

MOCKTAILS

101024

GINGER SODA \$140

Extracto de jengibre, jugo de limón, jugo de naranja, granadina y agua mineral (470 ml./154 Kcal.)

POMELO TONIC \$95

Miel, extracto de jengibre, jugo de toronja y agua quina (500 ml./262 Kcal.)

PINEAPPLE EXPRESS \$135

Té de limón, cardamomo, jugo de piña y jarabe natural (475 ml./102 Kcal.)

PINK LEMONADE \$125

Jarabe natural, mix de frutos rojos y agua mineral (350 ml./216 Kcal.)

CÓCTELES

BIG LIMONCELLO (350 ml./301 Kcal.) \$125

Vodka, Limoncello, pepino, jarabe de jengibre y soda.

MR. PINK (250 ml./320 Kcal.) \$130

Ginebra, Campari, jugo de toronja, suprema de toronja y agua tónica.

SINATRA (240 ml./204 Kcal.) \$140

Ginebra infusionado con romero, aceitunas, limón amarillo, agua tónica.

MEZCALITAS \$170

- Frutos rojos con mezcal unión (275 ml./282 Kcal.)
- Cítricos con mezcal unión (275 ml./260 Kcal.)
- Pepino con mezcal unión (275 ml./215 Kcal.)

MR. ORANGE (80 ml./248 Kcal.) \$140

Mezcal, Strega y una rodaja de naranja.

RON COSTELLO (350 ml./287 Kcal.) \$140

Ron, Maraschino, limón, jarabe y agua tónica. (350 ml./287 Kcal.)

STICKY JULEP (350 ml./365 Kcal.) \$140

Whiskey, Cointreau, mint, toronja y jarabe natural.

CARAJILLO (100 ml./206 Kcal.) \$150

Licor 43 y espresso. (100 ml.)

CARAJILLO NEGRO (100 ml./172 Kcal.) \$170

Whiskey, Licor 43 y espresso. (100 ml.)

Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados. En alcohol: el consumo de bebidas alcohólicas es sólo con alimentos preparados. La venta de bebidas alcohólicas únicamente a mayores de 18 de años. Prohibida la venta de alcohol a mujeres embarazadas. Si consume bebidas alcohólicas no maneje. Evite el exceso.

APERITIVOS

NEGRONI SBAGLIATO (150 ml./160 Kcal.) \$160
Vino espumoso, Cinzano Rosso, Campari y una rodaja de naranja.

GIOSTRA D' ALCOL (150 ml./135 Kcal.) \$110
Campari, vino tinto, Sprite y una rodaja de naranja.

MARTINI SECO (120 ml./200 Kcal.) \$145
Ginebra, Martini Extra Dry y aceituna.

COSMOPOLITAN (220 ml./239 Kcal.) \$125
Vodka, Cointreau, jugo de limón verde, granadina y jugo de arándano.

CAMPARI ORANGE (220 ml./175 Kcal.) \$115
Campari, jugo de naranja y una rodaja de naranja.

NEGRONI (90 ml./200 Kcal.) \$150
Ginebra, Campari, Cinzano Rosso y una rodaja de naranja.

APEROL SPRITZ (220 ml./230 Kcal.) \$160
Aperol, vino espumoso, agua mineral y una rodaja de naranja.

CAMPARI SPRITZ (220 ml./257 Kcal.) \$160
Campari, vino espumoso, agua mineral y una rodaja de naranja.

APEROL BETTY (180 ml./280 Kcal.) \$140
Aperol, vino espumoso, jugo de limón verde, toronja y una rodaja de naranja.

