

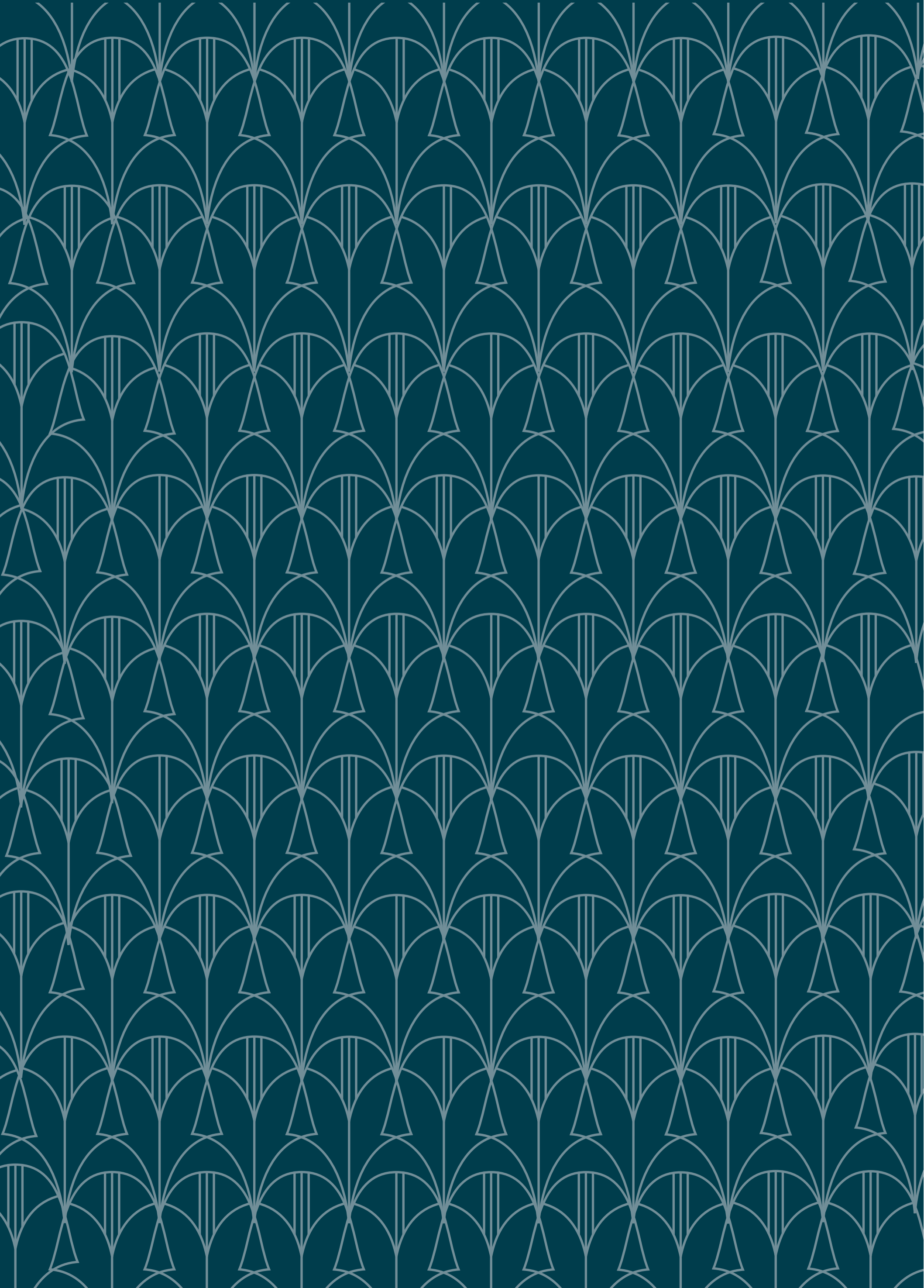
¡AGRADECEMOS TU VISITA, ESPERAMOS VERTE PRONTO!

☎ RESERVACIONES AL 351 306 4035

📍 Av. Manuel Gómez Morín #252 Col. Santa María,  
Zamora, Mich

f Madonna Trattoria

📷 @madonna\_trattoria





## DEL MAR



- CAMARONES CREMOSOS \$290** **\* NUEVO \***  
Bañados en crema de pimiento morrón, en una cama de puré de papa.
- CAMARONES ARRABIATA \$290** **\* NUEVO \***  
Bañados en la tradicional salsa arrabiata, acompañado de puré de papa.
- SALMÓN \$315**  
Salmón a la parrilla natural o con adobo especial, una guarnición a elegir (puré de papa / ensalada de la casa / papa provenzal).
- SALMÓN RENATO \$319**  
Salsa de poro y papa, espinaca pochada y tierra de aceituna kalamata.

