il menú

MASSAMILA

TRATTORIA E CAFFÉ

Escencia italiana
hecha para compartir

Bruschette

sobre focaccia artesanal crocante

STRACCIATELLA E OLIVE

stracciatella fresca, tapenade de aceitunas, tomatitos cherry confitados y brotes de albahaca

39

CRUDO E RUCOLA

prosciutto San Daniele de 24 meses, rúcula, tomatitos cherry confitados y almendras tostadas

43

MORTADELLA E PISTACCHIO

mortadella italiana con pistacho, fior di latte, pistachos tostados y pecorino romano

40

AFFUMICATO E AGRUMI

prosciutto cotto affumicato, ricotta fresca, supremas de naranja, miel y pimienta negra

45

Insalate

ingredientes frescos, inspiración italiana

ESTIVA

stracciatella fresca, duraznos, tomatitos cherry confitados, rúcula, almendras tostadas y focaccia artesanal crocante

58

CAPRESE

tomates maduros, mozzarella fresca, albahaca, aceite de oliva extra virgen y sal de Maras

45

CAESAR

lechuga romana, pollo grillado, crutones artesanales, parmigiano reggiano y aliño Caesar

54

Vegetariano: sin carne ni pescado, puede incluir lácteos o huevos

Antipasti

especialidades italianas para compartir

FOCACCIA RUSTICA ALL'AGLIO

focaccia artesanal al ajo, aceite de oliva extra virgen y balsámico di Modena DOP

42

BURRATA AL PESTO ROSSO

burrata di bufala DOP, pesto rosso, rúcula y aceite de oliva extra virgen

79

CARPACCIO VENEZIANO

láminas de lomo fino de res, stracciatella fresca, rúcula, alcaparras fritas y parmigiano reggiano

89

CALAMARI FRITTI

calamares crocantes, parmigiano reggiano, perejil, limón, mayonesa al ajo y peperoncino

100

STRACCIATELLA AL PISTACCHIO

stracciatella fresca, tomatitos cherry confitados, pistachos tostados y reducción balsámica

86

GAMBERI AL PEPERONCINO E CAPPERI

langostinos jumbo, mantequilla avellanada, peperoncino, ajo crocante, alcaparras y perejil

105

TARTARE DI MANZO

lomo fino de res, encurtidos, mostaza Dijon, yema de huevo y parmigiano reggiano

94

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

selección de salumi italianos y quesos artesanales, focaccia artesanal y miel

140

Vegetariano: sin carne ni pescado, puede incluir lácteos o huevos

Pizze

masa madre de larga fermentación, estirada a mano y horneada a alta temperatura
35 cm · 8 tajadas

MARGHERITA

pomodoro San Marzano DOP,
fior di latte, pecorino romano,
parmigiano reggiano y albahaca

72

COPPA E PESCA

fior di latte, coppa di testa
artesanal, duraznos confitados
y stracciatella fresca

90

DI MICHELE

fior di latte, mortadella italiana con
pistacho, stracciatella fresca,
pistachos tostados y ralladura de limón

94

DIAVOLA AL MIELE

pomodoro San Marzano DOP,
fior di latte, salame calabrese
picante, miel y peperoncino seco

88

COSTINE BBQ

fior di latte, ragù de costillas de
res deshuesadas, chalotas
agridulces y salsa BBQ ahumada

94

MASSAMILIA

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte,
salame húngaro, pancetta crocante, funghi trifolati,
morrones asados, aceitunas verdes y pecorino romano

96

BURRATA E CRUDO

pomodoro San Marzano DOP, prosciutto
San Daniele de 24 meses, burrata fresca,
rúcula y tomatitos cherry confitados

98

HAWAIIANA

pomodoro San Marzano DOP, fior di latte,
prosciutto cotto affumicato, piña
confitada lentamente y pancetta crocante

89

Vegetariano: sin carne ni pescado, puede incluir lácteos o huevos

Pasta fresca

trafilata al bronzo, elaborada diariamente en casa

GEMELLI POMODORINI E BURRATA

pomodoro San Marzano DOP, tomatitos cherry confitados, ajo crocante, parmigiano reggiano, pecorino romano y burrata fresca

74

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

guanciale italiano, yemas, pecorino romano y pimienta negra

86

PACCHERI RUSTICI AL COGNAC

ragù blanco de pancetta italiana, funghi trifolati, Cognac, crema ligera de parmigiano reggiano y perejil

90

REGINETTE AL SUGO CON POLPETTE

polpette de res y pancetta, sugo de tomate San Marzano DOP, ricotta fresca y parmigiano reggiano

88

FETTUCCINE PORCINI E TARTUFO

funghi trifolati, vino blanco, crema ligera de pecorino romano y trufa negra

80

PACCHERI AL RAGÙ DI COSTINE

pulpa de costilla de res braseada lentamente, sugo reducido de su cocción y parmigiano reggiano