ST GERMAIN SPRITZ \$220
St Germain Spritz, vino espumoso, agua mineral y una rodaja de naranja. (375 ml./300 Kcal)

LIMONCELLO SPRITZ \$140
Limoncello, vino espumoso, agua mineral y una rodaja de naranja. (375 ml./240 Kcal)

BEBIDAS

AGUA NATURAL (355 ml./0 Kcal.) \$40

AGUA TOPO CHICO (355 ml./0 Kcal.) \$60

REFRESCO (355 ml./140 Kcal.) \$45

NARANJADA (350 ml./90 Kcal.) \$45

LIMONADA (350 ml./58 Kcal.) \$45

SAN PELLEGRINO (250 ml./0 Kcal.) \$65

SAN PELLEGRINO (750 ml./0 Kcal.) \$95

AGUA HETHE (350 ml./0 Kcal.) \$65

AGUA HETHE (750 ml./0 Kcal.) \$110

PERRIER (330 ml./0 Kcal.) \$65

AGUA DE PIEDRA CON GAS (650 ml./0 Kcal.) \$125

TINTO DE VERANO (350 ml./130 Kcal.) \$90

CERVEZA NACIONAL (355 ml./148 Kcal.) \$60

PIEDRA LISA SESSION IPA (355 ml./208 Kcal.) \$120

COLIMITA LAGER (355 ml./140 Kcal.) \$120

STELLA ARTOIS (330 ml./154 Kcal.) \$85

VASO MICHELADO (30 ml./8 Kcal.) +\$15

VASO CUBANO (45 ml./22 Kcal.) +\$15

CLAMATO PARA CERVEZA (177 ml./70 Kcal.) +\$25

Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados. En alcohol: el consumo de bebidas alcohólicas es sólo con alimentos preparados. La venta de bebidas alcohólicas únicamente a mayores de 18 de años. Prohibida la venta de alcohol a mujeres embarazadas. Si consume bebidas alcohólicas no maneje. Evite el exceso.

Is more than a house is:
LA CASA NOSTRA

MACELLERIA

SHARE WITH THE GANG

ARANCINI DE CAMARÓN\$150
 Esferas de risotto cremoso y camarón,
 acompañadas de tres salsas: mayonesa de
 chipotle, arrabbiata y guacamole.
 (225 g./350 Kcal.)

FRITO MIXTO\$185
 Calamares y calabaza italiana rebozados y
 fritos, servidos con salsa arrabbiata.
 (250 g./520 Kcal.)

QUESO DE CABRA AL FORNO\$135
 Servido sobre salsa marinara, acompañado de
 aceitunas negras y crujiente de pan.
 (160 g./340 Kcal.)

**MOZZARELLA CON JITOMATES
 DESHIDRATADOS**\$170
 Servido caliente con reducción de balsámico y
 hojas de albahaca. (250 g./320 Kcal.)

TABLA DE QUESOS\$270
 Queso de cabra, parmesano, Camembert,
 gorgonzola y provolone. (270 g./590 Kcal.)

VITELLO TONNATO\$175
 Finas láminas de carne de ternera con la
 tradicional salsa de atún y alcázaras.
 (220 g./390 Kcal.)

SOPAS

JITOMATE ROSTIZADO\$150
 Una receta de generaciones acompañada
 de un sándwich de formaggio. (240 g./375 Kcal.)

MINISTRONE DE VERDURA\$125
 Hecha con verduras de temporada,
 acompañada de un volován con
 cebolla caramelizada. (240 g./343 Kcal.)

COLIFLOR ROSTIZADA\$225
 Coliflor entera, gratinada con queso
 parmesano, bañada en mantequilla de limón y
 ajo. Ideal para compartir. (850gr./1,260 Kcal.)

CARPACCIO DE RES\$190
 Finas láminas de filete de res con vinagreta de
 alcázaras, arúgula, jitomate cherry y lajas de
 queso parmesano. (150gr./340 Kcal.)

CRISPY GNOCCHI\$135
 Crujientes croquetas con masa de gnocchi y
 queso, rebosadas en parmesano, servidas con
 mayonesa de trufa y salsa arrabbiata.
 (200 g./420 Kcal.)

DIP DE ALCACHOFA\$150
 Con espinaca y mezcla de quesos cremosos
 acompañado de pan campesino a
 la parrilla. (350 g./360 Kcal.)

PAPAS A LA FRANCESA\$105
 Servidas con queso parmesano y perejil. (400
 g./1,100 Kcal.)

ENSALADAS

DE BETABEL\$145
 Mezcla de lechugas, arúgula, betabel, queso de
 cabra, aguacate y nuez caramelizada con
 aderezo dijon. (340 g./320 Kcal.)

