



Massamilia es un restaurante y café contemporáneo inspirado en la tradición italiana. Nuestra especialidad: pizzas y pastas, elaboradas artesanalmente con 70% de ingredientes importados de Italia.

Click para ir a carta:

DESAYUNO

ALMUERZO Y CENA

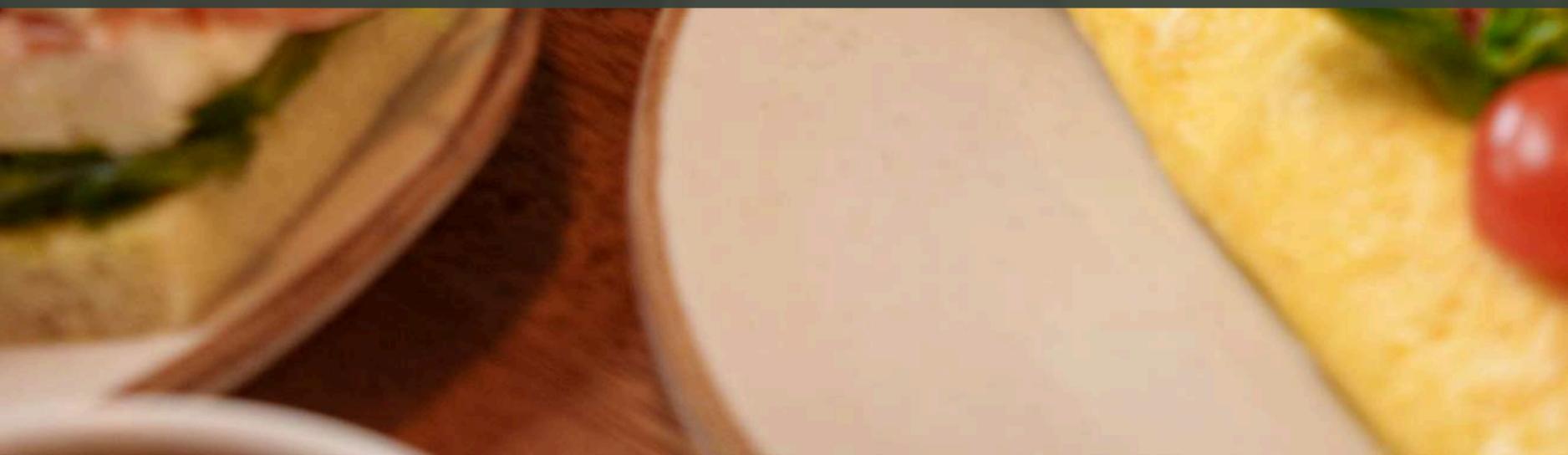
Buon Appetito!



DESAYUNO Y BRUNCH



Disfruta cada mañana, desde las 7:30 a.m., de nuestros desayunos y brunch artesanales, elaborados al momento con insumos frescos, sabores locales y el toque Massamilia que ya conoces.



DESAYUNO Y BRUNCH

- PANCAKES AMERICANOS**  **29**
esponjosos y dorados, acompañados de miel de maple y frutos rojos frescos
- CRÊPES DULCES**  **32**
crêpes artesanales rellenos con crema de avellanas, chocolate y pistachos, acompañados de plátano caramelizado, fresas y almendras crocantes
- BOWL GRIEGO**  **27**
yogurt griego con granola artesanal, frutos rojos, plátano, chía, almendras y miel de abeja de Oxapampa
- OMELETTE ARTESANAL** **26**
huevos de corral frescos con panceta crocante, chorizo español, fior di latte y pan artesanal tostado
- TRAMEZZINO** **25**
pan artesanal con mozzarella fior di latte, huevos camperos, tomatitos al ajo y reducción balsámica.
- FILY**  **20**
pan artesanal tostado con queso philadelphia y mermelada casera de fresa y arándanos
- CHICHARRÓN AL PLATO** **37**
panceta de cerdo crocante acompañada de maíz mote, yuca sancochada y salsa criolla picante
- LOMITO AL JUGO** **39**
colita de cuadril salteada al wok con cebolla, tomate y culantro. Servida con papitas fritas crocantes y pan artesanal
- TAMALITO CRIOLLO** **11**
elaborado con maíz blanco y relleno de cerdo. Servido con salsa criolla y ají de la casa
- HUMITA DE QUESO**  **12**
elaborada con choclo tierno y rellena de queso provolone. Acompañada de salsa criolla y ají de la casa
- EMPANADA DE LA CASA** **13**
masa hojaldrada rellena de pollo o carne. Servida con rodajas de limón y ají de la casa

