

il menù

MASSAMIKA

TRATTORIA E CAFFÉ

Escencia italiana
hecha para compartir



Focaccine della casa

bocados sobre focaccia artesanal para explorar la carta

CAPONATA E RICOTTA

ricotta fresca ligera, caponata siciliana y balsámico di Módena DOP

32

STRACCIATELLA E POMODORINI

stracciatella fresca, tomatitos cherry confitados y aceite de oliva extra virgen

34

CRUDO E RUCOLA

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

38

ESPIANATA

spianata calabrese, rúcula, peperoncino y aceite de oliva extra virgen

35

MORTADELLA E OLIVE VERDI

mortadella italiana con pistacho, fior di latte, tapenade de oliva verde y ralladura de limón

42



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

Antipasti

piqueos italianos para compartir

CESTINO DELLA CASA

focaccia artesanal y masa
crocante, mantequilla al ajo y
aceite de oliva extra virgen con
balsámico di Módena DOP

30

BURRATA PUGLIESE

burrata di bufala, pesto rosso,
rúcula fresca y pistachos
tostados

79

VITELLO TONNATO

láminas de ternera, salsa tonnata,
alcaparrones y rúcula fresca

80

TARTARE DI MANZO

lomo fino de res, mostaza dijon,
alcaparras y parmigiano reggiano

85

ARANCINI ALLA SICILIANA

arancini de azafrán, ragú de
carne y fior di latte, pomodoro
San Marzano DOP

76

STRACCIATELLA AL PISTACCHIO

stracciatella fresca, crema de
pistacho y tomatitos cherry
confitados

86

GAMBERI AL BURRO E CAPPERI

langostinos jumbo, mantequilla,
alcaparras y perejil

89

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

selección de salumi italianos y
quesos artesanales, focaccia y
miel

120



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

Insalate

ensaladas de inspiracion italiana

CAPRESE

tomates maduros, fior di latte,
albahaca, aceite de oliva extra
virgen y sal de maras

45

CAESAR

lechuga romana, pollo grillado,
crutones y parmigiano reggiano

54

Schiacciata

schiacciate artesanales crocantes, servidas con papas fritas

CLASSICA

fior di latte, pomodoro y albahaca

70

PISTACCHIO

mortadella con pistacho, fior di
latte, pesto de pistacho y
pomodoro confitado

74

PARMA

prosciutto di parma, stracciatella,
tomatitos cherry confitados y
rúcula

82

RUSTICO

pancetta arrotolata curada,
láminas de ternera, rúcula y
limón

78



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

Pizza



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, parmigiano reggiano y albahaca

72

CALABRESE

salame italiano curado, morrones asados, cebolla grillada y pecorino romano

84

DIAVOLA AL MIELE

salame italiano picante, miel de abeja, aceite de oliva extra virgen y peperoncino

86

HAWAIIANA

prosciutto cotto affumicato, piña confitada lentamente y pancetta crocante

89

TERRA NERA

fior di latte, funghi trifolati, ricotta, pecorino romano, almendras tostadas y aceite trufado

88

5 FORMAGGI

fior di latte, gorgonzola, ricotta, pecorino romano, parmigiano reggiano y miel

90

CARCIOFI E LIMONE

fior di latte, alcachofas crocantes, stracciatella, ralladura de limón y aceite de oliva extra virgen

94

MASSAMILIA

spianata calabrese, pancetta crocante, funghi trifolati, morrones asados y aceitunas

96

MANZO E FUNGHI

colita de cuadril grillada, funghi trifolati, rúcula y parmigiano reggiano

96

BURRATA E CRUDO

prosciutto san daniele 24 meses, burrata fresca, rúcula y tomatitos cherry confitados

98



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

Pasta

pasta fresca elaborada en casa - fettuccine · spaghetti · fusilli · rigatoni

POMODORINI E BURRATA

tomatitos cherry confitados, pesto
genovese y burrata fresca

72

POLPETTE AL SUGO

albóndigas de res y pancetta, sugo
San Marzano DOP, ricotta y
parmigiano reggiano

79

POLLO AI FUNGHI

filete de pollo grillado, funghi
trifolati, pancetta crocante y crema
de parmigiano reggiano

82

COTOLETTA DI MAIALE

cotoletta de cerdo crocante,
mantequilla, limón, pasta cacio e
pepe y pecorino romano

80

CARBONARA ROMANA

guanciale italiano, yemas, pecorino
romano y pimienta negra

84

RAGÚ DI COSTINE

pulpa de costilla en lenta cocción,
sugo concentrado y parmigiano
reggiano

86

PORCINI AL TARTUFO

funghi trifolati, vino blanco, crema
ligera de gorgonzola dulce,
almendras y trufa negra

88

GAMBERI AGLIO E OLIO E LIMONE

langostinos, ajo crocante,
peperoncino, ralladura de limón y
aceite de oliva extra virgen

90

SPINACINO DI MANZO AL PESTO

colita de cuadril (300 g), crema de
pesto genovese y pecorino romano

86



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

Ripiena

pasta rellena artesanal

CAPPELLETTI DI SPINACI

ricotta y espinaca, mantequilla avellanada, salvia y parmigiano reggiano

75

RAVIOLI DI PARMA

prosciutto cotto y ricotta, pomodoro san marzano dop y prosciutto crudo

86

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

ragù de res y pancetta, bechamel y parmigiano reggiano

78

AGNOLOTTI MASSAMILIA

ternera, asado de tira y bondiola, sugo de cocción y parmigiano reggiano

74

Griglia

cortes seleccionados, grillados en hierro fundido

BISTECCA DI MANZO ANGUS AL ROSMARINO

bife ancho (400 g), mantequilla y romero, papas trufadas, parmigiano reggiano y gremolata