## POSTRES

- TIRAMISÚ \$143**
- GELATTO DE TEMPORADA \$93**
- PASTEL DE CHOCOLATE \$125**
- PASTEL DE ZANAHORIA \$93**
- AFOGATTO \$95** **\* NUEVO \***  
Café expresso con nieve de vainilla.



*Splenda*

**PANNA COTA \$93**



¿SABÍAS QUE TENEMOS SALÓN DE EVENTOS?  
Reserva para tus juntas, celebraciones y eventos especiales.  
Capacidad para 28 personas

- ☎ RESERVACIONES AL 351 306 4035
- 📍 Av. Manuel Gómez Morín #252 Col. Santa María, Zamora, Mich
- 🕒 Horario de 8:30 am a 11:30 pm
- 🌐 [madonnatrattoria.com.mx](http://madonnatrattoria.com.mx)

📌 Madonna Trattoria  
📍 @madonna\_trattoria

## CAPRICCI

- ☎ RESERVACIONES AL 351 306 4035
- 📍 Av. Manuel Gómez Morín #252 Col. Santa María, Zamora, Mich
- 🕒 Viernes y Sábados de 8:00 pm a 2:00 am

📍 @capriccimadonna

MADONNA TRATTORIA  
[madonnatrattoria.com.mx](http://madonnatrattoria.com.mx) | @madonna\_trattoria

\*El consumo de productos crudos o semicocidos es responsabilidad del consumidor\*



## ENTRADAS

- EMPANADA FOCACCIA \$73**  
Pepperoni con queso.
- TOSTADA DE ATÚN \$92**
- PAPAS A LA FRANCESA \$78**
- CROQUETAS DE BECHAMEL Y JAMÓN SERRANO \$198**  
Bocados de bechamel, mozzarella y jamón serrano, fritos acompañados de alioli.
- CAMARONES A LA ROMANA \$220**  
Camarones salteados con ajo, chile, crema y vino blanco.
- PROVOLETA AL HORNO \$190**  
Provoleta horneada a la leña con salsa pesto y prosciutto.
- CALAMARES FRITOS \$205**  
Empanizados y fritos, acompañadas de aderezo.
- PAN DE AJO \$138**
- ESPÁRRAGOS AL GRILL \$139**
- CAMARONES LUCERNA \$198** **\* NUEVO \***  
Camarones crunchy ligeramente capeados con un toque de aderezo de sriracha y ajonjolí negro.
- CARPACCIO DE SALMÓN \$225**  
Aliñado con aceite de oliva, limón amarillo, arúgula, cebolla morada, queso de cabra, sal y pimienta.
- CARPACCIO DE BETABEL \$179**  
Láminas de betabel cocido, queso de cabra, alioli, reducción de balsámico, arúgula y nuez caramelizada.
- TIRADITO DE ATÚN \$220** **\* NUEVO \***  
Gengibre, aceite de ajonjolí, poro frito, salsa soya, chile serrano y aguacate.
- CHINCHULINES RANCHEROS \$255**  
Tripa dorada sobre una salsa ranchera coronado con cebolla morada y cilantro acompañado de tortilla de maíz.
- CHINCHULINES ARRABIATA \$255**  
Tripa dorada sobre una salsa arrabiata de tomate cherry y chile coronado con cebolla morada y cilantro acompañado de tortilla de maíz.

## PIZZA NAPOLITANA TRADICIONAL

- PEPPERONI \$190**
- MARGARITA \$185**  
Queso, jitomate y albahaca.
- NAPOLI \$265** **CERTIFIED ANGUS BEEF**  
Con arrachera y cebolla morada.
- CIPRIANO \$238**  
Camarones cremosos, tocino y cebolla morada.
- CUATRO QUESOS \$199**  
Parmesano, queso azul, mozzarella y queso de cabra.
- MODENA \$249**  
Pepperoni, jamón y salami.
- LOLO \$258**  
Arúgula, jamón serrano y jitomate deshidratado.
- CAPRI \$229**  
Salsa blanca, mortadela, tomate deshidratado, pistache y salsa pesto.
- HAWAIANA \$190** **\* NUEVO \***  
Jamón y piña.
- BURRATA \$330** **\* NUEVO \***  
Jamón serrano, arúgula, salsa de tomate y queso.