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

SÀNDWICHES

elaborados en pan ciabatta o focaccia artesanal italiana recién horneada, servidos calientes y acompañados de papitas fritas o chips crocantes

- FILETE** 38
pollo anticuchero a la plancha, fior di latte, palta y salsa criolla picante
- CHICHARRÓN** 37
panceta de cerdo crocante, camote frito y salsa criolla picante
- ASADITO** 32
aguja de res braseada, láminas de palta fuerte y salsa criolla picante
- AL WOK** 39
colita de cuadril y panceta de cerdo salteadas con cebolla, tomate y champiñones
- MASSAMILIA** 35
lomitos de pollo salteados con champiñones, fior di latte y panceta crocante
- TERIYAKI** 36
filetes de pollo crocante con queso crema, palta fresca y salsa teriyaki casera
- PANINO** 39
prosciutto di Parma San Daniele, fior di latte, arúgula fresca y pesto genovese
- TRUJILLANO** 32
relleno cremoso de pollo con cebolla, apio, palta fresca y mayonesa de la casa
- VEGGIE**  38
arúgula, fior di latte, tomatitos al ajo, champiñones, palta, cebolla, morrones, aceitunas y reducción balsámica
- CAPRESE**  35
mozzarella fior di latte, tomate, albahaca, pesto genovese y reducción balsámica

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

PANECITOS ARTESANALES

porción de 8 unidades para compartir

- | | |
|--|-----------|
| PARMA | 34 |
| prosciutto, ricota, tomatitos al ajo y albahaca fresca | |
| HAWAIANO | 32 |
| fior di latte, piña confitada, ricota y panceta crocante | |
| CAPRESE 🌱 | 28 |
| fior di latte, tomatitos confitados al ajo y albahaca fresca | |
| PANCHETA | 30 |
| pan artesanal con mantequilla de ajo, fior di latte y panceta crocante | |
| AGLIO 🌱 | 26 |
| pan artesanal con mantequilla de ajo, finas hierbas y sal de Maras | |

ENSALADAS

elaboradas con vegetales orgánicos

- | | |
|--|-----------|
| CESAR | 46 |
| corazones de lechuga romana, pollo grillado, crutones de pan artesanal, parmigiano y aliño César | |
| ITALIANA | 42 |
| tomate, albahaca fresca, fior di latte, aceitunas marinadas al ajo y reducción balsámica | |



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

ANTIPASTO

Piqueos ideales para compartir

SALUMI

76

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

ARANCINI

68

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

BURRATA

66

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

POLLO AL FUNGHI

68

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

ALBONDIGAS

65

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

NUGGETS

64

chicharrón de pollo en tempura y panko (250 g), papas fritas, palta, mayonesa y ají de la casa



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

PASTA FRESCA

120 g de fettuccine o spaghetti | Elige la proteína para acompañar tu pasta:
Filete de Pollo +8 | Chuleta de Cerdo +9 | Colita de Cuadril +10

BURRATINA

68

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

TARTUFO

74

crema de hongos italianos, terminada con parmigiano reggiano, pecorino romano, trufas negras y el aroma profundo del aceite de trufas blancas

ALFREDO

70

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

PORCINI

72

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

POLPETTE

73

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



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

PASTA FRESCA

120 g de fettuccine o spaghetti | Elige la proteína para acompañar tu pasta:
Filete de Pollo +8 | Chuleta de Cerdo +9 | Colita de Cuadril +10

PARMIGIANA

75

milanesa de pollo crocante al panko (250 g), bañada en salsa pomodoro y coronada con fior di latte, ricotta cremosa y una delicada crema de parmigiano

CARBONARA

76

guanciale crocante, yemas de huevo, pecorino y pimienta negra recién molida. Tradicional, intensa y cremosa, sin una gota de crema

BISTECCA

76

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

HUANCAINA

74

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

D'MANZO

69

ragú de cadera de res y panceta de cerdo cocido lentamente, acompañado de tomatitos al ajo, pecorino y parmigiano

