

# APERITIVOS

<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> .....\$140 Vino espumoso, Cinzano Rosso, Campari y una rodaja de naranja. (150 ml.)	<b>APEROL SPRITZ</b> .....\$135 Aperol, vino espumoso, agua mineral y una rodaja de naranja. (220 ml.)
<b>GIOSTRA D' ALCOL</b> .....\$95 Campari, vino tinto, Sprite y una rodaja de naranja. (150 ml.)	<b>CAMPARI SPRITZ</b> .....\$140 Campari, vino espumoso, agua mineral y una rodaja de naranja. (220 ml.)
<b>MARTINI SECO</b> .....\$135 Ginebra, Martini Extra Dry y aceituna. (120 ml.)	<b>APEROL BETTY</b> .....\$140 Aperol, vino espumoso, jugo de limón verde, toronja y una rodaja de naranja. (180 ml.)
<b>COSMOPOLITAN</b> .....\$125 Vodka, Cointreau, jugo de limón verde, granadina y jugo de arándano. (180 ml.)	<b>CAMPARI ORANGE</b> .....\$115 Campari, jugo de naranja y una rodaja de naranja. (220 ml.)
	<b>NEGRONI</b> .....\$135 Ginebra, Campari, Cinzano Rosso y una rodaja de naranja. (90 ml.)

# CÓCTELES

<b>BIG LIMONCELLO</b> .....\$125 Vodka Ketel One, Limoncello, pepino, jarabe de jengibre y soda. (350 ml.)	<b>MR. ORANGE</b> .....\$140 Mezcal, Strega y una rodaja de naranja. (80 ml.)
<b>MR. PINK</b> .....\$120 Gin Tanqueray, Campari, jugo de toronja, suprema de toronja y agua tónica. (250 ml.)	<b>RON COSTELLO</b> .....\$140 Ron Captain Morgan, Maraschino, limón, jarabe y agua tónica. (350 ml.)
<b>SINATRA</b> .....\$120 Gin Tanqueray infusionado con romero, aceitunas, limón amarillo, agua tónica. (240 ml.)	<b>STICKY JULEP</b> .....\$140 Whiskey Bulleit Bourbon, Cointreau, mint, toronja y jarabe natural. (350 ml.)
<b>MEZCALITAS</b> .....\$165 • Frutos rojos con mezcal unión (275 ml.) • Cítricos con mezcal unión (275 ml.) • Pepino con mezcal unión (275 ml.)	<b>CARAJILLO</b> .....\$150 Licor 43 y espresso. (100 ml.)
	<b>CARAJILLO NEGRO</b> .....\$150 JW Etiqueta Negra, Licor 43 y espresso. (100 ml.)

# BEBIDAS

Agua natural (355 ml.) .....\$40	San Pellegrino (250 ml.) .....\$55	Tinto de Verano (350 ml.) .....\$90
Agua Topo Chico (355 ml.) ..\$50	San Pellegrino (505 ml.) .....\$78	Cerveza Nacional (355 ml.) .....\$60
Refresco (355 ml.) .....\$45	Agua Hethe (350 ml.) .....\$55	Cervezas Artesanales (355 ml.) .....\$85
Naranjada (350 ml.) .....\$45	Agua Hethe (750 ml.) .....\$98	Cerveza Stella Artois (330 ml.) .....\$85
Limonada (350 ml.) .....\$45	Perrier (330 ml.) .....\$55	Vaso michelado .....+\$15
Limonada frutos rojos (350 ml.) .....\$65	Agua de piedra con gas (650 ml.) .....\$98	Vaso cubano .....+\$15
		Clamato para cerveza .....+\$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.

# BEBIDAS

*Is more than a house is:*  
**LA CASA NOSTRA**

MACELLERIA

## SHARE WITH THE GANG

**ARANCINI DE CAMARÓN** ◀ ..... \$140  
Esferas de risotto cremoso y camarón, acompañadas de tres salsas: mayonesa de chipotle, arrabbiata y guacamole. (225 g.)

**FRITO MIXTO** ..... \$160  
Calamares y calabaza italiana rebozados y fritos, servidos con salsa arrabbiata. (250 g.)

**QUESO DE CABRA AL FORNO** ..... \$120  
Servido sobre salsa marinara, acompañado de aceitunas negras y crujiente de pan. (160 g.)

**MOZZARELLA CON JITOMATES DESHIDRATADOS** ..... \$160  
Servido caliente con reducción de balsámico y hojas de albahaca. (250 g.)

**TABLA DE QUESOS** ..... \$260  
Queso de cabra, parmesano, Camembert, gorgonzola y provolone. (270 g.)  
*Ideal para maridar con el vino de la Casa Nostra.*

**VITELLO TONNATO** ..... \$170  
Finas láminas de carne de ternera con la tradicional salsa de atún y alcaparras. (220 g.)

## SOPAS

**JITOMATE ROSTIZADO** ◀ ..... \$125  
Una receta de generaciones acompañada de un sándwich de formaggio. (240 g.)

**MINISTRONE DE VERDURA** ..... \$115  
Hecha con verduras de temporada, acompañada de un volován con cebolla caramelizada. (240 g.)

**COLIFLOR ROSTIZADA** ..... \$220  
Coliflor entera, gratinada con queso parmesano, bañada en mantequilla de limón y ajo. Ideal para compartir. (850gr.)

