

ANTIPASTA

ENTRADAS

BOCADILLO DE PROSCIUTTO \$190

Panecillos de mantequilla, gratinados, arúgula al olivo, parmesano y prosciutto.

CROSTINI DE PERA \$210

Rebanadas de pan dorado, queso de cabra, pera caramelizada, miel, nueces tostadas perfumadas con tomillo y romero fresco.

INSALATAS

ENSALADAS

CAPRESE \$180

Rebanadas de tomate, mozzarella fresco, crema balsámica, aceite de albahaca y eneldo,

INCANTO DI MANAROLA \$220

Lechugas, fruta de estación, queso de cabra, coco tostado, nueces caramelizadas y vinagreta de maracuyá.

Extras: ● Camarones o fajitas de pollo + \$70
● Vinagreta de maracuyá + \$30

SECONDI

SEGUNDOS PLATOS

LASAGNA DE LA CASA \$240

Láminas de pasta, relleno de salsa ragú bolognesa, bechamel, mezcla de quesos mozzarella y manchego al gratín.

PECHUGA A LA PARMIGIANA \$240

Cama de spaghetti al burro, pechuga empanizada de 150 g, bañada en concassé de tomate a las finas hierbas, gratinada con queso mozzarella y parmesano.

PASTE CON FUSILLI O SPAGHETTI

PASTAS CON FUSILLI O SPAGHETTI

HAWAIANA \$210

Salsa cremosa con toque de azafrán, piña, jamón, tocino y parmesano.

ALFREDO \$230

Salsa bechamel especial, tocino, pechuga de pollo, perejil y parmesano.

4 FORMAGGI \$240

Salsa de quesos: roquefort, parmesano, monterrey jack y queso crema.

MANAROLA ESPECIAL \$280

Salsa cremosa ligeramente picante, gratinada con queso mozzarella y acompañada de pechuga rellena.

PANUOZZI

SANDWICHES DE PIZZA

PESTO \$140

Pesto de albahaca, mozzarella fresco, arúgula, tomate cherry y parmesano.

ARRACHERA \$160

Mozzarella al gratín, cebolla caramelizada, arrachera, parmesano, arúgula y aderezo balsámico.

PROSCIUTTO \$180

Salsa pomodoro, arúgula, tomate cherry, mozzarella fresco, prosciutto y parmesano.

CARNES FRÍAS \$190

Hojas verdes, mozzarella, mortadela, prosciutto y peperoni.

I CALZONI

PIZZAS RELLENAS

MARGARITA \$160

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, albahaca fresca y toque de aceite de oliva.

CHAMPIÑONES \$160

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, champiñones y toque de especias.

HAWAIANO \$170

Salsa pomodoro, queso mozzarella, queso menonita, jamón y piña.

PEPERONI \$180

Salsa pomodoro, mezcla de quesos y láminas de peperoni.

DAVIOLA \$180

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, salami, peperonchino y aceitunas negras.

CHORIZO ARGENTINO \$190

Salsa pomodoro, mezcla de quesos y chorizo argentino.

SELEZIONE DI PIZZAS

NUESTRAS PIZZAS

FUNGHI \$250

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, champiñones y toque de tomillo.

NAPOLITANA \$250

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, pesto de albahaca y queso parmesano.

REGINA \$250

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, champiñones, jamón y albahaca fresca.

VILLA \$250

Pesto de albahaca, tomate deshidratado, tocino y albahaca fresca.

HAWAIANA \$260

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, jamón, tocino y piña.

MARGARITA \$260

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, rodajas de jitomate, albahaca fresca y aceite de oliva.

PEPERONI \$260

Salsa pomodoro, mezcla de quesos y láminas de peperoni.

ARRABIATA \$290

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, guindillas, jamón ahumado y salchicha.

4 FORMAGGI \$290

Salsa pomodoro o bechamel, queso mozzarella, azul, parmesano y cheddar.

CORLEONE \$330

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, carne molida de res, tocino, peperoni y cebolla morada.

ARGENTALIA \$350

Salsa pomodoro, mezcla de quesos, arrachera, chorizo argentino, tocino, chistorra y toque de chimichurri.

MANAROLA \$370

Salsa cremosa, mezcla de quesos, pera dulce, queso de cabra, nueces y caramelo salado.

SCEGLI IL TUO IMPASTO

Las pizzas se sirven en tamaño único: 8 rebanadas.

