

Carta
MASSAMILLA
TRATTORIA E CAFFÉ

Restaurante y café contemporáneo,
inspirado en la **tradición italiana**.

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

32

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

CRÊPES DULCES

35

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

BOWL GRIEGO

28

yogurt griego con granola artesanal, frutos rojos, plátano, chía, almendras y miel de abeja de Oxapampa

CRÊPES SALADOS

39

crêpes artesanales rellenos con prosciutto cotto, pollo grillado, champiñones salteados, arúgula fresca, fior di latte, parmigiano y reducción balsámica

OMELETTE ARTESANAL

32

(3) huevos de corral frescos rellenos con panceta crocante, chorizo español, fior di latte y pan artesanal tostado con aceite de oliva extra virgen

HUEVOS BENEDICTINOS

39

(3) huevos escalfados sobre pan artesanal con spread de palta y prosciutto cotto, bañados en salsa holandesa tibia, tomatitos al ajo y un toque de pepperoncino

CHICHARRÓN AL PLATO

39

panceta de cerdo crocante acompañada de maíz mote, yuca sancochada, camote frito, sarsa criolla y ají de la casa

LOMITO AL JUGO

42

colita de cuadril salteada al wok con cebolla, tomate y culantro, servida con papitas fritas crocantes y pan artesanal tostado con aceite de oliva extra virgen

HUMITA DE QUESO

14

elaborada con choclo tierno y rellena de queso provolone. Acompañada de sarsa criolla y ají de la casa.

EMPANADA DE LA CASA

15

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 con pan ciabatta o focaccia italiana artesanal, acompañados de papas fritas o chips crocantes



SÀNDWICHES

FILETE	39
pollo anticuchero a la plancha, fior di latte, palta y salsa criolla	
CHICHARRÓN	37
panceta de cerdo crocante, camote frito y salsa criolla picante	
ASADITO	35
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	37
lomitos de pollo salteados con champiñones, fior di latte y panceta crocante	
TERIYAKI	38
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	34
relleno cremoso de pollo con cebolla, apio, palta fresca y mayonesa de la casa	
VEGGIE 	36
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	

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.





PANECITOS

porción de 8 unidades para compartir

PARMA	36
prosciutto, ricota, tomatitos al ajo y albahaca fresca	
HAWAIANO	34
fior di latte, piña confitada, ricota y panceta crocante	
BRUSCHETTA 🌱	32
fior di latte fresco, tomatitos confitados al ajo y albahaca	
PANCHETA	35
pan artesanal con mantequilla de ajo, fior di latte y panceta crocante	
AGLIO 🌱	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 y aliño César

49

CAPRESE 🌱

tomate, albahaca fresca, 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.



ANTIPASTO

piqueos ideales para compartir

SALUMI

selección de prosciutto, salame y chorizo, con fior di latte, parmigiano, 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

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

78

ALBÓNDIGAS

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

75

INVOLTINI

rolls crujientes de cerdo acompañados de salsa sweet & sour y salsa BBQ artesanal

72

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

PASTA FRESCA

120 g Fettuccine, Spaguetti ó Rigatoni

Adiciona una proteína a tu pasta (+):

- Filete de Pollo +16
- Chuleta de Cerdo +18
- Colita de Cuadril +20



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, yema de huevo y pecorino, en una mezcla intensa de sabores tradicionales del Sur de Roma	
TARTUFO 	79
crema de hongos italianos, terminada con parmigiano reggiano, pecorino romano, trufas negras y el aroma profundo del aceite de trufas blancas	
ALFREDO	75
filete de pollo grillado (250 g), champiñones y panceta crocante, envuelto en una suave crema de parmigiano y pecorino romano	
PORCINI 	78
hongos italianos salteados al vino blanco, embebidos en crema de gorgonzola y ricotta siciliana, con almendras tostadas y aceite de peperoncino	
POLPETTE	77
albóndigas caseras de carne y panceta (250 g) en salsa pomodoro con tomatitos al ajo, ricotta siciliana fresca y parmigiano reggiano	
RAGÚ DI COSTINE	75
ragú de costillas de res deshuesadas, cocidas lentamente para una textura suave y melosa, terminado en sugo de pomodoro con tomatitos al ajo y parmigiano reggiano	
PARMIGIANA	76
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	79
guanciale crocante, yemas de huevo, pecorino y pimienta negra recién molida. Tradicional, intensa y cremosa, sin una gota de crema	
BISTECCA	79
colita de cuadril grillada (250 g), bañada en pesto genovés y crema de parmigiano con pecorino romano	
HUANCAINA	76
colita de cuadril salteada al wok (250 g), cebolla y tomate, servida con cremosa salsa huancaína, ricotta siciliana y parmigiano reggiano	
D'MANZO	74
ragú de cadera de res y panceta de cerdo cocido lentamente, acompañado de tomatitos al ajo, pecorino y parmigiano	
POMODORINO 	70
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