160

TAGLIATA DI MANZO ANGUS AL BURRO E SALVIA

bife angosto (400 g), mantequilla y salvia, risotto al parmigiano

150



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

Dolci

TIRAMISÚ CLÁSICO

savoiardi, mascarpone italiano,
espresso y cacao

38

RICOTTA AL FORNO

cheesecake de ricotta fresca y
frutos rojos de temporada

37

TORTA DI CIOCCOLATO AL PISTACCHIO

cacao peruano 70 %, crema de
pistacho y pistachos tostados

42

CRÈME CAMEL DE CHIRIMOYA

vainilla, caramelo y chirimoya

35

TORTA DE CRÊPES MASSAMILIA

crêpes, dulce de leche y frutas de temporada

39

Gelato

gelato artesanal · 2 bolas

PISTACCHIO

pistacho italiano

36

NOCCIOLA

avellana tostada

34

VANIGLIA


vainilla de Madagascar

32

CIOCCOLATO

chocolate peruano 70 %

30

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

Cafés calientes

elaborados con café 100 % arábica seleccionado · leche entera o sin lactosa - Opción 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 %

19

AFFOGATO

gelato de vainilla y espresso

30

Cold brew

extracción en frío · 18 horas

ICED AMERICANO

cold brew y hielo

22

ICED VANILLA LATTE

avellana tostada

25

ICED MOCHA

chocolate peruano 70 %

28

ICED CARAMEL LATTE

leche fría y caramelo artesanal

28

ICED ORANGE COFFEE

cold brew y zumo de naranja natural

35

Matcha

matcha japonés ceremonial · vaso 500 ml

ICED MATCHA LATTE

matcha ceremonial y leche fría

29

ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE

matcha ceremonial, fresas y leche
fría

33

ICED MANGO MATCHA LATTE

matcha ceremonial, mango y leche
fría

34

ICED COCONUT MATCHA

matcha ceremonial y leche de coco

35

Frappés

bebidas heladas licuadas al momento · vaso 500 ml

FRAPPÉ ALLA NOCCIOLA

avellana italiana, espresso y gelato
de vainilla

42

FRAPPÉ AL PISTACCHIO

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

44

FRAPPÉ TIRAMISÚ

espresso, cacao y gelato de vainilla

38

FRAPPÉ DI LÚCUMA

lúcuma y gelato de vainilla (sin café)

38

FRAPPÉ DI FRAGOLA

fresa y leche de almendras (sin café)

34

Tisana

infusiones naturales · tetera de vidrio 500 ml

PASSION BERRIES

mora, fresa, arándanos e hibisco

18

PASTEL VIENÉS

manzana, almendra y canela

18

EQUILIBRIO BOTÁNICO

citronela, jengibre, limón, hinojo y
manzanilla

18

PUESTA DEL SOL

toronjil, menta y cítricos

18

ENCANTO DE CHIMENEA

manzana, rooibos y especias

18

PAZ INTERIOR

manzanilla, lavanda y azahar

20

Bibite

LIMONATE ARTIGIANALI 400 ML

Clásica - 25

Hierba Luisa - 30

Coco - 27

Cherry - 28

Frambuesa - 26

BIRRE 330 ML

Peroni - 18

Stella Artois - 16

ACQUE ITALIANE 750 ML

Acqua Panna - 22

San Pellegrino - 24

GASEOSAS 500 ML

Coca Cola original o sin azúcar - 9

Inka Kola original o sin azúcar - 9



Cocktails

servidos en copa

BELLINI ALLA FRAGOLA

prosecco italiano y fresa

44

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello italiano, prosecco y
soda

40

APEROL SPRITZ

prosecco italiano, aperol y soda

42

NEGRONI

gin, vermouth rosso y campari

40

SIGNATURE GIN

gin, frutos rojos y agua tónica

38

Sangrias

preparadas al momento con vino seleccionado y fruta fresca

ROSSA MASSAMILIA

tannat gran reserva, frutos rojos,
naranja y cointreau

COPA 45

JARRA 1L 120

BIANCA DELLA CASA

chenin blanc, cítricos, frutos rojos
y pisco mosto verde

COPA 45

JARRA 1L 120

TINTO DE VERANO

tannat gran reserva y cítricos

COPA 45

Vini Italiani

selección curada de bodegas italianas - vino por copa · 150 ml · 42

TINTO

CHIANTI DOCG SORELLI · TOSCANA

Frutos rojos y especias, equilibrado
y versátil

150

CARANTO PINOT NOIR IGT · VENETO

Cereza y notas florales, ligero y
elegante

160

PRINCIPE DI GRANATEY SYRAH · SICILIA

Fruta negra y pimienta, de cuerpo
medio

170

VITese NERO D'AVOLA DOC BIO · SICILIA

Mora y especias dulces, profundo y
sedoso

180

ROSSO SUPERIORE SANNIO DOP · CAMPANIA

Frutos rojos y cacao, estructurado

200

TALÒ PRIMITIVO DI MANDURIA DOC · PUGLIA

Ciruela madura y vainilla, intenso y
potente

240

BLANCOS

DOMODO PINOT GRIGIO IGP · PUGLIA

Pera y flores blancas, fresco y ligero

120

IL PUMO SAUVIGNON- MALVASIA IGP · PUGLIA

Cítricos y fruta blanca, vibrante

150

ROSADOS

IL PUMO ROSATO IGP SALENTO · PUGLIA

Frutilla y notas florales, fresco

130

PRINCIPE DI GRANATEY ROSÉ DOC · SICILIA

Frambuesa y granada, elegante

140