

*Carta*  
**MASSAMILLA**  
TRATTORIA E CAFFÉ

Trattoria y café contemporáneo  
de **escencia italiana.**  
para compartir con quienes más amas



## ANTIPASTO

piqueos ideales para compartir

### SALUMI

89

selección de prosciutto di Parma, salame y chorizo, fior di latte, parmigiano reggiano, gorgonzola, aceitunas, tomatitos al ajo, berries y miel

### ARANCINI

78

croquetas de risotto al azafrán rellenas de ragú de carne y fior di latte, servidas sobre crema de tomate y pesto genovese

### BURRATA

76

burrata cremosa con tomates confitados al ajo, pesto de albahaca y aceite de oliva extra virgen

### POLLO AL FUNGHI

78

pollo grillado con champiñones, panceta crocante y crema de parmigiano reggiano y pecorino

### BOCCONI AL SUGO

75



albóndigas de res con pancetta crocante, tomatitos al ajo, champiñones, crema de parmigiano reggiano y pomodoro

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



## PANECITOS

porción de 8 unidades para compartir

<b>PARMA</b>	36
prosciutto di Parma, ricotta, tomatitos al ajo y albahaca fresca	
<b>HAWAIANO</b>	34
fior di latte, piña confitada, ricotta y pancetta crocante	
<b>BRUSCHETTA</b> 	32
fior di latte fresco, tomatitos confitados al ajo y albahaca	
<b>PANCETTA</b>	35
pan artesanal con mantequilla de ajo, fior di latte y pancetta crocante	
<b>AGLIO</b> 	28
pan artesanal con mantequilla de ajo, finas hierbas y sal de Maras	

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





## ENSALADAS

elaboradas con vegetales orgánicos

### CESAR

corazones de lechuga romana, pollo grillado, crutones de pan artesanal, parmigiano reggiano y aliño cesar clásico

49

### CAPRESE 🌱

tomate fresco, albahaca, fior di latte, aceitunas marinadas al ajo y reducción balsámica

46

### PANZANELLA 🌱

ensalada toscana con pan artesanal tostado, tomates frescos, pepino, cebolla roja, albahaca y aceite de oliva extra virgen

43

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



# PANINI & SÀNDWICHES

elaborados con pan artesanal de casa y  
acompañados de chips crocantes



# PANINI & SÀNDWICHES

## PANINO

39

prosciutto di Parma, fior di latte, arúgula fresca y pesto genovese

## FILETE

39

pollo anticuchero a la plancha, fior di latte, palta fresca y salsa criolla

## AL WOK

39

colita de cuadril y pancetta de cerdo salteadas con cebolla, tomate y champiñones

## MASSAMILIA

37

lomitos de pollo salteados con champiñones, fior di latte y pancetta crocante

## TERIYAKI

38

filetes de pollo crocante con queso crema, palta fresca y salsa teriyaki casera

## TRUJILLANO

34

relleno cremoso de pollo con cebolla, apio, palta fresca y mayonesa de la casa

## CAPRESE 🌱

35

fior di latte, tomate fresco, albahaca, pesto genovese y reducción balsámica

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





# ALMUERZOS



**Desde el mediodía**, disfruta nuestras pastas frescas y rellenas elaboradas al momento, pizzas artesanales con masa madre, variedad de postres, bebidas, y una cuidada selección de vinos para cada ocasión.