POMODORINO

65

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



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

PASTA RELLENA

elaborada al estilo tradicional de Emilia-Romaña

RAVIOLI DI PARMA

70

reellenos de prosciutto cotto, ricota cremosa y gorgonzola, servidos en salsa rosa con tomatitos al ajo y un toque de crema

RAVIOLI AL LIMONE

68

reellenos de ricota y ralladura de limón, servidos en mantequilla avellanada con hojas de salvia crocante y parmigiano rallado

MEZZALUNA DI GUANCIALE

72

pasta en forma de medialuna rellena de guanciale de cerdo y ricota, servida con crema de pecorino y reducción balsámica

CAPPELLETTI SPINACI

66

reellenos de espinaca, champiñones, ricota, pecorino y gorgonzola, bañados en una delicada crema de parmigiano

LASAGNA BOLOGNESE

74

láminas de pasta fresca con ragú de cadera de res y panceta de cerdo cocido lentamente, bechamel suave, pecorino y parmigiano gratinado



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

PIZZAS

masa madre · 72h de maduración · 35 cm diámetro · 8 tajadas
elaborada con salsa de tomate San Marzano DOP

HONEY & CHILLI

70

chorizo español, peperoncino, miel, fior di latte y parmigiano reggiano

PEPERONI

69

pepperoni crujiente sobre fior di latte, pecorino y parmigiano reggiano

AMERICANA

68

jamón inglés, fior di latte, pecorino y parmigiano reggiano

MARGHERITA

66

mozzarella fior di latte de Campania, albahaca fresca, pecorino y parmigiano reggiano

BBQ

72

pollo grillado, chorizo artesanal, cebolla blanca, fior di latte y salsa barbacoa casera

PROSCIUTTO

74

Prosciutto Di Parma San Daniele, prosciutto cotto, champiñones, ricota, albahaca y fior di latte

CALABRESE

76

base de crema de parmigiano, salame curado, chorizo artesanal, morrones, cebolla y tomatitos al ajo sobre base de fior di latte



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

PIZZAS

masa madre · 72h de maduración · 35 cm diámetro · 8 tajadas
elaborada con salsa de tomate San Marzano DOP

HAWAIANA

jamón inglés, piña confitada y panceta crocante con fior di latte cremoso

76

TERRA NERA

base de crema de parmigiano, fior di latte, mix de hongos salteados al vino blanco, ricota cremosa y aceite de trufa blanca

78

5 FORMAGGI

base de crema de parmigiano, fior di latte, ricota, gorgonzola, pecorino y pesto genovese

77

VEGETARIANA

champiñones, morrones, cebolla, aceitunas, tomatitos al ajo, ricota fresca y fior di latte

78

MASSAMILIA

chorizo español, panceta crocante, champiñones, aceitunas, morrones y fior di latte

79

ANGUS

colita de cuadril grillada, champiñones salteados, cebolla blanca, ricota fresca, pesto artesanal y fior di latte

82

CARNÍVORA

colita de cuadril grillada, prosciutto cotto, panceta crocante, pollo grillado y chorizo español sobre fior di latte

84



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

POSTRES

consultar disponibilidad

- TORTA AL CIOCCOLATO, MANJAR E PISTACCHIO**  **29**
bizcocho húmedo de chocolate cubierto con crema de pistachios, relleno con manjar blanco y espolvoreado con pistachios tostados
- TORTA DE CRÊPES CON FRUTAS**  **25**
capas finas de crêpes rellenas con crema batida, dulce de leche artesanal, mango fresco y kiwi
- TIRAMISÚ CLÁSICO**  **26**
bizcotelas embebidas en espresso con crema de queso y cacao peruano al 70%
- CHEESECAKE DE FRUTAS DE ESTACIÓN**  **26**
base de crumble de vainilla, relleno de ricota y queso crema, coronado con frutas frescas de temporada
- CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA**  **25**
crema de vainilla horneada al baño maría, con costra crocante de caramelo flameado, acompañada de frutos rojos frescos
- TORTA DE CHOCOLATE Y MANJAR**  **24**
bizcocho húmedo cubierto con fudge casero y relleno con manjar blanco tradicional
- BROWNIE DE CHOCOLATE Y PECANAS**  **22**
brownie de cacao peruano al 70% con pecanas tostadas, servido con gelato artesanal de vainilla

