

*Carta*

# MASSAMILIA

TRATTORIA E CAFFÉ

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



## ANTIPASTO

piqueos ideales para compartir

### SALUMI

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

89

### ARANCINI

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

78

### BURRATA

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

76

### POLLO AL FUNGHI

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

78

### BOCCONI AL SUGO

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

75

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



## PANECITOS

porción de 8 unidades para compartir

### **PARMA**

prosciutto di Parma, ricotta, tomatitos al ajo y albahaca fresca

**36**

### **HAWAIANO**

fior di latte, piña confitada, ricotta y pancetta crocante

**34**

### **BRUSCHETTA**

fior di latte fresco, tomatitos confitados al ajo y albahaca

**32**

### **PANCETTA**

pan artesanal con mantequilla de ajo, fior di latte y pancetta crocante

**35**

### **AGLIO**

pan artesanal con mantequilla de ajo, finas hierbas y sal de Maras

**28**

 **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, parmesano 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

M  
TRATTORIA E CAFFÉ • CAFFÉ • TRATTORIA E CAFFÉ • TRATTORIA E CAFFÉ

**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**

TRATTORIA E CAFÉ • TRATTORIA E CAFÉ

M



# 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>
pepperoni 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		



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

# 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 italiano, 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 CLASICA

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

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



## GELATO

2 bolas por porción

### PISTACCHIO

29

pistacchio italiano cremoso e intensamente aromático

### COOKIES & CREAM

25

cremoso con trozos de galleta oreo

### CIOCCOLATO

22

chocolate peruano intenso

### FIOR DI LATTE

23

vainilla Madagascar cremosa

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

CAFFÈ • TRATTORIA E CAFÉ • TRATTORIA E CAFÉ

M

CAFÉ

fríos o calientes





## CALIENTES

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

### **ESPRESSO**

100 % arábica peruano, notas profundas de cacao y frutos secos 13

### **AMERICANO**

espresso extendido con agua caliente, suave, ligero y equilibrado 14

### **MACCHIATO**

espresso corto apenas manchado con espuma de leche, directo y aromático 15

### **CORTADO**

espresso italiano con una pequeña porción de leche vaporizada, cremoso e intenso 16

### **FLAT WHITE**

espresso doble con leche vaporizada fina, textura aterciopelada y sabor concentrado 18

### **CAPPUCCINO**

espresso con leche espumada y canela, textura suave y final cálido 18

### **BON BON**

espresso con leche condensada en capas, dulce, profundo y cremoso 19

### **MOCHACCINO**

espresso con leche vaporizada y chocolate peruano, suave y envolvente 20

### **CHOCOLATE CALIENTE**

cacao peruano 70 % con notas cálidas e intensas de chocolate 20

### **AFFOGATO**

espresso caliente servido sobre gelato artesanal de vainilla con praliné de almendras tostadas. opción con gelato de pistacho + 8 24



## 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 CARAMELLO

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 CHIMENEÁ

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 limón, fresas, arándanos, frambuesa y aguaymanto — fresca y tropical

M  
TRATTORIA E CAFFÈ

# VINOS ITALIANOS

consultar disponibilidad

vino italiano por copa 150 ml · 39



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