# PASTA FRESCA

120 g Fettuccine, Spaguetti ó Rigatoni

Adiciona una proteína a tu pasta (+):

- Filete de Pollo +20
- Chuleta de Cerdo +25
- Colita de Cuadril +30





# PASTA FRESCA

## BURRATINA

72

tomates confitados al ajo, pesto genovés y burrata fresca que se funde suavemente al contacto con la pasta caliente

## ZOZZONA

77

ragú cremoso de pomodoro, guanciale crocante, salchicha italiana, yemas de huevo y pecorino romano

## TARTUFO

79

crema de hongos italianos, parmigiano reggiano, pecorino romano, trufa negra y aceite de trufa blanca

## ALFREDO

75

pollo grillado (250 g), champiñones y panceta crocante en suave crema de parmigiano reggiano y pecorino romano

## PORCINI

78

hongos italianos salteados al vino blanco, crema de gorgonzola y ricotta siciliana, almendras tostadas y aceite de peperoncino

## POLPETTE

77

albóndigas caseras de carne y panceta en salsa pomodoro (250 g), ricotta siciliana fresca y parmigiano reggiano

## RAGÚ DI COSTINE

82

pulpa de costilla de res en cocción lenta, servida en sugo di pomodoro y demi-glace, con tomatitos confitados al ajo y parmigiano reggiano

## PARMIGIANA

76

milanesa de pollo crocante al panko (250 g), salsa pomodoro, fior di latte, ricotta cremosa y crema de parmigiano reggiano

## CARBONARA CLÁSICA

79

guanciale crocante, yemas de huevo, pecorino romano y pimienta negra recién molida

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

# PASTA FRESCA

## CARBONARA AL TARTUFO NERO

89

guanciale crocante, yemas de huevo, pecorino romano y parmigiano reggiano, realzada con trufa negra marinada y deshidratada

## BISTECCA

79

colita de cuadril grillada (250 g), bañada en pesto genovese y crema de parmigiano reggiano con pecorino romano

## HUANCAINA

76

colita de cuadril salteada al wok (250 g) con cebolla y tomate, servida con cremosa salsa huancaína, ricotta siciliana y parmigiano reggiano

## D'MANZO

74

ragú de cadera de res y pancetta cocida lentamente, acompañado de tomatitos al ajo, pecorino romano y parmigiano reggiano

## POMODORINO

70

salsa pomodoro casera con tomatitos frescos y albahaca, ricotta cremosa, aceite de oliva extra virgen y parmigiano reggiano

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







## PASTA RELLENA

elaborada al estilo tradicional de Emilia-Romaña

### RAVIOLI DI PARMA

79

raviolis rellenos de prosciutto cotto, ricotta cremosa y gorgonzola, servidos en una delicada salsa rosa con tomatitos al ajo y un sutil toque de crema

### AGNOLOTTI DI COSTINE

80

agnolotti rellenos de pulpa de costilla de res en cocción lenta, servidos en sugo di pomodoro con crema de porcini, tomatitos al ajo y un delicado toque de trufa negra y blanca

### MEZZELUNE DI GUANCIALE

76

medialunas rellenas de guanciale y ricotta, servidas con una suave crema de pecorino romano y reducción balsámica

### CAPPELLETTI SPINACI


75

cappellettis rellenos de espinaca y champiñones, ricotta, pecorino romano y gorgonzola, bañados en una delicada crema de parmigiano reggiano

### LASAGNA BOLOGNESE

78

láminas de pasta fresca intercaladas con ragú de res y pancetta en cocción lenta, bechamel suave, pecorino romano y parmigiano reggiano gratinado

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

# PIZZAS

elaboradas con masa madre de larga fermentación  
y salsa de tomate San Marzano DOP

