

# Cello

CUCINA ITALIANA



BANYAN TREE  
PUEBLA

# ANTIPASTI

## BRUSCHETTA ITALIANA (2 pzas.)

Pan tostado con ajo, cherry fresco, aceite de oliva, albahaca.  
*Toasted bread with garlic, fresh Cherry, olive oil and basil.*

**\$200**

## CARPACCIO DI MANZO (120gr.)

Res, aceite de oliva, arúgula, queso parmesano.  
*Beef, olive oil, arugula, parmesan cheese.*

**\$380**

## FRITTO MIXTO DI GAMBERI E CALAMARI (200gr.)

Camarón, calamar, pescado, salsa arrabiata y alioli de ajo.  
*Shrimp, calamari, catch of the day, served with arrabiata sauce y garlic aioli.*

**\$390**

## DELICATEZZA (150gr.)

Selección de quesos, embutidos, aceitunas, compota, pan artesanal, melón con prosciutto.  
*Selection of cheeses, cold cuts, olives, compote, artisanal bread, melon with prosciutto.*

**\$450**

## PARMIGIANA DI MELANZANE (210gr.)

Berenjenas empanizadas, gratinadas con queso mozzarella, servidas con salsa pomodoro.  
*Bread eggplant au gratin with mozzarella and served with pomodoro sauce.*

**\$190**

## INSALATA CELLO (100gr.)

Burrata, pesto de albahaca, lechugas orgánicas, higos, pomodorini y prosciutto.  
*Artisanal burrata cheese, basil pesto, mix salad, figs, pomodorini and prosciutto.*

**\$390**

## COZZE AL VINO BIANCO (120gr.)



Mejillones al vino blanco, infusión de azafrán, toque de limón meyer y perejil.  
*Mussels in White winesauce, saffron infusion, touch meyer lemon and parsley.*

**\$210**

## ANTIPASTINI DI JORNO (120gr.)

Vegetales variados seleccionados por el chef.  
*Chefs' selection of assorted vegetables.*

**\$190**

• Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk   
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product   
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food   
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

# PRIMI PIATTI

**SPAGUETTI ALLA CARBONARA (230gr.)**    
Spaguetti, panceta, yema de huevo, queso parmesano y aceite de trufa.  
*Spaghetti, bacon, egg yolk, parmesan cheese and oil truffle.*  
**\$310**

**GNOCCHI ARRABIATA(180gr.)**   
Gnocchi en salsa arrabiata con burrata.   
*Gnocchi with arrabiata sauce with burrata.*  
**\$350**

**LINGUINE ALLE VONGOLE (400gr.)**  
Linguine, almejas, ajo, vino blanco y perejil.  
*Linguine, clams, garlic, white wine and parsley.*  
**\$350**

**RISOTTO FUNGHI(110gr.)**   
Hongos de temporada, queso parmesano y aceite de trufa.  
*Wild mushroom, parmesan cheese and truffle oil.*  
**\$280**

**RIGATONI (230gr.)**   
Rigatoni, ragú de carne, salsa pomodoro.   
*Rigatoni, beef ragu, pomodoro sauce.*  
**\$320**

**FETTUCCINE AI GAMBERI (230gr.)**  
Fettuccine, espárragos, camarón, vino blanco, tocino, pomodorini.  
*Fettuccine, asparagus, shrimp, White wine, bacon, pomodorini.*  
**\$340**

**CALAMARATA DI FUNGHI (190gr.)**     
Calamarata con salsa de hongos silvestres, perejil y aceite trufa.  
*Calamatarata, with wild mushroom sauce, parsley and trufa oil.*  
**\$280**

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk   
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product   
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food   
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

# SECONDI PIATTI

## ESTOFADO DE VERDURAS A LA PROVENZAL

Platillo tradicional de la Provenza elaborado con berenjena, calabacín y tomates y albahaca.  
*A traditional dish from Provence made with eggplant, zucchini, and tomatoes and basil.*

**\$280**

## PESCATO AL LIMONCELLO (220gr.)

Pesca del día, salsa de limón, pasta orzo y ensalada de espárragos.  
*Catch of the day, lemon sauce, orzo pasta and asparagus salad.*

**\$470**

## NEW YORK CON PATATE

New York con papas cambray y chimichurri  
*New York with chambray potatoes and chimichurri.*

**\$990**

## PARMIGIANO DI PETTO (220gr.)

Pechuga de pollo a la parmesana con salsa de tomate rostizado con queso mozzarella y polenta.  
*Paarmesan chicken breast with roasted tomatoe sauce and melted mozzarella cheese and polenta.*

**\$340**

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE (180gr.)


Pasta con ragú de bologñesa de res, queso mozzarella y parmesano.  
*Lasagne with beef bolognese, mozzarella and parmesan cheese.*

**\$310**

## FILETTO DI CARNE AL VINO ROSSO (250gr.)

Filete de con puré de camote y salsa vino tinto con hongos.  
*Beef tenderloin, sweet potato purée, red wine and wild mushroom sauce.*

**\$650**

• Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk   
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product   
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food   
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

# PIZZA

**MARGHERITA** (400 grs.)    
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.  
*Tomato sauce, mozzarella, basil.*


**\$240**

**PEPERONI** (400 grs.)   
Salsa de tomate, pepperoni y hojuelas de chile.  
*Tomato sauce with pepperoni and crushed chili flakes.*