DEL HUERTO\$155
 Endivias a la parrilla, espinaca, arúgula, queso
 gorgonzola y nuez caramelizada con vinagreta
 de ajonjolí. (260 g./335 Kcal.)

MISTA\$115
 Mezcla de lechugas con jitomate, aguacate,
 cebolla y vinagreta de la casa. (280 g./195 Kcal.)

WEDGE\$155
 Corazón de lechuga, acompañado con steak de
 tocino y aderezo de queso gorgonzola.
 (400 g./480 Kcal.)

*Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados.

ENTRADAS/SOPAS/ENSALADAS

PASTA VICTIMS





PASTA ARTESANAL HECHA
EN LA CASA NOSTRA.

PAPPARDELLE MACELLERIA   \$215


La pasta del Capo.

Hecha en casa con ragù de costillas mixtas braseadas en jitomate. (250 g./650 Kcal.)

PASTA DI FUNGHI   \$215


La favorita de la Casa Nostra.

Fettuccine artesanal con salteado de hongos deshidratados y un toque de chile comapeño de Veracruz. (120 g./430 Kcal.)


LASAGNA DE LA NONNA  \$225

No hay otra.

Reinventamos un clásico italiano con la receta secreta de la familia. (280 g./486 Kcal.)

RAVIOLI DI RICOTTA ESPINACI  \$195

Ravioles de queso ricotta con espinaca en salsa cremosa de jitomate. (250 g./440 Kcal.)

RAVIOLI PROSCIUTTO  \$215

Nuestra interpretación de un clásico italiano.

Ravioles de prosciutto en salsa de parmesano. (280 g./470 Kcal.)

GNOCCHI GORGONZOLA \$205

Gnocchis artesanales bañados en salsa cremosa de queso gorgonzola. (250 g./510 Kcal.)

GNOCCHI DE CAMOTE \$225

Salteados en mantequilla avellanada, sobre una fonduta de queso asiago (250 g./490 Kcal.)

PENNE ALL' ARRABBIATA \$195

El sabor de la mafia.

Con salsa de jitomate y un toque de chile comapeño de Veracruz. (270 g./455 Kcal.)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \$205

La receta tradicional con panceta, huevo y parmesano. (310 g./495 Kcal.)

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS \$215

Polpette con nuestra clásica salsa pomodoro (455 g./215 Kcal.)

AL GUSTO \$185

Elige la pasta que quieras, tú mandas : Alfredo, pomodoro, marinara, pesto, aglio olio, puttanesca y mantequilla-parmesano. (170 g./450 Kcal.)

PASTA ALLA RUOTA  

Nuestra pasta artesanal preparada dentro de una rueda de queso

Grana Padano. (170 g.)

• **Original** (490 Kcal.) \$230

• **Aceite de Trufa** (490 Kcal.) \$250

LA CASA NOSTRA

Pueden ir acompañados de ensalada (63 g.) o pasta (90g.) (Alfredo, aglio olio o pomodoro).

BERENJENA PARMIGIANA.....\$225

Servida con salsa marinara, bechamel y queso parmesano. (280 g./425 Kcal.)

SHORT RIB BRASEADO\$375

Costilla de res braseada en jitomate y acompañada con polenta cremosa. (300 g./730 Kcal.)

SALMÓN MACELLERIA\$335

Salmón hojaldrado, sobre salsa de ajonjolí. (270 g./610 Kcal.)

PESCA DEL GIORNO.....\$335

Tutti Freschi. (200 g./560 Kcal.)

(Preguntar al mesero por la opción del día.)

MILANESE

Empanizado tradicional con pan de la casa, a elegir:

• Pollo (250 g./690 Kcal.).....\$225

• Ternera (200 g./590 Kcal.)\$255

PARMIGIANA

Tradicional milanese bañada en salsa marinara y gratinada, a elegir:

• Pollo (250 g./690 Kcal.)\$290

• Ternera (200 g./590 Kcal.)\$320

PULPO CON RISOTTO.....\$370

Suave pulpo a la parrilla con un toque de ajillo sobre risotto cremoso. (450 g./720 Kcal.)