**72h de maduración · 35 cm diámetro · 8 tajadas**





# PIZZAS

<b>HONEY &amp; CHILLI</b>	<b>74</b>
chorizo español, peperoncino, miel, fior di latte y parmigiano reggiano	
<b>PEPERONI</b>	<b>72</b>
peperoni crujiente sobre fior di latte, pecorino y parmigiano reggiano	
<b>AMERICANA</b>	<b>70</b>
jamón inglés, fior di latte, pecorino romano y parmigiano reggiano	
<b>MARGHERITA</b> 🌱	<b>68</b>
mozzarella fior di latte, albahaca fresca, pecorino romano y parmigiano reggiano	
<b>BBQ</b>	<b>75</b>
pollo grillado, chorizo artesanal, cebolla blanca, fior di latte y salsa barbacoa casera	
<b>PROSCIUTTO</b>	<b>77</b>
prosciutto di Parma, prosciutto cotto, champiñones, ricota, albahaca y fior di latte	
<b>CALABRESE</b>	<b>79</b>
base de crema de parmigiano reggiano, salame curado, chorizo artesanal, morrones, cebolla y tomatitos al ajo sobre base de fior di latte	
<b>HAWAIANA</b>	<b>79</b>
jamón inglés, piña confitada y panceta crocante con fior di latte cremoso	
<b>TERRA NERA</b> 🌱	<b>80</b>
base de crema de parmigiano reggiano, fior di latte, mix de hongos italianos salteados al vino blanco, ricota cremosa y aceite de trufa blanca	
<b>5 FORMAGGI</b> 🌱	<b>81</b>
base de crema de parmigiano reggiano, fior di latte, ricotta, gorgonzola, pecorino romano y pesto genovese	
<b>VEGETARIANA</b> 🌱	<b>78</b>
champiñones, morrones, cebolla, aceitunas, tomatitos al ajo, ricotta fresca y fior di latte	
<b>MASSAMILIA</b>	<b>82</b>
chorizo español, pancetta crocante, champiñones, aceitunas, morrones y fior di latte	
<b>ANGUS</b>	<b>85</b>
colita de cuadril grillada, champiñones salteados, cebolla blanca, ricotta fresca, pesto artesanal y fior di latte	
<b>CARNÍVORA</b>	<b>88</b>
colita de cuadril grillada, prosciutto cotto, pancetta crocante, pollo grillado y chorizo español sobre fior di latte	

# POSTRES

consultar disponibilidad





# POSTRES

## WAFFLES 🌱

38

waffles estilo belga, crujientes por fuera y suaves por dentro, frutos rojos frescos, crema batida artesanal y tu elección de miel de maple o crema de avellanas con chocolate

## CRÊPES 🌱

39

crêpes artesanales rellenos con crema de avellanas y chocolate, crema de pistacho italiana, plátano caramelizado, fresas y almendras

## PANCAKES 🌱

37

esponjosos y dorados, con miel de maple, mantequilla artesanal, frutos rojos frescos y compota natural de fresas y arándanos

## TIRAMISÚ CLÁSICO 🌱

32

savoiardi embebido en espresso, crema sedosa de mascarpone italiano y cacao peruano al 70 %

## CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA 🌱

28

crema de vainilla horneada al baño maría con costra fina de caramelo flameado

## NEW YORK CHEESECAKE 🌱

30

base crocante de vainilla y relleno cremoso de queso, horneado al estilo neoyorquino, coronado con tu elección de frutos rojos, fresas, arándanos o maracuyá

## TORTA DE CRÊPES CON FRUTAS 🌱

32

finas capas de crêpes intercaladas con crema batida, dulce de leche artesanal, mango fresco y kiwi

## TORTA DE CHOCOLATE CLÁSICA 🌱

30

bizcocho húmedo de chocolate, relleno con manjar blanco tradicional y cubierto con fudge casero

## TORTA AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO 🌱

38

bizcocho húmedo de chocolate, relleno con manjar blanco y cubierto con crema de pistacho italiana y pistachos tostados

## BROWNIE DE CHOCOLATE Y PECANAS 🌱

28

brownie de cacao peruano al 70 % con pecanas tostadas y gelato artesanal de vainilla



## GELATO

2 bolas por porción

### **PISTACCHIO** 🌱

pistacchio italiano cremoso e intensamente aromático

29

### **COOKIES & CREAM** 🌱

cremoso con trozos de galleta oreo

25

### **CIOCCOLATO** 🌱

chocolate peruano intenso

22

### **FIOR DI LATTE** 🌱

vainilla Madagascar cremosa

23

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



# CAFÉ

fríos o calientes





## CALIENTES

elaborados con leche entera o sin lactosa  
**opción con leche de almendras + 5**