**\$280**

**FORMAGGIO** (400 grs.)   
Salsa de tomate, queso mozzarella, queso de cabra y gorgonzola.  
*Tomato sauce, mozzarella, goat cheese and gorgonzola.*

**\$320**

**TRATTORIA** (400 grs.)   
Salsa de trufa, mozzarella, porcini, prosciutto, arúgula.  
*Truffle sauce, mozzarella, porcini, prosciutto, rocket leaves.*

**\$340**

**VEGETARIANA** (400 grs.)   
Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, calabaza, piminetto y tomate  
*Tomato sauce, mozzarella, eggplants, zucchini, capsicum, cherry tomato*

**\$220**

• Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk   
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product   
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food   
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

# MOCKTAILS & SOFT DRINKS

## PASION STAR (230 ml.)

Mezcla de jugos, maracuyá, naranja y piña.  
Juice mix, pasión fruit, orange and pineapple.

\$110

## F.R.R (230 ml.)

Soda de frutos rojos y romero.  
Berries and Rosemary soda.

\$120

## LIMONADA / NARANJADA (240 ml.)

\$80

## REFRESCO (355 ml.)

Soft drink

\$80

## AGUA HETHE (350 ml.)

\$90

## AGUA HETHE (750 ml.)

\$170

## AGUA HETHE MINERAL (350 ml.)

\$90

## AGUA HETHE MINERAL (750 ml.)

\$170

## AGUA SAN PELLEGRINO (250 ml.)

\$80

## AGUA SAN PELLEGRINO (750 ml.)

\$190

## AGUA PERRIER (330 ml.)

\$110

## AGUA PERRIER (750 ml.)

\$195

• Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk   
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product   
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food   
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

# CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

COSMOPOLITAN (150 ml.)  
\$260

MANHATTAN (120 ml.)  
\$250

MARGARITA (150 ml.)  
\$220

DRY MARTINI (120 ml.)  
\$250

MEZCALINA (150 ml.)  
\$250

MOJITO (220 ml.)  
\$220

MOSCOW MULE (220 ml.)  
\$240

NEGRONI (120 ml.)  
\$250

OLD FASHIONED (120 ml.)  
\$250

PIÑA COLADA (220 ml.)  
\$220

TOM COLLINS (220 ml.)  
\$240

WHISKY SOUR (150 ml.)  
\$250

• Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk   
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product   
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food   
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consume de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some Or our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.

# COCKTAILS

## Lou Salomé (165 ml.)

Vodka y soda de: fresa, frambuesa, vino rosado, clavo y pimienta rosa.  
Vodka and soda with strawberry, raspberry, rosé wine, clove and pink peppercorn.

\$250

## Golden Garden (120 ml.)

Ginebra, licor 43 y clarificado de: piña, canela y anís.  
Gin and Licor 43, with a clarified infusion of pineapple, cinnamon and anise.

\$250

## Lasiora (130 ml)

Baileys, vodka, café espresso y jarabe de tiramisú.  
Baileys, vodka, fresh espresso and tiramisu syrup.

\$250

## Carajillo de la Abuela (150 ml)

Mezcal, licor casero de café de olla, preparado casero de horchata.  
Mezcal, house-made *café de olla* liqueur, and house-made horchata blend

\$250

## Pequeño Pastor (150 ml)

Tequila, shrub de piña, jugo amargo de cítricos, jarabe de jalapeño y cilantro.  
Tequila, pineapple shrub, bitter citrus juice, jalapeño syrup and cilantro.

\$250

## Seiggia (150 ml)

Licor de sandia, strega, prosecco y agua mineral.  
Watermelon liqueur, strega, prosecco and mineral water.

\$250

## Bite me (150ml)

Whisky de canela, jugo de manzana, oleo de limón, jugo de limón.  
Cinnamon whiskey, apple juice, lemon oleo, lemon juice.

\$250

## Fresh Cucumber (150 ml)

Ginebra de fresa y clarificado de pepino.  
Strawberry-infused gin with clarified cucumber.

\$250

## Nocturno a Rosario (120 ml)

Ron, jarabe de cacao con canela, reducción de vino tinto con cerezas, amargo de angostura y vermouth rosso.  
Run with cacao-cinnamon syrup, cherry-infused red wine reduction, angostura bitters and rosso vermouth.

\$250

## Negroni Figgo (90 ml)


Ginebra, vermouth rosso, campari y licor de pasas e higos.  
Gin, rosso vermouth, campari, enriched with a raisin and fig liqueur.

\$250

## MILPA / Insignia (100 ml)

Mezcal infundado con elote, licor de chile ancho, jarabe de epazote, limón.  
Mezcal, ancho pepper liqueur, epazote syrup, lemon.

\$220

•Vegetariano / Vegetarian  Sin gluten / Gluten free  Vegano / Vegan  Picante / Spicy  Lácteo / Milk   
Contiene Nueces / Contains nuts  Comida Cruda / Raw Food  Producto local / Local product   
Pesca sustentable / Sustainable fishing  Bebida local / Local drink  Comida local / Local food   
Huevo / Egg  Sin lácteo / Dairy-free 

• Precio al público en Pesos Mexicanos con IVA incluido. Algunos de nuestros productos contienen alérgenos. Si usted tiene alguna restricción alimentaria favor de notificar. El consumo de productos crudos puede generar daño a la salud.

• All our prices are in Mexican Pesos with VAT included. Some of our products may contain allergens. If you have food restrictions please notify us. The consumption of raw products might cause damage to the health.