

ANTIPASTOS

Carpaccio de res con aceite de trufa,
parmesano, curtido de chile xcatic, gotas de aioli.....

Tártara de atún,
con aguacate, salsa de soja, cilantro y gengibre.....

Dip de tomates deshidratados a los tres quesos,
queso cheddar fuerte, havarti y ricotta.....

Poke de salmón fresco canadiense, aguacate, chimichurri de cilantro (estilo la tratto) 
alcaparras, aceitunas, mostaza, vinagreta de vino blanco.

Burrata con pesto de albahaca fresca 
arúgula, tomate cherry, nueces, reducción de balsámico.

ENSALADAS

CHICAS ENTRADA

Famosa ensaladita bistro,
lechuga, pepino, tomate, aguacate, jicama, zanahoria, ajonjolí
crutones de pan de elote y vinagreta de balsámico.....

Ensaladita Cesar, aderezo clásico hecho en casa,
crutones de pan de elote.....

Ensaladita de arúgula, menta, queso pecorino,
uva horneada, aguacate, nuez mixta, vinagreta de cítricos y
balsámico blanco.....

GRANDES PLATO FUERTE

Famosa ensalada bistro con pollo,
lechuga, pepino, tomate, aguacate, jicama, zanahoria, ajonjolí,
crutones de pan de elote y vinagreta de balsámico.....

Ensalada Cesar con pollo, crutones de pan de elote,
aderezo clásico hecho en casa.....

Ensalada de arúgula, menta, queso pecorino,
uva horneada, aguacate, nuez mixta, vinagreta de cítricos y
balsámico blanco.....

Cobb salad con vinagreta de pimientos rostizados,
lechugas, pechuga de pollo, tocino, huevo, roquefort,
tomates y aguacate.....

Chino latino con pechuga de pollo a la parrilla,
aderezo thai de cacahuate y jengibre, lechuga, naranja,
aguacate, fideos chinos y nueces.....

la
TRATTO

PIZZAS

•BIANCA•

Margherita Bianca

queso fontina, mozzarella fresco, parmesano y hojas de salvia.

Champiñones rostizados, queso gruyere y fontina

cebolla caramelizada y tomillo fresco.

Espinacas a la rockefeller

bechamel, tocino y aceite de trufa.

con camaron

Portobello rostizado con queso ricotta

tocino ahumado, espinacas y aceite de trufa.

210

•ROSSO•

Margherita

salsa de tomate, mozzarella fresco, parmesano y albahaca joven

Prosciutto & arúgula

trufa negra, toque de miel.

Salami calabrese picante, pimientos rostizados

gotas de chimichurri, salsa de tomate, mozzarella y orégano fresco.

Salchicha local con hinojo, aceituna negra

hojuelas de chile, albahaca, mozzarella fresco y grana padano.

Tomates secados al sol, queso de cabra y albahaca

shallotes, mozzarella fresco, salsa de tomates.

Cuatro quesos

mascarpone, mozzarella, parmesano y roquefort.

PASTA FRESCA

Scampi alla mediterránea con espaghetini negro

camarones con crema de limón y vino blanco, parmesano,
cassé de tomate y brocoli.....

Fetuccini tuscany con pollo, limón y espinaca

crema de vino blanco y parmesano.....

Raviolis rellenos de pollo y dos quesos con salsa de vino marsala

tomates deshidratados, prosciutto y champiñones.....

Spaghetti la tratto,

pollo ahumado en casa, pimiento rojo rostizado, espinacas,
zucchini y parmesano.....

Spaghetti alla greca con tomates deshidratados,

espinacas, queso de cabra, piñones y pisca de piquín.....

Linguini c/ mezcla de champiñones, queso pecorino,



espinacas, poro y mantequilla de trufa negra.....

Spaghetti pomodoro



casé de tomate, parmesano y albahaca.....

GRILL & ESPECIALES

Steak de atún ennegrecido,

salsa de mango, arroz salvaje, ensalada de arúgula.....

Salmón canadiense fresco a las finas hierbas a la parrilla,



ensalada mediterránea de quinoa y champiñones al tomillo.....

Steak Au Poivre,

filete de res premium de Sonora, reducción de vino tinto y
pimienta verde, papas rostizadas y espinacas al limón.....

Vacio argentino Angus, maitre gorgonzola,



papas rostizadas al romero, ensalada de tomate.....

Pechuga de pollo c/ salsa de vino Marsala,

Tomates deshidratados, prosciutto y champiñones
puré de papa natural y vegetales.....