<b>ESPRESSO</b> 100 % arábica peruano, notas profundas de cacao y frutos secos	<b>13</b>
<b>AMERICANO</b> espresso extendido con agua caliente, suave, ligero y equilibrado	<b>14</b>
<b>MACCHIATO</b> espresso corto apenas manchado con espuma de leche, directo y aromático	<b>15</b>
<b>CORTADO</b> espresso italiano con una pequeña porción de leche vaporizada, cremoso e intenso	<b>16</b>
<b>FLAT WHITE</b> espresso doble con leche vaporizada fina, textura aterciopelada y sabor concentrado	<b>18</b>
<b>CAPPUCCINO</b> espresso con leche espumada y canela, textura suave y final cálido	<b>18</b>
<b>BON BON</b> espresso con leche condensada en capas, dulce, profundo y cremoso	<b>19</b>
<b>MOCHACCINO</b> espresso con leche vaporizada y chocolate peruano, suave y envolvente	<b>20</b>
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b> cacao peruano 70 % con notas cálidas e intensas de chocolate	<b>20</b>
<b>AFFOGATO</b> espresso caliente servido sobre gelato artesanal de vainilla con praliné de almendras tostadas. opción con gelato de pistacho + 8	<b>24</b>



## COLD BREW

café de extracción lenta en frío, suave, aromático y naturalmente balanceado

### ICED CAFFÈ AMERICANO

cold brew ligero y refrescante, con notas suaves de cacao y frutos secos

20

### ICED CARAMEL MACCHIATO

cold brew con leche, caramelo artesanal y espuma cremosa, dulce y equilibrado

24

### ICED VANILLA LATTE

cold brew con leche, sirop de vainilla natural y aroma de avellanas, suave y aromático

22

### ICED ORANGE COFFEE

cold brew cítrico con jugo de naranja natural, ligeramente dulce y muy refrescante

26

### ICED CAFFÈ MOCHA

cold brew con leche y chocolate peruano, profundo y envolvente

25





## MATCHA

bebidas a base de matcha japonés ceremonial · vaso 500 ml

### ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE

30

matcha con leche fría y puré natural de fresa, fresco, cremoso y de perfil frutal vibrante

### ICED MANGO MATCHA LATTE

31

matcha con leche y mango natural licuado, tropical, suave y naturalmente dulce

### HONEY CINNAMON MATCHA LATTE

29

matcha latte con miel de abeja y canela, cálido, aromático y reconfortante

### ICED MATCHA LATTE

27

matcha japonés ceremonial batido con leche, vegetal y elegante, de sabor limpio y balanceado

### MATCHA COCONUT

32

matcha con leche de coco, cremoso, exótico y refrescante



## FRAPPÉS

### FRAPPÉ CLÁSICO DE CAFFÈ

26

espresso, leche y hielo licuado en una bebida suave y cremosa

### FRAPPÉ DE CARMELLO

28

salsa de caramelo artesanal, espresso doble, un toque de sal de maras y crema batida

### FRAPPÉ DE OREO

30

galletas oreo, espresso y leche, dulce, cremoso y ligeramente crujiente

### FRAPPÉ DE TIRAMISÚ

33

espresso, cacao, khalua y helado de vainilla, inspirado en el clásico italiano

### FRAPPÉ DE BROWNIE

29

espresso doble, brownie de chocolate y helado cremoso, coronado con crema batida

### FRAPPÉ DE FRESA

32

fresas orgánicas y yogurt artesanal en una mezcla cremosa, ligera y natural

### FRAPPÉ DE LÚCUMA

35

pulpa de lúcuma, almendras tostadas, gelato de vainilla y leche fresca

### FRAPPÉ DE PISTACHIOS

39

crema de pistacho italiana, leche fresca, gelato de vainilla, coronado con crema batida y pistachos tostados



