

## BEVANDE

NARANJADA

LIMONADA

XIAMBA Aguas de fruta 500 ml  
Tamarindo, maracuyá, mango y horchata



SANGRIA PREPARADA  
Jarra de 1000 ml.

CLERICOT TINTO o BLANCO  
Jarra de 500 ml.  
Jarra de 1000 ml.

REFRESCO  
Coca, Diet Coke, Fanta, Sprite, Fresca,  
Manzana Lift, agua carbonatada

CERVEZA  
Corona, León, Montejo, Victoria y Negra Modelo 355 ml  
Criolla premium Pilsen o Vienna 355 ml



TIRAMISU GELATO  
Kahlúa, Amaretto, licor de vainilla y helado

AMORE CIOCCATI  
Baileys, Kahlúa, Amaretto y helado

CIGARROS

## CAFFE e CAPUCCINI

AMERICANO  
LECHERO  
ESPRESSO  
ESPRESSO CORTADO  
CAPPUCINO  
CAPPUCINO PREPARADO  
con cajeta, rompope o cocoa  
CAPPUCINO CORLEONE  
con licor de chocolate  
CAPPUCINO IRISH  
con Crema Irlandesa  
CAPPUCINO POSTODORO  
especial de la casa



## DOLCE

CIOCCATI  
Rebanadas de chocolate, con almendra, y durazno en un espejo de fruta

TIRAMISU  
El clásico con capas humectadas con café, ricotta, licor de café y cocoa

PERA BOLLLORE **4 CALORIAS**  
Delicioso postre de pera, acompañado de un culis de vino tinto

TORTA DI MELA  
Torta de manzana y almendras

BUDINO DI MANDORLA  
Flan de almendras y chocolate, en un espejo mágico

MOUSSE DI CIOCCOLATO  
Para los amantes del chocolate

CANNELLONI DOLCI  
Canelones crujientes con un relleno cremoso, en un espejo de salsa de frutas

CESTINI CROCCANTI  
Cesto agridulce, en una base crocante, decorado con frutos

MONACHELLE ITALIANE  
Tarta al chocolate

**NUOVO**  
FRAGOLE ALLA PANNA  
Fresas con una combinación de dos cremas

**NUOVO**  
CANNELLONI AL TARTUFO DOLCI  
Canelones crujientes con un relleno de chocolate, y licor de fruta

No aceptamos tarjetas de crédito o débito

Todos los precios ya incluyen IVA

Noviembre 2012



Istituzione della cucina Italiana



www.postodoro.com



postodoro



info@postodoro.com



Primo Verdad 11  
Centro, Xalapa, Ver.  
CP 91000 México  
(228) 841 2000



Primo de mayo 41  
Teatro, Xalapa, Ver.  
CP 91050 México  
(228) 167 2100



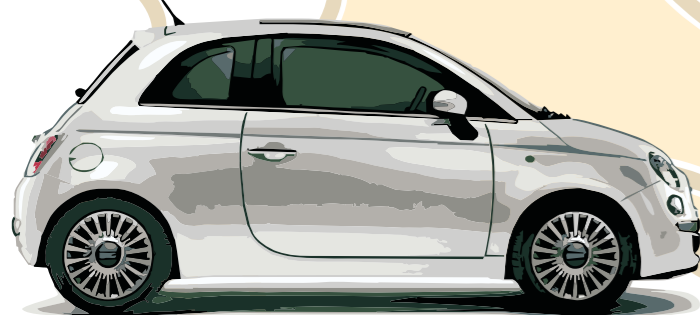
Av. I. Zaragoza 117  
Unidad deportiva  
Coatepec, Veracruz  
(228) 816 3344

**postodoro**  
amore in ogni boccatto

Bienvenidos  
a la verdadera  
cocina italiana.  
Disfrute su  
estancia en  
esta su casa.

Nuestro mayor  
orgullo es  
preservar los  
sabores y olores  
de Italia.

Siempre fieles  
a la tradición  
original.



www.fiat-xalapa.com.mx





## ANTIPASTI

FORMAGGIO CON SPINACI 🔥🍴**CALORIAS**  
Ricotta con espinacas y champiñones servido en pan de la casa

PATATE SOTTO LA CENERE  
Nido de papas al horno con champiñones, queso fundente y especias

CARPACCIO MANZO  
Finas rebanadas de filetede res, con aceite de oliva y queso parmesano

FUNGHI TRIFOLATI  
Champiñones salteados acompañados con nuestro aderezo de ajo

CARPACCIO DI SALMONE  
Finas rebanadas de salmón al natural, aceite de oliva y queso parmesano

BRUSCHETTE NAPOLETANA 🔥🍴**CALORIAS**  
Preparada con queso, tomate, cebolla, albahacar, ajo y aceite de oliva

