

MOCKTAILS

040425

GINGER SODA\$140
Extracto de jengibre, jugo de limón, jugo de naranja, granadina y agua mineral (470 ml.)

POMELO TONIC\$95
Miel, extracto de jengibre, jugo de toronja y agua quina (500 ml.)

PINEAPPLE EXPRESS\$135
Té de limón, cardamomo, jugo de piña y jarabe natural (475 ml.)

PINK LEMONADE\$125
Jarabe natural, mix de frutos rojos y agua mineral (350 ml.)

CÓCTELES

BIG LIMONCELLO\$140
Vodka, Limoncello, pepino, jarabe de jengibre y soda. (350 ml.)

MR. PINK\$160
Ginebra, Campari, jugo de toronja, suprema de toronja y agua tónica. (250 ml.)

SINATRA\$160
Ginebra infusionada con romero, aceitunas, limón amarillo, agua tónica. (240 ml.)

MEZCALITAS\$170
• Frutos rojos con mezcal unión (275 ml.)
• Cítricos con mezcal unión (275 ml.)
• Pepino con mezcal unión (275 ml.)

WHISKY BREEZE\$150
Bourbon, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral. (230 ml.)

CARAJILLO\$160
Licor 43 y espresso. (100 ml.)

BULL TONIC\$220
Ginebra Bulldog, agua tónica y frutos rojos. (300 ml.)

LOBO SPRITZ\$240
Mezcal Montelobos, vino espumoso y agua mineral. (220 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.

MOCKTAILS/CÓCTELES

APERITIVOS

040425

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

MARTINI SECO\$180
Ginebra, Martini Extra Dry y aceituna. (120 ml.)

COSMOPOLITAN\$140
Vodka, Cointreau, jugo de limón verde, granadina y jugo de arándano. (220 ml.)

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

APEROL BETTY\$160
Aperol, vino espumoso, jugo de limón verde, toronja y una rodaja de naranja. (180 ml.)

APEROL SPRITZ\$160
Aperol, vino espumoso y agua mineral. (220 ml.)

CAMPARI SPRITZ\$160
Campari, vino espumoso y agua mineral. (220 ml.)

CYNAR SPRITZ\$160
Cynar, vino espumoso y agua mineral. (220 ml.)

AVERNA SPRITZ\$160
Averna, vino espumoso y agua mineral. (220 ml.)

ST GERMAIN SPRITZ\$220
St Germain Spritz, vino espumoso y agua mineral. (375 ml.)

LIMONCELLO SPRITZ\$140
Limoncello, vino espumoso y agua mineral. (375 ml.)

BEBIDAS

AGUA NATURAL (355 ml.)\$40

AGUA TOPO CHICO (355 ml.)\$60

REFRESCO (355 ml.)\$45

NARANJADA (350 ml.)\$45

LIMONADA (350 ml.)\$45

SAN PELLEGRINO (250 ml.)\$65

SAN PELLEGRINO (750 ml.)\$95

AGUA HETHE (350 ml.)\$65

AGUA HETHE (750 ml.)\$110

PERRIER (330 ml.)\$65

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

TINTO DE VERANO (350 ml.)\$100

CERVEZA NACIONAL (355 ml.)\$60

CERVEZA ARTESANAL (355 ml.)\$130

STELLA ARTOIS (330 ml.)\$85

VASO MICHELADO (30 ml.)+\$15

VASO CUBANO (45 ml.)+\$15

CLAMATO PARA CERVEZA (177 ml.)+\$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.

APERITIVOS/BEBIDAS

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.)

ARANCINI NERO\$180
 Esferas de risotto con pulpo, tinta de calamar,
 alioli picante, queso Grana Padano y albahaca
 frita. (220 g.)

FRITO MIXTO\$190
 Calamares y calabaza italiana rebozados y
 fritos, servidos con salsa arrabbiata. (250 g.)

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

**MOZZARELLA CON JITOMATES
 DESHIDRATADOS**\$190
 Servido caliente con reducción de balsámico y
 hojas de albahaca. (250 g.)

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

SOPAS

JITOMATE ROSTIZADO\$155
 Una receta de generaciones acompañada
 de un sándwich de formaggio. (240 g.)

MINISTRONE DE VERDURA\$135
 Hecha con verduras de temporada,
 acompañada de un volován con cebolla
 caramelizada. (240 g.)

CARPACCIO DE RES\$190
 Finas láminas de filete de res con vinagreta de
 alcaparras, arúgula, jitomate cherry y lajas de
 queso parmesano. (150 g.)

CRISPY GNOCCHI\$140
 Crujientes croquetas con pasta de gnocchi y
 queso, rebozadas en queso parmesano, servidas
 con mayonesa de trufa y salsa arrabbiata. (200 g.)

DIP DE ALCACHOFA\$160
 Con espinaca y mezcla de quesos cremosos
 acompañado de pan campesino a la
 parrilla. (350 g.)

PAPAS A LA FRANCESA\$105
 Servidas con queso parmesano y perejil. (400 g.)

ENSALADAS

DE BETABEL\$160
 Mezcla de lechugas, arúgula, betabel, queso de
 cabra, aguacate y nuez caramelizada con
 aderezo dijon. (340 g.)