Algunos platillos requieren de hasta 25 minutos para su elaboración.
Grupos de 11 ó más personas se acomodan en mesas separadas. Salsas y aderezos
adicionales con cargo extra. Para platos divididos agregar 25 pesos. No modificaciones a
platillos. Precios en pesos mexicanos y con impuestos incluidos.

APPETIZERS

Beef carpaccio with truffle oil

cucumber salad, lime, fresh pepper and parmesan

Tuna tartare,

ginger, soy sauce, lime, cilantro and avocado

Sundried tomato, chard and asparagus dip,

sharp cheddar, havarti and ricotta cheeses

Fresh canadian salmon poke, avocado, cilantro chimichurri (la tratto style)

capers, olives, mustard, white wine vinaigrette.....



Burrata with fresh basil pesto,

arugula, cherry tomato, nuts, balsamic reduction.....



SALADS

SMALL

Famous bistro house salad

lettuce, cucumber, tomato, avocado, jicama, carrots, corn bread croutons, sesame seed and balsamic dressing

Caesar salad with corn bread croutons

homemade classic dressing

Arugula salad, mint, pecorino,

roasted red grapes, avocado, mixed nuts, white balsamic vinaigrette

MAIN COURSE

Famous bistro house salad with chicken

lettuce, cucumber, tomato, avocado, jicama, carrots, corn bread croutons, sesame seed and balsamic dressing

Caesar salad with grilled chicken, corn bread croutons,

homemade classic dressing

Arugula salad, mint, pecorino,

roasted red grapes, avocado, mixed nuts, white balsamic vinaigrette

Cobb salad with roasted peppers vinaigrette.

lettuce, bacon, chicken breast, hard boiled egg, roquefort, tomato, avocado

Chino latino salad with grilled chicken breast

peanut-ginger thai dressing, lettuce, avocado, orange, chinese noodles, mixed walnuts

SANTA LUCÍA PARK

la
TRATTO

PIZZAS

• BIANCA •

Margherita bianca

fontina, fresh mozzarella, parmesan, sage leafs.

Roasted mushrooms, gruyere & fontina cheese

caramelized onions, fresh thyme.

Spinach Rockefeller

bechamel, bacon and truffle oil.

with shrimp

Roasted portobello and ricotta cheese

smoked bacon, spinach, truffle oil.

• ROSSO •

Margherita

tomato sauce, parmesan, fresh mozzarella and basil.

Prosciutto & arúgula,

black truffle. honey touch.

Spicy salame calabrese, roasted bell peppers,
chimichurri drops, tomato sauce mozzarella and fresh oregano.

Local sausage with fennel, black olives,
chili flakes, basil, fresh mozzarella, grana padano.

Sundried tomato, goat cheese, basil,
roasted shallots and garlic, fresh mozzarella, tomato sauce.

4 cheese pizza

ricotta, mozzarella, parmesan and roquefort.

FRESH PASTA

Scampi alla mediterránea with black spaghetti

shrimps, creamy lime beurre-blanc, brócoli, fresh tomatoes, parmesan

Fettuccini tuscanly with chicken breast,

lime, spinach, roasted garlic, parmesan cream sauce

Chicken and cheese raviolis with marsala wine sauce,

sundried tomatoes, prosciutto and mushrooms

Spaghetti la tratto with house smoked chicken,

roasted red bell pepper, spinach, zucchini, parmesan

Spaghetti alla greca with sundried tomatoes,

spinach, pinenuts, goat cheese, chilli pepper.....

Linguini w/mixed mushrooms, pecorino, truffle butter

spinach and roasted leek

Spaguetti pomodoro

tomato cassee, parmesan, basil

SIMPLY GRILLED & SPECIALS

Blackened tuna steak, mango sauce

wild rice, arúgula salad

Fresh grilled canadian salmon with fine herbs

mediterranean quinoa salad, roasted mushrooms.....

Steak Au Poivre,

Sonora premium tenderloin filet, green peppercorn with red wine reduction, roasted potatoes and sauted spinach

Argentinean style Angus flap meat steak w/ gorgonzola maitre,

roasted rosemary potatoes, tomato salad

Chicken breast with Marsala wine sauce

sundried tomatoes, prosciutto and mushrooms natural mashed potatoes & vegetables

Parties of 11 or more, will be accomodated at separate tables. Extra sauces and dressings with extra cost. Split plates, add 25 pesos. No modifications to plates.

To ensure freshness and flavor in our food, all dishes are prepared to order specially for each customer. Some plates require up to 25 mins. to elaborate.

PRICES IN MEXICAN PESOS AND TAXES INCLUDED