

APERITIVOS

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

CÓCTELES

BIG LIMONCELLO\$125 Vodka Ketel One, Limoncello, pepino, jarabe de jengibre y soda. (350 ml.)	MR. ORANGE\$140 Mezcal, Strega y una rodaja de naranja. (80 ml.)
MR. PINK\$120 Gin Tanqueray, Campari, jugo de toronja, suprema de toronja y agua tónica. (250 ml.)	RON COSTELLO\$140 Ron Captain Morgan, Maraschino, limón, jarabe y agua tónica. (350 ml.)
SINATRA\$120 Gin Tanqueray infusionado con romero, aceitunas, limón amarillo, agua tónica. (240 ml.)	STICKY JULEP\$140 Whiskey Bulleit Bourbon, Cointreau, mint, toronja y jarabe natural. (350 ml.)
MEZCALITAS\$165 • Frutos rojos con mezcal unión (275 ml.) • Cítricos con mezcal unión (275 ml.) • Pepino con mezcal unión (275 ml.)	CARAJILLO\$150 Licor 43 y espresso. (100 ml.)
	CARAJILLO NEGRO\$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, rebozadas 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 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 días
de 9:00 am a 12:45 pm



www.macelleria.com.mx

*Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados.

 Sugerencias del chef

PIZZAS AL FORNO, SÁNDWICHES & EXTRAS