Elige el estilo de tu masa:

Napolitana — bordes aireados y centro suave.

Romana — delgada y crujiente.

LA NOSTRA CANTINA

POR COPA

VINI PURI:

Tinto de la casa (Lambrusco, Cavernet Sauvignon, Tempranillo)	\$95
Blanco Espumoso de la casa (Canelli Asti-Italia)	
Rosado Espumoso de la casa (Moscato-España)	

COCKTAIL DI VINO:

Clericot (Vino Tinto y mix de frutas de temporada)	1 L \$220 2 L \$320
Tinto de verano (Vino Tinto, jugo de frutas cítricas y gaseosa de limón)	1 L \$220 2 L \$320

LA NOSTRA CANTINA

POR BOTELLA

I COCCOLATI (LOS CONSENTIDOS)

Tinto L. A. Cetto Petit Sirah-México	\$520
Tinto Espumoso Lambrusco Estefany-Italia	
Blanco Espumoso Verdi-Canelli-Asti-Italia	
Tinto Nebbiolo L. A. Cetto Reserva Especial-México	\$680
Blanco Espumoso Moscato D'Asti Villa Jolanda-Italia	
Rosado Espumoso Moscato Villa Jolanda	\$910
Tempranillo Santo Tomás	

DELIZIE (DELICIAS)

Tinto Chianti Freixenet Docg	\$980
Rosado Freixenet Italian Rose	
Blanco Pinot Grigio Freixenet Doc	

LA NOSTRA CANTINA

COCTELERÍA

CARAJILLO \$135

Espresso y licor del 43. "El clásico atemporal"

APEROL SPRITZ \$160

Aperol, prosecco, rodajas de naranja fresca y deshidratada.

CARAJILLO BAILYS \$160

Espresso, licor del 43 y Bails.

CASSIS SPRITZ \$160

Crema de cassis, prosecco, frutos rojos, rodaja de limón deshidratado y flores.

COCCHI SPRITZ \$160

Cocchi americano, prosecco, rodaja de naranja deshidratada y romero fresco.

LIMONCELLO SPRITZ \$160

Licor de limoncello, prosecco y rodaja de limón eureka.

CARAJILLO MEZCAL \$165

Espresso, licor de coco y mezcal.

NEGRONI SBAGLIATO \$165

Campari, vermut dulce y prosecco.

ST GERMAIN SPRITZ \$170

Licor St Germain, prosecco, rodaja de limón fresco, rodaja de limón deshidratado y flores.



BEVANDE PER ACCOMPAGNARE

BEBIDAS PARA ACOMPAÑAR

AGUA FRESCA DEL DÍA

1 litro \$95 | 2 litros \$160

NARANJADA-LIMONADA \$75

Natural | Mineral

REFRESCOS COCA-COLA \$50

Coca-Cola | Fanta | Fresca | Sprite

Mundet Manzana | T. Sangría

Botella Agua Purificada Ciel \$30

JUGOS DEL VALLE 473 ML \$45

Mango, manzana y durazno.

AGUAS MINERALES

San Pellegrino \$50 | Perrier \$50 | Topochico \$55

CERVEZAS

Cerveza sin alcohol \$55

Corona | Indio | Victoria | XX | \$55

Heineken | Michelob Ultra | \$65

Modelo Especial | Negra Modelo | \$65

Tarro escarchado \$15 +

CARTA DE CAFETERÍA



MENSAJE DE LA GERENCIA

ESTIMADO CLIENTE:

En este establecimiento no utilizamos notas de remisión ni comandas de imprenta. **Tu cuenta de consumo debe ser entregada mediante ticket oficial del sistema**, impreso en papel térmico.

Si no recibes tu ticket oficial, te pedimos reportarlo de inmediato al siguiente WhatsApp:



TU CONSUMO SERÁ GRATUITO.

MEDIOS DE PAGO:

Recibimos **pagos en efectivo y tarjetas bancarias** aceptadas por terminal de los bancos **Santander y BBVA**, a nombre de: La Casona Gastronómica Sin Culpas SA de CV

Si el personal te dice que **la terminal no funciona, no hay sistema, o te solicita transferencias a cuentas personales**, repórtalo en ese momento al WhatsApp del código QR:

TU CONSUMO SERÁ GRATUITO

POR FAVOR, AYