

DEL MAR



CAMARONES CREMOSOS \$290

Bañados en crema de pimiento morrón, en una cama 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).

POSTRES

TIRAMISÚ \$143

GELATTO DE TEMPORADA \$93

PASTEL DE CHOCOLATE \$125

PASTEL DE ZANAHORIA \$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 1:00 pm a 11:30 pm

🌐 madonnatrattoria.com.mx

📌 **f** Madonna Trattoria
📌 **@** @madonna_trattoria

CAPRICCI

📞 RESERVACIONES AL 351 306 4035

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

📌 **@** @capriccimadonna

MADONNA TRATTORIA
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. CALAMARES FRITOS \$205 Empanizados y fritos, acompañadas de aderezo. PAN DE AJO \$138 CARPACCIO DE BETABEL \$179 Láminas de betabel cocido, queso de cabra, alioli, reducción de balsámico, arúgula y nuez caramelizada. CHINCHULINES RANCHEROS \$255 Tripa dorada sobre una salsa ranchera coronado con cebolla morada y cilantro acompañado de tortilla de maíz.	
PIZZA <u>NAPOLITANA TRADICIONAL</u>	
PEPPERONI \$190 MARGARITA \$185 Queso, jitomate y albahaca. NAPOLI \$265 Con arrachera y cebolla morada. CUATRO QUESOS \$199 Parmesano, queso azul, mozzarella y queso de cabra. MODENA \$249 Pepperoni, jamón y salami. HAWAIANA \$190 Jamón y piña.	
	PANINIS
ARRACHERA \$220 Chapata con aderezo de sriracha, arrachera al chimichurri, espinaca y pimiento en reducción balsámica acompañado con ensalada de la casa. POLLO \$189 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.	

ENSALADAS

- ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$260
Corazones de lechuga, parmesano, crutones y pollo a la parrilla .
- ENSALADA FERRARA \$173
Mix de lechugas, pera asada, jitomate cherry, queso azul y nuez caramelizada.

PASTA

- SPAGHETTI BOLOGNESA \$189
Ragu tradicional.
- FETTUCCINE ALFREDO \$179
Pasta cremosa con queso parmesano.
- 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.
- 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.
- PENNE DI MANZO \$220
Filete de res, hongos, tomate deshidratado y perejil.

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, brócoli y espinaca.