar. Buondì no es solo un restaurante; es una historia servida a la mesa, un homenaje a la inmigración italiana y al poder eterno de la familia, la memoria y el buen vivir.

Liguria, Genova, Italia (Vista del puerto de Genova), 1940s

cafe.buondi

buondi.brunch

378 688 37 14

Martes a domingo
06:00pm a 11:00pm
Cerramos los lunes

Circuito Juan Pablo II #1067, Fraccionamiento Guadalupe.
Tepatitlán de Morelos, Jalisco.

www.buondi.com.mx