

PASTAS

SPAGHETTI AND MEATBALLS MARINARA La receta clásica	\$235
PENNE ROSA en salsa de jitomates cherry con stracciatella	\$230
FUSILLI PESTO CON PEPITAS Fusilli en una salsa de pesto con pepita y Grana Padano	\$225
CACIO E PEPE Spaghetti con Pecorino Romano y pimienta negra	\$225
RIGATONI CARBONARA Rigatoni, guanciale, yema, Pecorino Romano y pimienta	\$230

PROTEÍNAS

FILETE DE RES 200 G.	\$295
PESCA DEL DIA AL LIMÓN 200 G.	\$275
PECHUGA DE POLLO 200 G.	\$205



AV. MÉXICO 5, DEL CARMEN, COYOACÁN
55 1722 9436

LUCERNA 70B, COL. JUÁREZ
55 2121 7486

PL. POPOCATÉPETL 41, HIPÓDROMO
55 9386 3133

AV. PRADO NORTE 325, LOMAS DE CHAPULTEPEC
55 5925 7263



E N T R A D A S		
ACEITUNAS MARINADAS EN CÍTRICOS	100 g.	\$95
HONGOS EN ESCABECHE	160 g. Champiñones, ajo, aceite de oliva	\$80
CALAMARI FRITI	200 g. Con tartara y marinara	\$220
ARANCINI 4 PIEZAS	De Parmesano con un aioli de ajo negro	\$220
BURRATA	350 g. Con jitomates cherry confitados	\$275
ALBÓNDIGAS ITALIANAS	350 g. En salsa de tomate, albahaca, queso parmesano	\$205
ALBÓNDIGAS VEGANAS	350 g. De lentejas y chia en salsa de tomate, albahaca, queso vegano	\$180
COLIFLOR AL HORNO	415 g. Ajo, Parmesano, romero, aceite de oliva	\$180
RICOTTA DIP	225 g. Con pan de ajo	\$160
E N S A L A D A S		
TOMATES	390 g. Mezcla de tomates, pepino persa, queso ricotta	\$185
CÉSAR	350 g. Agrega pechuga de pollo +\$95	\$190
WEDGE	400 g. Iceberg, panceta, jitomate, cebolla morada, queso azul	\$190
CÍTRICA	220 g. Hinojo, mezcla de hojas y cítricos, nuez, aceite de oliva	\$180
HONGOS Y LENTEJAS	400 g. Hongos en escabeche, lentejas, mezcla de hojas, aceite de oliva, limón amarillo	\$185
DRPIZZA.MX	@_DR_PIZZA	

P I Z Z A S		
MARGHERITA	Fior di latte, albahaca, salsa de jitomate aciete de oliva	\$230
FUNGHI	Hongos rostizados, ajo, mozzarella fresca, salsa de jitomate	\$250
PEPPERONI	Pepperoni, salsa de jitomate, mozzarella fresca	\$250
CUATRO QUESOS	Mozzarella fresca, montaña, parmesano, provola	\$270
DR. MANHATTAN	Salame calabrese, salsa de quesos, mozzarella fresca, queso montaña, queso provola, miel roja picosita, albahaca	\$285
DR. DOOM	Salame calabrese, chile güero, orégano, mozzarella fresca, salsa de jitomate	\$275
DR. GONZO	Salchicha italiana, hinojo, miel de habanero, salsa de jitomate, mozzarella fresca, albahaca	\$260
DR. ZAP	Flor de calabaza, ricotta fresca, mozzarella fresca, cebollín, aceite de olivo, sal, pimienta	\$255
DR. PEPP	Pepperoni, ricotta, mozzarella fresca, salsa de jitomate	\$260
DR. JEKYLL	Pesto, pepperoni, jalapeño, parmesano, mozzarella, salsa de jitomate	\$275
DR. FRANKENSTEIN	Pepperoni, salchicha italiana, salame calabrese, mozzarella, salsa de jitomate	\$295
DRPIZZA.MX	@_DR_PIZZA	

DR. FRESH	\$305
Burrata, mezcla de hojas, tomates cherry, salsa de jitomate	
DR. LUIGI	\$315
Prosciutto, arúgula, mozzarella, limón amarillo, parmesano	
DR. PSIQUIATRA	\$255
Hongos, cebolla, aceituna, jalapeño, mozzarella, albahaca, orégano, salsa de jitomate	
DR. SIMI	\$275
Pizza vegana de temporada	
DR. BANE	\$265
Pesto, mozzarella, provola, albahaca, parmesano y limón amarillo	
DR. STRANGE	\$265
Salsa de quesos, pesto, alcaparra, tomates deshidratados, mozzarella, provola, orégano	
DR. HOUSE	\$225
Mozzarella, cebolla cambray y poro rostizado, lemon zest, pimienta	
AGREGA BURRATA A CUALQUIER PIZZA! + \$120	
P O S T R E S	
GELATO SUAVE DE TEMPORADA	\$80
CANNOLI	\$105
Crema de ricotta, lemon curd y almendra tostada	
DR. CHOCOLATE	\$150
Pastel de doble chocolate, con crema batida	
PANNA COTTA DE CAFÉ	\$105
Mazapán, crema marscarpone y cocoa	
DRPIZZA.MX	@_DR_PIZZA