**CARPACCIO DE RES** ..... \$180  
Finas láminas de filete de res con vinagreta de alcaparras, arúgula, jitomate cherry y lascas de queso parmesano. (150gr.)

**CRISPY GNOCCHI** ..... \$125  
Crujientes croquetas con masa de gnocchi y queso, rebosadas en parmesano, servidas con mayonesa de trufa y salsa arrabbiata. (200 g.)

**DIP DE ALCACHOFA** ..... \$140  
Con espinaca y mezcla de quesos cremosos acompañado de pan campesino a la parrilla. (350 g.)

**PAPAS A LA FRANCESA** ..... \$99  
Servidas con queso parmesano y perejil. (400 g.)

## ENSALADAS

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

**DEL HUERTO** ..... \$145  
Endivias a la parrilla, espinaca, arúgula, queso gorgonzola y nuez caramelizada con vinagreta de ajonjolí. (260 g.)

**MISTA** ..... \$99  
Mezcla de lechugas con jitomate, aguacate, cebolla y vinagreta de la casa. (280 g.)

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

\*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 ragú de costillas mixtas braseadas en jitomate. (250 g.)

**PASTA DI FUNGHI**   ..... \$205


*La favorita de la Casa Nostra.*

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

**LASAGNA DE LA NONNA**  ..... \$215

*No hay otra.*

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

**RAVIOLI DI RICOTTA ESPINACI**  ..... \$195

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

**RAVIOLI PROSCIUTTO**  ..... \$215

*Nuestra interpretación de un clásico italiano.*

Ravioles de prosciutto en salsa de parmesano. (280 g.)

**GNOCCHI GORGONZOLA** ..... \$195

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

**GNOCCHI DE CAMOTE** ..... \$225

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

**PENNE ALL' ARRABBIATA** ..... \$195

*El sabor de la mafia.*

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

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA** ..... \$205

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

**SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS** ..... \$215

Polpette con nuestra clásica salsa pomodoro (455 g.)

**AL GUSTO** ..... \$185

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

**PASTA ALLA RUOTA**  

Nuestra pasta artesanal preparada en su mesa dentro de una rueda de queso Grana Padano. (170 g.)

• Original ..... \$230

• Aceite de Trufa ..... \$250

\*Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados.

 Sugerecias del chef

# PASTA VICTIMS

# LA CASA NOSTRA

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

## BERENJENA PARMIGIANA.....\$210

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

## SHORT RIB BRASEADO .....\$375

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

## SALMÓN MACELLERIA .....\$310

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

*Un clásico di mare.*

## PESCA DEL GIORNO.....\$325

Tutti Freschi. (180 g.)

(Preguntar al mesero por la opción del día.)

## MILANESE

Empanizado tradicional con pan de la casa, a elegir:

• Pollo (250 g.).....\$225

• Ternera (200 g.).....\$255

## PARMIGIANA

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

• Pollo (250 g.).....\$290

• Ternera (200 g.).....\$320

## PULPO CON RISOTTO.....\$365

Suave pulpo a la parrilla con un toque de ajillo sobre risotto cremoso. (450 gr.)

# DE LA MACELLERIA

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

## FILETE.....\$330

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

*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.)

## RIB EYE .....\$680



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

que tendrás un marmoleado dando un corte suave con mucho sabor. (340 g.)

*Acompáñalo con un vino tinto de nuestra selección.*

## PECHUGA DE POLLO.....\$225

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

## ARRACHERA.....\$375

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

*Disfrútalo con un Tinto de Verano.*

## CHILES TOREADOS (340 g.).....\$55



Nuestra carne es importada, sólo uno de cuatro animales Angus cumplen con nuestros elevados estándares.

El marmoleo es la clave de nuestro sabor, Certified Angus Beef ® tiene los estándares más selectivos para USDA Choice Prime.

\*Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados.

 Sugerencias del chef

# PIZZAS AL FORNO

Hechas en horno napolitano de piedra.

## MARGHERITA.....\$180

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

*The Real Boss.*

## QUATRO FORMAGGIO .....\$215

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

*La adición del Chef.*

## ARÚGULA Y PROSCIUTTO.....\$235

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

## DE HIGO.....\$195

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

## DI MARE.....\$210

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

## PEPPERONI.....\$195

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

## SALAMI D'ITALIA.....\$215

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

## DIAVOLA.....\$215

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

*Es un crimen no probarla.*

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

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

## CAMEMBERT Y TOCINO.....\$215

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

## SÁNDWICHES

Something to-go.



TODOS NUESTROS PANES ESTÁN HECHOS EN LA CASA NOSTRA.

## FRENCH DIP .....\$215

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

*El que no te debes perder.*

## POLLO GENOVES .....\$205

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

*Un auténtico italiano.*

## CHEESE & ONION .....\$195

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

## EXTRAS

Agrega algo EXTRA-ordinario a tu pasta o pizza!

Camarón (105 g.).....	\$135
Salmón (100 g.).....	\$160
Prosciutto (60 g.).....	\$95
Arrachera (150 g.).....	\$150
Verdura (100 g.).....	\$55
Pollo (125 g.).....	\$85

*Brunch*  
MACELLERIA  
CASA NOSTRA

Disfrútalo todos los  
Sábados y Domingos  
de 10:00am a 13:00pm



www.macelleria.com.mx

\*Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados.

 Sugerencias del chef

# PIZZAS AL FORNO, SÁNDWICHES & EXTRAS