## INFUSIONES

servidas en tetera de vidrio 500 ml · vertido simple para preservar sabor y pureza aromática de las hierbas · servicio caliente o frío

### **PASSION BERRIES**

**15**

mora, fresa, arándanos, hibisco, frambuesa, sauco, cereza y manzana

### **PASTEL VIENÉS**

**15**

manzana, achicoria, almendras, avellanas, caña de azúcar y canela

### **GOOD FOR YOU**

**15**

citronela, jengibre, limón, hinojo, anís, manzanilla, tilo, lavanda y valeriana

### **PUESTA DEL SOL**

**15**

toronjil, menta, mora, limón, manzanilla, lavanda, azahar y flor de brezo

### **ENCANTO DE CHIMENEA**

**15**

manzana, hibisco, rooibos, escaramujo, canela, almendra y clavo de olor

### **I'M BEAUTIFUL**

**15**

té verde gyokuro, sauco, citronela, amaranto, berberis, aronia, açai y guaraná

### **PAZ INTERIOR**

**15**

hinojo, menta, canela, jengibre, hibisco, naranja, manzanilla y cardamomo

### **SUEÑO DE OTOÑO**

**15**

té verde sencha, manzana, canela, naranja, membrillo y dátiles





## BEBIDAS ARTESANALES Y EMBOTELLADAS

servidas frías o a temperatura ambiente

### **SMOOTHIES 500 ML**

MANGO 29 - FRESA 28 - LÚCUMA 32 - ARANDANO 35

### **LIMONADAS 400 ML**

CLÁSICA 24 · FRAMBUESA 26 · CHERRY 28 · COCO 25

### **JUGOS NATURALES 400 ML**

MIXTO 25 · FRESA 24 · PIÑA 23 · PAPAYA 22

### **AGUAS ITALIANAS 750 ML**

ACQUA PANNA 20 · SAN PELLEGRINO 22

### **GASEOSAS 500 ML**

COCA-COLA / CERO 9 - INKA KOLA / SIN AZÚCAR 9

### **CERVEZAS 330 ML**

STELLA ARTOIS 14 - PERONI 18



## COCKTAILS

servidos en copa de 200 ml

### **LIMONCELLO SPRITZ**

**37**

limoncello italiano, prosecco y agua con gas, naturalmente cítrico, luminoso y refrescante

### **APEROL SPRITZ**

**39**

prosecco italiano, aperol y agua con gas, fresco y ligeramente amargo

### **MASSAMILIA GIN**

**38**

gin, frutos rojos y agua tónica, aromático y vibrante

### **NEGRONI**

**36**

vermouth rosso, campari, gin y piel de naranja, clásico e intenso



## SANGRIAS

elaboradas con vino y pisco peruano, frutas frescas y zumos naturales  
servidas frías o a temperatura ambiente

**COPA 0.2L 39 | JARRA 0.5L 60 | JARRA 1L 85**

### **TINTO DE VERANO**

vino tinto joven, zumo de limón y naranja fresca — ligero, bien helado y perfecto para disfrutar en días de verano

### **MASSAMILIA**

vino tannat tinto gran reserva, pisco quebranta, zumo de naranja, manzana, fresas y arándanos — intensa y afrutada

### **HAWAIANA**

vino chenin blanco, pisco mosto verde, zumo de limon, fresas, arándanos, frambuesa y aguaymanto — fresca y tropical