FUNGHI AL POMODORO  
Champiñones con salsa marinara, vino blanco y queso gratinado

**NUOVO**  
TRADIZIONE DI PARMA  
Plato de salami madurado, serrano, provolone, parmesano y lechugas

BRUSCHETTE FRASCATI  
Con salsa marinara con alcachofa, queso y especias

**NUOVO**  
BRUSCHETTE AI GAMBERETTI  
Con camarones, jitomate, pimientos, especias y parmesano

**NUOVO**  
PIADINA ROMAGNOLA  
Con pesto, queso crema, jitomate, champiñones, especias y parmesano

## INSALATE e ZUPPE

INSALATA DI FUNGHI 🔥🍴**CALORIAS**  
Champiñones frescos, espinacas, queso, bañada con vinagreta de jitomate

CESARE  
Lechuga larga con su tradicional aderezo, queso parmesano y croutones

INSALATA PROVOLONE  
Queso provolone, jitomate, albahacar, bañada con reducción de vinagre balsámico

INSALATA DI LATTUGA MISTA 🔥🍴**CALORIAS**  
Mezcla de lechugas, jitomate, pimientos, zanahoria y aderezo de albahacar

INSALATA ROMANA 🔥🍴**CALORIAS**  
Lechugas, pimientos, aceitunas negras, jitomates, croutones y aderezo de orégano

INSALATA DI SPINACI E CARCIOFI 🔥🍴**CALORIAS**  
Ensalada de espinacas, alcachofas, jitomate, aceitunas, con una vinagreta de cerezas

INSALATA ARROSTO 🔥🍴**NUOVA CUCINA**  
Con queso ahumado artesanal, aceitunas, jitomate y un aderezo de cilantro

MINISTRONE  
Deliciosa sopa de verduras con pasta y queso parmesano

**NUOVO**  
VELLUTATA DI FUNGHI  
Sopa cremosa a base de champiñones frescos

MINISTRA DI SALMONE  
Sopa de verduras con ricos cubos de salmón

## PASTA

CANNELLONI DI SPINACI 🍴🔥**CALORIAS**  
Rellenos de ricotta, espinacas, champiñones, salsa de tomate y gratinados

GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE 🍴  
Pasta corta de papa con salsa de jitomate, carne de res y parmesano

FETTUCCINE ALLA ROMANA 🍴  
Preparado con salsa de queso parmesano, cuadritos de pechuga de pollo y verduras

FETTUCCINE AL PESTO 🍴  
Preparado con albahaca, aceite de oliva, piñones y queso parmesano

LASAGNE AL FORNO 🍴  
De carne molida y jitomate, combinación de quesos y preparada al horno

LASAGNE TRICOLORE 🍴🔥**CALORIAS**  
Con acelgas, champiñones, salsa marinara, y requesón gratinada al horno

RAVIOLI CIVITAVECHIA 🍴  
Rellenos con carne de res, con salsa de jitomate, queso parmesano y perejil

RAVIOLI ARPINO 🍴  
Rellenos con queso, espinacas y especias, con salsa de queso parmesano

RAVIOLI CAPRI 🍴🔥**NUOVA CUCINA**  
Con champiñones de la región, all’olio con queso provolone, perejil y ajo

TORTELLI DI TACCHINO 🍴🔥**CALORIAS**  
Pasta rellena de pechuga de pavo bañados con una exquisita salsa mixta

SPAGHETTI BOLOGNESE 🍴  
Salsa de jitomate, carne de res, especias y queso parmesano

SPAGHETTI ALL’ OLIO D’OLIVA 🍴🍴  
Spaghetti con aceite de oliva, anchoas desmenuadas, ajo y perejil

FETTUCCINE AL GUSTO DI MARE 🍴  
Fettuccine con aceite de oliva, camarones, un toque de salmon, ajo y perejil

SPAGHETTI LAZIO 🍴🔥**CALORIAS**  
Spaghetti con salsa a base de champiñones, pimientos, crema y especias

SPAGHETTI AI GAMBERI ROSSI 🍴🍴  
Pasta con salsa de tomate sazonada y camarones

AI 4 FORMAGGI 🍴  
Pasta con salsa de 4 quesos y perejil

FETTUCCINE GAMBERONI 🍴  
Deliciosa salsa cremosa con camarones y queso parmesano

ALLA BRACCIANO 🍴🍴  
Pasta gratinada al horno con una salsa pomodoro, ajo, y pimientos

**NUOVO**  
RAVIOLI VEROLI 🍴  
Rellenos de champiñones, calabaza y cilantro con una salsa cremosa

**NUOVO**  
GNOCCHI ALLA CIOCIARIA 🍴  
Con champiñones, perejil, ajo, jitomate y aceite de oliva

**NUOVO**  
MALFATTI CIOCIARO 🍴  
Pasta cortada a mano con hongos, ajo y aceite de oliva

## CARNI e PESCE

SALTIMBOCCA 🍴  
Filete de res con jamón serrano, pimientos, cebolla, champiñones y papas