79

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

AGNOLOTTI DI COSTINE

78

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

MEZZELUNE DI GUANCIALE

76

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

CAPPELLETTI SPINACI

75

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

LASAGNA BOLOGNESE

78

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

elaboradas con masa madre sin levadura y salsa
de tomate San Marzano DOP

72h de maduración · 35 cm diámetro · 8 tajadas



PIZZAS

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

POSTRES

consultar disponibilidad



POSTRES

- TORTA AL CIOCCOLATO, MANJAR E PISTACCHIO**  **36**
bizcocho húmedo de chocolate cubierto con crema de pistachios, relleno con manjar blanco y espolvoreado con pistachios tostados
- TORTA DE CRÊPES CON FRUTAS**  **28**
capas finas de crêpes rellenas con crema batida, dulce de leche artesanal, mango fresco y kiwi
- PANNA COTTA PIEMONTESE**  **34**
crema cocida de vainilla bourbon con un toque de licor amaretto, acompañada de coulis de frutos rojos y praliné de pistachos
- TIRAMISÚ CLÁSICO**  **29**
bizcotelas embebidas en espresso, crema de queso mascarpone y cacao peruano al 70 %
- TORTA DE CHOCOLATE DUBAI**  **39**
bizcocho de cacao 70 %, relleno y cubierta con suave crema italiana de pistachos, sobre capas crujientes de masa knafeh, terminada con notas de chocolate belga, láminas de oro comestible y pistachos tostados
- NEW YORK CHEESECAKE**  **28**
base crumble de vainilla y queso philadelphia cremoso, coronado con tu elección de frutos rojos, fresas, arándanos, maracuyá o pistachos
- 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**  **27**
bizcocho húmedo cubierto con fudge casero y relleno con manjar blanco tradicional
- TARTA BASCA DE QUESO**  **32**
tarta cremosa horneada a alta temperatura, con interior fundente y superficie caramelizada, coronada con tu elección de frutos rojos, fresas, arándanos, maracuyá o pistachos
- BROWNIE DE CHOCOLATE Y PECANAS**  **24**
brownie de cacao peruano al 70 % con pecanas tostadas, servido con gelato artesanal de vainilla



GELATO

2 bolas por porción

PISTACCHIO 🌱

pistacchio italiano cremoso e intensamente aromático

26

COOKIES & CREAM 🌱

cremoso con trozos de galleta oreo

24

CIOCCOLATO 🌱

chocolate peruano intenso

20

FIOR DI LATTE 🌱

vainilla Madagascar cremosa

22

🌱 **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

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

18

ICED CARAMEL MACCHIATO

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

21

ICED VANILLA LATTE

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

20

ICED ORANGE COFFEE

cold brew cítrico con jugo de naranja y soda, efervescente y sorprendente

23

ICED CAFFÈ MOCHA

cold brew con leche y chocolate peruano, profundo y envolvente

22



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 400 ML

MANGO 29 - FRESA 28 - LÚCUMA 32 - ARANDANO 35

LIMONADAS 400 ML

CLÁSICA 22 - FRAMBUESA 25 - CHERRY 27 - COCO 26 - MENTA 24

JUGOS NATURALES 400 ML

MIXTO 25 · FRESA 24 · PIÑA 23 · PAPAYA 22 · CHICHA DE MAIZ MORADO 29

AGUAS ITALIANAS 750 ML

ACQUA PANNA 19 - SAN PELLEGRINO 20

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 180 ml

APEROL SPRITZ

39

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

VINO ITALIANO

37

vino tinto o blanco italiano, consultar disponibilidad según temporada

TINTO DE VERANO

35

vino tinto joven, gaseosa de limón y rodajas de naranja, refrescante y equilibrado, ideal para días cálidos

MASSAMILIA GIN

38

gin, frutos rojos y agua tónica, aromático y vibrante

NEGRONI

37

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

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

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

VINOS ITALIANOS

consultar disponibilidad



- CARANTO PINOT NOIR IGT 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
- 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** **210**
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** **220**
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** **220**
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** **220**
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** **220**
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

DOMODO PINOT GRIGIO IGP · PUGLIA · 750 ML **100**

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 **120**

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