# VINOS ITALIANOS

consultar disponibilidad

vino italiano por copa 150 ml · 39



- CARANTO PINOT NOIR IGT ASTORIA · VENETO · 750 ML** **160**  
ligero, con aromas de cereza, frambuesa y notas florales, refrescante y elegante, ideal para pizzas con prosciutto di Parma, pastas con salsas suaves o entradas con vegetales grillados
- DOMODO SANGIOVESE IGP TERRE DI SAVA · PUGLIA · 750 ML** **90**  
frutado, suave y con notas especiadas, ideal para pizzas clásicas como la margherita o la vegetariana y pastas con salsas a base de tomate
- CHIANTI DOCG SORELLI · TOSCANA · 750 ML** **150**  
taninos suaves, aromas de higos y especias, acompaña muy bien una pasta con ragù casero o pizzas con charcutería italiana
- PRINCIPE DI GRANATEY SYRAH · COLOMBA BIANCA · SICILIA · 750 ML** **170**  
vino de cuerpo medio con aromas de frutas negras maduras, notas de pimienta y ligeros toques de cacao, perfecto para carnes a la parrilla o pastas con salsas especiadas
- VITese NERO D'AVOLA DOC BIO · COLOMBA BIANCA · SICILIA · 750 ML** **180**  
orgánico, elegante y sedoso, con notas de mora, ciruela y especias dulces, marida muy bien con pastas con ragù o carnes grilladas
- ROSSO SUPERIORE SANNIO DOP · SOLOPACA · CAMPANIA · 750 ML** **200**  
vino estructurado con taninos finos y aromas de frutos rojos, cacao y tabaco, excelente para carnes al grill o platos con reducción balsámica
- BAROLO FRATER ROSSO MERLOT DOC · PIEMONTE · 750 ML** **220**  
complejo y redondo, con aromas de frutos rojos maduros y chocolate, recomendado para pastas rellenas, carnes y pizza trufada
- TALÒ MALVASIA NERA IGP · SAN MARZANO · PUGLIA · 750 ML** **240**  
aromático y delicado, con notas florales y fruta negra madura, perfecto con risottos o pizzas con quesos suaves y verduras
- TALÒ NEGROAMARO IGP · SAN MARZANO · PUGLIA · 750 ML** **240**  
profundo y elegante, con sabores de cereza negra, regaliz y tostado, ideal para carnes con reducción balsámica o pastas rellenas
- TALÒ SÀLICE SALENTINO DOC · SAN MARZANO · PUGLIA · 750 ML** **240**  
cálido y redondo, con taninos sedosos y notas de higo seco y especias dulces, acompaña bien carnes a la brasa o pastas con ragù
- TALÒ PRIMITIVO DI MANDURIA DOC · SAN MARZANO · PUGLIA · 750 ML** **240**  
intenso y estructurado, con sabores de ciruela madura, vainilla y cacao, perfecto con carnes al grill o pastas con salsas untuosas





## BLANCOS

**IL PUMO SAUVIGNON-MALVASIA IGP · SAN MARZANO · PUGLIA · 750 ML** **150**

ligero, fresco y frutado, con notas de cítricos, durazno blanco y manzana verde, ideal como aperitivo o para acompañar ensaladas, carpaccios o focaccias con burrata y prosciutto di Parma

**120**

**DOMODO PINOT GRIGIO IGP · PUGLIA · 750 ML**

seco y aromático, con notas de pera, flores blancas y almendra fresca, perfecto con focaccias, risottos suaves o pastas con mariscos

## ROSADOS

**IL PUMO ROSATO IGP SALENTO · SAN MARZANO · PUGLIA · 750 ML** **130**

fresco y vivaz, con notas de frutilla, cereza y pétalos de rosa, ideal para focaccias, antipastos o pastas ligeras con vegetales

**PRINCIPE DI GRANATEY ROSÉ DOC · COLOMBA BIANCA · SICILIA · 750 ML** **140**

orgánico y elegante, de perfil seco con aromas de frambuesa, granada y flores silvestres, marida muy bien con pizzas vegetarianas, ensaladas frescas o platos con ricotta y pesto





Todos nuestros productos son preparados al momento, con insumos frescos y mucho cariño. Pregunta por nuestras opciones sin lactosa o vegetarianas.



+51 934 319 453

Dirección: Av. Prol. César Vallejo Mz D - 44  
Urb. Praderas del Golf - Trujillo



massamilia



massamilia.com