BOCCONCINI DI MANZO 🍴🔥  
Suave carne de res horneada con finas especias y vegetales asados

PETTO DI POLLO 🍴  
Suprema de pollo a la plancha, con salsa alfredo, pimientto y champiñones

SALMONE AL CARTOCCIO 🍴🔥  
Filete de salmón al horno con vino blanco, queso y aceite de oliva y especias

FILETTO ALLA PARMIGIANA 🍴  
Filete de res empanizado y gratinado sobre una salsa pomodoro

PETTO DE LLA NONNA 🍴  
Pechuga de pollo asada en una rica salsa marinara y pasta Alfredo

SALMONE AI FERRI 🍴🔥**CALORIAS**  
Salmón a la plancha finamente sazonado con espárragos y papas al horno

PETTO ALL’UVE 🍴🔥**CALORIAS**  
Pechuga asada con vegetales salteados, y champiñones con vino tinto

SALMONE OREGANATO 🍴🔥**CALORIAS**  
Servido en una cama de espinacas con pasta al pesto

TAGLIATA DI MANZO 🍴  
Carne de res cocinada en salsa marinara, y vegetales

SALMONE ALLE ERBE 🍴  
Troncha de salmón marinado con especias, y servido con pasta Alfredo

SALMONE AFFOGATO AL VINO 🍴🔥**CALORIAS**  
Filete de salmon al horno con champiñones marinados, verduras salteadas

SCALOPPINE ALL’ARANCIA 🍴🔥**CALORIAS**  
Rebanadas de filete de res bañadas con una salsa de naranja, con vegetales

POLLO ALLA FIORENTINA 🍴  
Suprema bañada con espinacas y cebolla a la crema, guarnecida con papas

COSTOLA DI VITELLA AL FUNGHETTO 🍴  
Tiras de res a la plancha con una salsa de vino tinto, champiñones y papas

SALMONE MIETI 🍴🔥  
Troncha de salmón a la plancha, con salsa cremosa al vino blanco, y verduras

## PIZZA

También tenemos pizzas chicas

PIZZA MARGHERITA  
Pizza con queso, jitomate fresco, y orégano

QUATTRO FORMAGGI  
Rica y fuerte combinación de cuatro diferentes quesos

QUATTRO STAGIONI  
Jamón, salami, champiñones, queso y paprika

GAMBERETTI  
Camarones sazonados, aceitunas negras y cebolla morada

ALLA TOSCANA  
Deliciosa pizza con jamón, pera y queso

ALLA CAMPAGNOLA  
Espárragos, champiñones, tocino, cebolla y queso

SERALE  
Rica combinación de jamón serrano y pimientto morrón

ALLA GENOVESE 🔥🍴**CALORIAS**  
Espinacas, requesón y champiñones

ARTIGIANALE 🔥🍴**CALORIAS**  
Salsa de tomate, queso ahumado, pimientto morrón y cebolla

AL GIARDINO  
Champiñones, berenjena, calabaza, pimientto, cebolla y queso

BIANCA  
Salsa alfredo, champiñones, aceitunas negras y cebolla morada

SALMONE E RICOTTA 🔥🍴**CALORIAS**  
Rebanadas de salmon con ricotta y salsa de tomate

**NUOVO**  
TIVOLI  
Con salami madurado, champiñones y aceitunas negras

CIPOLLA  
Para los amantes de la cebolla morada y los champiñones

**NUOVO**  
REGINELLA DI NAPOLI 🔥🍴**NUOVA CUCINA**  
Una pizza fuera de lo común pero deliciosa

CALZONE CLASSICO  
Pizza envuelta preparada con salami, queso y nuestra salsa

CALZONE VEGI 🔥🍴**CALORIAS**  
Relleno de champiñones, calabaza, pimientto y queso

CALZONE MEZZOGIORNO  
Relleno de champiñones y jamón

CALZONE DI SPINACI 🔥🍴**CALORIAS**  
Relleno de espiancas sazonadas, calabaza, ricotta y salsa roja

CALZONE RICOTTA 🔥🍴**CALORIAS**  
Con ricotta, pimientto morrón, cebolla morada y alcachofa

CALZONE GAMBERO ROSSO 🔥🍴**CALORIAS**  
Con camarón, espinacas, salsa de tomate y ricotta

**NUOVO**  
CALZONE NEPTUNO  
Con salmón, ricotta, y salsa pesto

Todos nuestros vegetales y frutas han sido lavados y desinfectados cumpliendo con los estándares "H" (manejo higiénico de los alimentos) establecidos por la SECTUR

Para asegurar su calidad nuestras pastas son cocidas y preparadas al momento. Le agradecemos su paciencia.