MADONNA TRATTORIA  
[madonnatrattoria.com.mx](http://madonnatrattoria.com.mx) | @madonna\_trattoria

\*El consumo de productos crudos o semicocidos es responsabilidad del consumidor\*





## PANINIS

SERRANO \$220 **\* NUEVO \***

Chapata con aderezo de sriracha, jamón serrano, espinaca, jitomate cherry y balsámico acompañado con ensalada de la casa.

ARRACHERA \$220 **CERTIFIED ANGUS BEEF** **\* NUEVO \***

Chapata con aderezo de sriracha, arrachera al chimichurri, espinaca y pimiento en reducción balsámica acompañado con ensalada de la casa.

POLLO \$189 **\* NUEVO \***

Chapata con aderezo de sriracha, pollo a la parrilla con miel maple, espinaca, jitomate cherry con pesto, tocino y cebolla caramelizada, acompañado con ensalada de la casa.



## PASTA



SPAGHETTI BOLOGNESA \$189  
Ragu tradicional.

FETTUCINE ALFREDO \$179  
Pasta cremosa con queso parmesano.

PENNE ARRABIATA \$187  
Pomodoro, perejil, ajo y chile.

SPAGHETTI CARBONARA \$189  
Panceta, huevo, cebolla morada, parmesano con un toque de crema y pimienta negra.

FUSILLI CUATRO QUESOS \$189  
Parmesano, azul, cabra y mozzarella.

LASAGNA MADONNA \$210  
Láminas de pasta, bolognesa y queso gratinado.

FETUCCINE CON CAMARONES \$245  
Pasta negra, camarones y vino blanco con un toque de crema y chile.

FETUCCINE FRUTTI DI MARE \$269  
Camarón, salmón, robalo, pulpo, calamar y mejillones en salsa de pomodoro, albahaca y vino blanco.

GNOCCHI ARRABIATA \$220  
Bocados de pasta casera hechos con papa y harina, servidos en salsa arrabiata.

RISOTTO DE HONGOS \$209  
Setas, champiñón, portobello, hongo porcini y aceite de romero.

RAVIOLES DE RICOTTA Y ESPINACA \$220  
Tocino y nuez, en salsa cremosa y parmesano.

RAVIOLES DE CARNE \$229  
Bolognesa bañados en salsa pomodoro con queso parmesano.

**CERTIFIED ANGUS BEEF** PENNE DI MANZO \$220 **\* NUEVO \***  
Filete de res, hongos, tomate deshidratado y perejil.

SPAGHETTI DI MANOLO \$245 **\* NUEVO \***  
Salsa pomodoro, vino blanco y camarones.

BURRATA EXTRA \$150



## ENSALADAS



ENSALADA CÉSAR \$190  
Corazones de lechuga, parmesano y crutones.

ENSALADA FERRARA \$173  
Mix de lechugas, pera asada, jitomate cherry, queso azul y nuez caramelizada.

ENSALADA DE ARÚGULA \$173  
Arúgula, jitomate cherry, aceite de oliva, vinagre balsámico y lascas de parmesano.



## PARRILLA

ARRACHERA \$320

VACÍO \$390

FILETE DE RES \$365

RIB EYE \$495

PECHUGA DE POLLO \$239  
A las finas hierbas.

Guarnición a elegir: Puré de papa, ensalada de la casa, papa provenzal.



## CARNE

MILANESA NAPOLITANA \$295  
Salsa pomodoro, mortadela y gratinada con mozzarella.

MILANESA DE POLLO \$240

POLLO AL LIMÓN \$235  
Milanesa de pollo, alcaparras, mantequilla y limón.

FILETE MIGNON \$389  
Filete de res, bañado en una cremosa salsa a base de vino tinto, tocino y champiñones.

RIB EYE AL VINO TINTO \$495  
Rib eye a la parrilla con salsa de vino tinto, porcini, puré de papa y cebolla caramelizada.

FILETE A LA PIMIENTA \$390  
Centro de lomo en salsa pimienta, puré de papa, espárragos, brócoli y espinaca.

MADONNA TRATTORIA

madonnatrattoria.com.mx | @madonna\_trattoria

'El consumo de productos crudos o semicocidos es responsabilidad del consumidor'