96

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

langostinos jumbo, calamares, mejillones, tomatitos cherry, pomodoro San Marzano DOP y peperoncino

98

FETTUCCINE AI GAMBERI

langostinos jumbo, vino blanco Pinot Grigio, crema ligera, peperoncino, ajo crocante, perejil y limón

110

Vegetariano: sin carne ni pescado, puede incluir lácteos o huevos

Pasta ripiena

pasta rellena a mano, sfoglia fresca elaborada en casa

CAPPELLETTI DI SPINACI

ricotta campana, espinaca y
funghi trifolati, mantequilla artesanal
y parmigiano reggiano

76

RAVIOLI DI CARCIOFI

alcachofas y ricotta, mantequilla avellanada
al limón, parmigiano reggiano y
pétalos de alcachofa crocantes

80

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

sfoglia fresca artesanal, ragù de res y
pancetta de cocción lenta, bechamel ligera
y parmigiano reggiano gratinado

86

AGNOLOTTI MASSAMILIA

asado de tira braseado al vino tinto,
sugo reducido de su cocción y
parmigiano reggiano

92

Carni

carnes seleccionadas, acompañadas de nuestra pasta fresca

COTOLETTA DI MAIALE

pernil de cerdo empanizado crocante
(300 g), fettuccine cacio e pepe, rúcula,
tomatitos cherry y reducción balsámica

98

POLLO AI FUNGHI

pollo deshuesado grillado (300 g),
gemelli alla crema di parmigiano,
funghi trifolati y pancetta crocante

94

MANZO ALLA LIGURE

colita de cuadril grillada (300 g),
reginette al pesto genovese
y pecorino romano

115

BISTECCA DI MANZO ANGUS

bife ancho Angus (400 g),
spaghetti con demi-glace
de ternera y pecorino romano

180

Vegetariano: sin carne ni pescado, puede incluir lácteos o huevos

Dolci

clásicos italianos y creaciones de la casa

TIRAMISÙ CLÁSICO

savoiardi, mascarpone italiano, espresso y cacao

38

BROWNIE ALLE MANDORLE

brownie tibio de chocolate, gelato de vainilla, fudge, almendras tostadas y crema batida

36

RICOTTA AL FORNO

torta horneada de ricotta fresca y frutos rojos de temporada

38

TORTA DI CIOCCOLATO

chocolate peruano 70 %, fudge de chocolate y pistachos tostados

39

CREME CARAMEL ALLA CHIRIMOYA

crema horneada al caramelo, salsa cremosa de chirimoya, vainilla y frutos rojos

35

TORTA DE CRÊPES MASSAMILIA

crêpes, dulce de leche y frutas exóticas de temporada

39

Gelato

elaboración artesanal · 2 bolas

PISTACCHIO

pistacho italiano

39

VANIGLIA

vainilla de Madagascar

34

CIOCCOLATO

chocolate peruano 70 %

34

Cafés calientes

café de La Mar, Ayacucho · notas de manzana roja, azúcar morena y frutos secos
leche entera o sin lactosa · leche de almendras +5

ESPRESSO
intenso y concentrado

14

AMERICANO
suave y equilibrado

15

CAPPUCCINO
leche vaporizada
y espuma fina

19

MOCHACCINO
chocolate peruano 70 % y
leche vaporizada

21

CHOCOLATE CALIENTE
cacao peruano 70 %

22

AFFOGATO
gelato de vainilla y espresso

30

Cold Brew

extracción en frío · 18 horas

CLASSICO
cold brew y hielo

22

CARAMEL
cold brew, leche fría y caramelo artesanal

28

MOCHA
cold brew, chocolate
peruano 70 % y leche fría

28

ORANGE
cold brew y zumo de
naranja natural

32

Matcha

matcha japonés ceremonial · vaso 500 ml

ICED MATCHA LATTE

matcha y leche fría

32

ICED COCONUT MATCHA LATTE

matcha y leche de coco

37

ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE

matcha, fresas y leche fría

35

ICED MANGO MATCHA LATTE

matcha, mango y leche fría

36

Frappés

preparados al momento · 500 ml

FRAPPÈ DI CAFFÈ

espresso, gelato de vainilla y crema batida

33

FRAPPÈ AL PISTACCHIO

pistacho italiano, gelato de pistacho y leche (sin café)

42

FRAPPÈ DI LÚCUMA

lúcuma y gelato de vainilla (sin café)

36

FRAPPÈ DI FRAGOLA

fresa, gelato de vainilla y leche de almendras (sin café)