DE LA MACELLERIA

*Todos nuestros cortes van acompañados de salsa pimienta.
Acompáñalo con pasta (90 g.) , papas (220 g.) o ensalada (63 g.).*

FILETE.....\$360

Medallón de corte magro, cocinado en nuestra parrilla. (250 g./520 Kcal.)

Disfrútalo con algunos de nuestros deliciosos cócteles.

VACÍO\$600

Corte importado con certificación CAB (Certified Angus Beef)

Corte grueso y jugoso con grasa, hecho a la parrilla. (400 g./860 Kcal.)

RIB EYE\$690

Corte importado con certificación CAB (Certified Angus Beef) en el

que tendrás un marmoleado dando un corte suave con mucho sabor. (340 g./1,020 Kcal.)

Acompáñalo con un vino tinto de nuestra selección.

PECHUGA DE POLLO.....\$235

Pechuga de pollo ligeramente aplanada y sazonada en nuestra parrilla. (250 g./380 Kcal.)

ARRACHERA.....\$375

Corte magro con textura suave, cocinado en nuestra parrilla. (340 g./585 Kcal.)

Disfrútalo con un Tinto de Verano.

CHILES TOREADOS (340 g./170 Kcal.).....\$55

PIZZAS AL FORNO

Hechas en horno napolitano de piedra.

MARGHERITA.....\$190

Pizza tradicional con jitomate, mozzarella fresca, aceite de olivo y albahaca. (550 g./715 Kcal.)

The Real Boss.

QUATRO FORMAGGIO\$220

Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella, gorgonzola, cabra y Camembert. (500 g./960 Kcal.)

La adición del Chef.

ARÚGULA Y PROSCIUTTO.....\$235

Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella, arúgula y prosciutto. (520 g./890 Kcal.)

DE HIGO.....\$210

Pizza blanca con queso mozzarella, gorgonzola e higos, terminada con arúgula. (500 g./870 Kcal.)

DI MARE.....\$230

Pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella y camarones al ajillo. (520 g./890 Kcal.)

PEPPERONI.....\$195

Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella y pepperoni. (450 g./830 Kcal.)

SALAMI D'ITALIA.....\$220

Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella y salami. (500 g./850 Kcal.)

DIAVOLA.....\$220

Salsa de jitomate italiano, queso mozzarella y salami picante. (500 g./860 Kcal.)

Es un crimen no probarla.

PA' LA MAMMA.....\$195

Salsa de jitomate italiano, alcachofa, berenjena, cebolla y champiñones. (700 g./680 Kcal.)

CAMEMBERT Y TOCINO.....\$225

Pizza blanca con trozos de queso Camembert, arándanos deshidratados y cubos de tocino, terminada en una reducción de vino tinto. (550 g./910 Kcal.)

SÁNDWICHES

Something to-go.



TODOS NUESTROS PANES ESTÁN HECHOS EN LA CASA NOSTRA.

FRENCH DIP\$230

Baguette rústica rellena de roast beef horneado lentamente con queso, acompañado de au jus. (250 g./630 Kcal.)

El que no te debes perder.

POLLO GENOVES\$220

Pollo a la parrilla marinado en pesto de la nonna, servido con arúgula, jitomates deshidratados, queso provolone. (350 g./550 Kcal.)

Un auténtico italiano.

CHEESE & ONION\$195

Con una mezcla de quesos única y cebolla caramelizada que hacen de este sándwich una delicia. (450 g./520 Kcal.)

EXTRAS

Agrega algo EXTRA-ordinario a tu pasta o pizza!

Camarón (105 g./180 Kcal.).....\$135

Salmón (100 g./240 Kcal.).....\$160

Prosciutto (60 g./180 Kcal.).....\$110

Arrachera (150 g./167 Kcal.).....\$160

Verdura (100 g./120 Kcal.).....\$85

Pollo (125 g./130 Kcal.).....\$85

Desayunos
MACELLERIA
CASA NOSTRA

Disfrútalo todos los días
de 9:00 am a 12:40 pm



www.macelleria.com.mx