DEL HUERTO\$165
 Endivias a la parrilla, espinaca, arúgula, queso
 gorgonzola y nuez caramelizada con vinagreta
 de ajonjolí. (260 g.)

MISTA\$125
 Mezcla de lechugas con jitomate, aguacate,
 cebolla y vinagreta de la casa. (280 g.)

WEDGE\$165
 Corazón de lechuga, acompañado con steak de
 tocino y aderezo de queso gorgonzola.
 (400 g.)

CAPRESE\$180
 Jitomate con mozzarella, salsa pesto de la casa,
 aceite de olivo y albahaca fresca. (270 g.)

*Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados.

ENTRADAS/SOPAS/ENSALADAS

PASTA VICTIMS

 PASTA ARTESANAL HECHA EN LA CASA NOSTRA.

- PAPPARDELLE MACELLERIA**  \$220

La pasta del Capo.

Hecha en casa con ragú de costillas mixtas braseadas en jitomate. (250 g.)
- PASTA DI FUNGHI**  \$220

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** \$230

No hay otra.

Reinventamos un clásico italiano con la receta secreta de la famiglia. (280 g.)
- RAVIOLI DI RICOTTA ESPINACI** \$210

Ravioles de queso ricotta con espinaca en salsa cremosa de jitomate. (250 g.)
- RAVIOLI PROSCIUTTO** \$220

Nuestra interpretación de un clásico italiano.

Ravioles de prosciutto en salsa de parmesano. (280 g.)
- GNOCCHI GORGONZOLA**\$205

Gnocchis artesanales bañados en salsa cremosa de queso gorgonzola. (250 g.)
- GNOCCHI DE CAMOTE**\$230

Salteados en mantequilla, sobre una fonduta de queso asiago (250 g.)
- PENNE ALL' ARRABBIATA**\$210

El sabor de la mafia.

Con salsa de jitomate y un toque de chile comapeño de Veracruz. (270 g.)
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA**\$210

La receta tradicional con panceta, huevo y parmesano. (310 g.)
- SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS**\$220

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\$235
- Aceite de Trufa\$255

LA CASA NOSTRA

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

BERENJENA PARMIGIANA.....\$235
Servida con salsa marinara, bechamel y queso parmesano. (280 g.)

SHORT RIB BRASEADO\$385
Costilla de res braseada en jitomate y acompañada con polenta cremosa. (300 g.)

SALMÓN MACELLERIA .....\$345
Salmón hojaldrado, sobre salsa de ajonjolí. (270 g.)

PESCA DEL GIORNO.....\$345
Tutti Freschi. (200 g.)
(Preguntar al mesero por la opción del día.)

MILANESE
Empanizado tradicional con pan de la casa, a elegir:

- Pollo (250 g.)\$230
- Ternera (200 g.)\$260

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

- Pollo (250 g.)\$320
- Ternera (200 g.)\$350

PULPO CON RISOTTO.....\$385
Suave pulpo a la parrilla con un toque de ajillo sobre risotto cremoso. (450 g.)

DE LA MACELLERIA

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

FILETE.....\$370
Medallón de corte magro, cocinado en nuestra parrilla. (250 g.)
Disfrútalo con algunos de nuestros deliciosos cócteles.

VACÍO .....\$630
Corte importado con certificación CAB (Certified Angus Beef)
Corte grueso y jugoso con grasa, hecho a la parrilla. (400 g.)

RIB EYE .....\$720
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.....\$245
Pechuga de pollo ligeramente aplanada y sazonada en nuestra parrilla. (250 g.)

ARRACHERA.....\$395
Corte magro con textura suave, cocinado en nuestra parrilla. (340 g.)
Disfrútalo con un Tinto de Verano.

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

*Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados.

 Sugerencias del chef

PIZZAS AL FORNO

Hechas en horno napolitano de piedra.

MARGHERITA\$220

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

The Real Boss.

QUATRO FORMAGGIO\$230

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

La adicción del Chef.

ARÚGULA Y PROSCIUTTO\$245

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

DE HIGO\$220

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

DI MARE\$240

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

PEPPERONI\$210

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

SALAMI D'ITALIA\$230

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

DIAVOLA\$230

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

Es un crimen no probarla.

PA' LA MAMMA\$210

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

CAMEMBERT Y TOCINO\$235

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\$245

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

El que no te debes perder.

POLLO GENOVES\$240

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

Un auténtico italiano.

CHEESE & ONION\$210

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.)	\$140
Salmón (100 g.)	\$165
Prosciutto (60 g.)	\$110
Arrachera (150 g.)	\$160
Verdura (100 g.)	\$85
Pollo (125 g.)	\$100
Queso de cabra (40 g.)	\$40
Aguacate (60 g.)	\$40
Nuez caramelizada (40 g.)	\$35

Desayunos
MACELLERIA

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



www.macelleria.com.mx

*Los mililitros y gramajes calculados en crudo son aproximados.

➤ Sugerencias del chef

PIZZAS AL FORNO/SÁNDWICHES/EXTRAS