HELADOS

2 bolas por porción

- COOKIES & CREAM**  **19**
helado cremoso con trozos de galleta oreo
- CIOCCOLATO**  **18**
helado intenso de chocolate peruano
- FIOR DI LATTE**  **17**
helado de vainilla Madagascar cremosa

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

CAFÉS

elaborados con leche entera o sin lactosa

CALIENTES

- ESPRESSO** 10
café 100 % arábica peruano, intenso, con notas a cacao y frutos secos
- AMERICANO** 11
espresso extendido con agua caliente, suave, ligero y equilibrado
- MACCHIATO** 13
espresso corto con una nube de espuma de leche, directo y balanceado
- CAPPUCCINO** 15
espresso con leche espumada y canela, final cálido y aromático
- BON BON** 17
espresso intenso con leche condensada en capas, cremoso y de sabor profundo
- MOCHACCINO** 19
espresso con leche vaporizada y chocolate, suave, envolvente y reconfortante
- CARAMEL LATTE** 19
espresso suave con leche vaporizada y caramelo artesanal, textura sedosa y final dulce
- VANILLA MACCHIATTO** 19
espresso con leche vaporizada y vainilla natural, aroma suave y notas dulces
- CHOCOLATE CALIENTE** 18
chocolate peruano al 70 %, suave, intenso y con notas cálidas de cacao
- AFFOGATO CARAMELIZADO** 20
espresso servido sobre helado artesanal de vainilla, finalizado con salsa de caramelo



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

CAFÉS

elaborados con leche entera o sin lactosa

FRÍOS

ICED CAPPUCCINO Y CANELA

versión fría del cappuccino clásico, con espuma suave y toque de canela

17

ICED LATTE DE VAINILLA & AVELLANAS

café frío con leche, sirop de vainilla y avellanas, cremoso y dulce

18

ESPRESSO SPRITZ DE NARANJA

mezcla efervescente de espresso, jugo de naranja y soda

18

ICED MOCHA

espresso frío con leche y chocolate peruano, profundo y equilibrado

19

CAFFÈ FREDDO ALLA CREMA

espresso frío batido con crema y sirop de vainilla, suave y cremoso

19



FRAPPÉS

- FRAPPÉ CLÁSICO DE CAFFÈ** 21
espresso, leche y hielo licuado en una bebida suave y cremosa
- FRAPPÉ DE CARMELLO Y SAL DE MARAS** 22
salsa de caramelo artesanal, espresso doble, un toque de sal de maras y crema batida
- FRAPPÉ DE OREO** 24
galletas oreo, espresso y leche, dulce, cremoso y ligeramente crujiente
- FRAPPÉ DE CHOCOLATE Y NUTELLA** 26
chocolate peruano oscuro, crema de nutella, espresso doble, intenso y delicioso
- FRAPPÉ DE TIRAMISÚ** 28
espresso, cacao, queso mascarpone y helado de vainilla, inspirado en el clásico italiano
- FRAPPÉ DE CHIPS AHOY** 27
galletas de choco chips, espresso, helado de cookies & cream, dulce y adictivo
- FRAPPÉ DE BROWNIE** 25
espresso doble, brownie de chocolate y helado cremoso, coronado con crema batida
- FRAPPÉ DE FRESA Y YOGURT** 26
frutas frescas y yogurt artesanal en una mezcla cremosa, ligera y natural
- FRAPPÉ DE LÚCUMA Y ALMENDRAS** 28
lúcuma fresca, almendras tostadas, helado de vainilla y leche de almendras
- FRAPPÉ DE PISTACHIOS** 32
crema de pistacho italiana, leche fresca, helado de vainilla, coronado con crema batida y pistachos tostados