34

Tisana

infusiones naturales · tetera de vidrio 500 ml

PASSION BERRIES
mora, fresa, arándanos e hibisco

20

PUESTA DEL SOL
toronjil, menta y cítricos

20

ENCANTO DE CHIMENEA
manzana, rooibos y especias

20

PAZ INTERIOR
manzanilla, lavanda y azahar

20

Bibite

LIMONATE ARTIGIANALI 400 ML
Clásica 25
Hierba luisa 30
Coco 27
Cherry 28
Frambuesa 26

ACQUE E BIBITE ITALIANE
Acqua Panna 750 ml 22
San Pellegrino 750 ml 24
Aranciata Rossa 330 ml 20
Melograno e Arancia 330 ml 20
Pompelmo 330 ml 20

SUCCHI NATURALI 400 ML
Zumo de naranja 36
Jugo de maracuyá 32

BIRRE 330 ML
Peroni 18
Stella Artois 16

GASEOSAS 500 ML
Coca-Cola / Zero 9
Inka Kola / Sin azúcar 9

Cocktails

servidos en copa

NEGRONI

gin, vermouth rosso y campari

40

APEROL SPRITZ

prosecco italiano, aperol y soda

42

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello italiano, prosecco y soda

40

SIGNATURE GIN

gin, frutos rojos y agua tónica

38

TINTO DE VERANO

tannat gran reserva y cítricos

45

Sangrías

preparadas al momento con vino seleccionado y fruta fresca

ROSSA MASSAMILIA

tannat gran reserva,
frutos rojos, zumo de naranja y cointreau

COPA 45
JARRA 1L 125

BIANCA DELLA CASA

chenin blanc, cítricos frescos,
frutos rojos y pisco mosto verde

COPA 45
JARRA 1L 125

Vini Italini

una selección de vinos de distintas regiones de Italia
selección por copa · 150 ml · 45 · consultar etiquetas disponibles

VINI ROSSI

de ligeros y elegantes a intensos y estructurados

CARANTO PINOT NOIR IGT / ASTORIA

Veneto · Pinot Noir
ligero y delicado,
cerezas frescas,
frambuesa y matices florales

170

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC / CLAVESANA

Piemonte · Barbera
vibrante y frutal, ciruela roja,
frutos del bosque y acidez refrescante

220

CHIANTI CLASSICO DOCG / SORELLI

Toscana · Sangiovese
equilibrado y gastronómico,
guinda, hierbas mediterráneas
y especias

220

VITESSE NERO D'AVOLA SICILIA DOC BIO / COLOMBA BIANCA

Sicilia · Nero d'Avola
frutal y mediterráneo,
mora madura, ciruela negra
y notas balsámicas

180

LANGHE NEBBIOLO DOC / CLAVESANA

Piemonte · Nebbiolo
floral y estructurado, pétalos de rosa,
cereza y taninos firmes

240

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC / MONTE DEL FRÀ

Veneto · Corvina Veronese, Corvinone
y Rondinella envolvente y especiado
fruta madura, cacao y sutiles notas de roble

350

COLLEZIONE CINQUANTA / SAN MARZANO

Puglia · blend de uvas tintas
intenso y aterciopelado
confitura de frutos negros, vainilla
y notas tostadas

480

TERRA BAROLO DOCG / CLAVESANA

Piemonte · Nebbiolo
estructurado y persistente,
rosa seca, cereza madura y
matices terrosos

500

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG / CAPARZO

Toscana · Sangiovese
complejo y refinado,
guinda madura, tabaco y hierbas aromáticas

750

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG / MONTE DEL FRÀ

Veneto · Corvina Veronese, Corvinone y Rondinella
potente y concentrado · ciruelas pasas,
chocolate amargo y especias dulces

990

VINI BIANCHI

de frescos y ligeros a aromáticos y envolventes

ALISIA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC / ASTORIA

Veneto · Pinot Grigio
ligero y refrescante, pera fresca,
manzana verde y cítricos

170

VITESSE LUCIDO SICILIA DOC BIO / COLOMBA BIANCA

Sicilia · Lucido
mediterráneo y vivaz, limón,
fruta de pulpa blanca y hierbas frescas

190

TERRA ROERO ARNEIS DOCG / CLAVESANA

Piemonte · Arneis
aromático y delicado,
durazno blanco, flores silvestres
y almendra

210

CUSTOZA DOC / MONTE DEL FRÀ

Veneto · Garganega, Trebbianello y Bianca Fernanda
armonioso y delicado, fruta blanca,
flores silvestres y sutil mineralidad

240

VINI ROSATI

frescos, delicados y versátiles

LANGHE ROSATO DOC / CLAVESANA

Piemonte · Dolcetto
frutal y delicado · fresas silvestres,
notas florales y sutil mineralidad

180

CHIARETTO DI BARDOLINO DOC / MONTE DEL FRÀ

Veneto · Corvina, Rondinella y Molinara
fragante y envolvente · frambuesa,
durazno amarillo y sutil pimienta negra

230