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

INFUSIONES

infusiones naturales en tetera de vidrio de 500 ml, calientes o frías

PASSION BERRIES

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

13

GOOD FOR YOU

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

13

CANTO DE SIRENA

escaramujo, fresa, vainilla bourbon, manzana, hibisco y pétalos de rosa

13

PAZ INTERIOR

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

13

SUEÑO DE OTOÑO

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

13

BEBIDAS ARTESANALES Y EMBOTELLADAS

servidas frías o a temperatura ambiente

SMOOTHIE 400 ML

MANGO **28** - FRESA **27** - LÚCUMA **29**

LIMONADAS 400 ML

CLÁSICA **22** - FRAMBUESA **25** - CHERRY **27**

JUGOS NATURALES 400 ML

MIXTO **25** - FRESA **24** - PIÑA **23** - PAPAYA **22**

AGUAS ITALIANAS 750 ML

ACQUA PANNA **18** - SAN PELLEGRINO **19**

GASEOSAS 500 ML

COCA-COLA / CERO **9**

INKA KOLA / SIN AZÚCAR **9**

CERVEZAS 330 ML

STELLA ARTOIS  BÉLGICA **13**

PERONI  ITALIA **14**

COCKTAILS

servidos en copa de 150 ml

APEROL SPRITZ

prosecco italiano, aperol y agua mineral

36

VINO ITALIANO

vino tinto ó blanco Italiano, consultar la disponibilidad

35

MASSAMILIA GIN

gin, frutos rojos y agua tónica

38

NEGRONI

vermouth rosso, campari, gin y piel de naranja

37

SANGRÍA

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

MASSAMILIA

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

COPA **35** | JARRA 0.5L **60** | JARRA 1L **85**

HAWAIANA

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

COPA **35** | JARRA 0.5L **60** | JARRA 1L **85**



VINOS ITALIANOS

consultar disponibilidad

VINO TINTO

- DOMODO SANGIOVESE IGP TERRE DI SAVA PUGLIA 750 ML 120**
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 ragú casero o pizzas con charcutería italiana
- CARANTO PINOT NOIR IGT 2022 ASTORIA VENETO 750 ML 160**
tinto ligero, con aromas de cereza, frambuesa y notas florales, refrescante y elegante, ideal para pizzas con prosciutto, pastas con salsas suaves o entradas con vegetales grillados
- CARMENÈRE IGT COLLI EUGANEI VENETO 750 ML 120**
cuerpo medio, con notas de pimiento rojo asado y frutas negras, acompaña bien la colita de cuadril al grill o la chuleta de cerdo
- CABERNET SAUVIGNON DOC COLLI EUGANEI VENETO 750 ML 140**
estructurado y expresivo, con taninos firmes y aromas de cassis y roble, excelente junto al filete de pollo grillado, pizzas con embutidos y quesos curados
- TALÒ PRIMITIVO DI MANDURIA 2022 SAN MARZANO PUGLIA 750 ML 220**
intenso y estructurado, con sabores de ciruela madura, vainilla y cacao, perfecto con carnes al grill o pastas con salsas untuosas
- TALÒ SÀLICE SALENTINO 2021 SAN MARZANO PUGLIA 750 ML 220**
cálido y redondo, con taninos sedosos y notas de higo seco y especias dulces, acompaña bien carnes a la brasa o pastas con ragú
- TALÒ NEGROAMARO 2023 IGP SAN MARZANO PUGLIA 750 ML 220**
profundo y elegante, con sabores de cereza negra, regaliz y tostado, ideal para carnes con reducción balsámica o pastas rellenas

VINOS ITALIANOS

consultar disponibilidad

VINO TINTO

TALÒ MALVASIA NERA IGP 2022 SAN MARZANO 220

PUGLIA 750 ML

aromático y delicado, con notas florales y fruta negra madura, perfecto con risottos o pizzas con quesos suaves y verduras

BAROLO FRATER ROSSO MERLOT DOC PIEMONTE 240

VENETO 750 ML

complejo y redondo, con aromas de frutos rojos maduros y chocolate, recomendado para pastas rellenas, carnes y pizza trufada

VINO BLANCO

SOLOPACA BIANCO SANNIO CAMPANIA 750 ML 80

ligero, fresco y frutado, con notas de cítricos y manzana verde, ideal como aperitivo o para acompañar antipastos y ensaladas con burrata o prosciutto

DOMODO PINOT GRIGIO IGP PUGLIA 750 ML 90

seco y aromático, con notas de pera, manzana verde y flores blancas, perfecto con focaccias, pastas con salsas suaves o ensaladas de temporada

VINO ROSADO

IL PUMO ROSATO IGP SALENTO SAN MARZANO 85

PUGLIA 750 ML

fresco y vivaz, con notas de frutos rojos y flores silvestres, ideal para acompañar focaccias, antipastos o pastas con vegetales

VITese ROSATO DOC BIO SICILIA FIRRIATO 750 ML 95

orgánico y elegante, de perfil seco con aromas de frambuesa y cereza, marida bien con pizzas vegetarianas, ensaladas frescas o platos con ricota 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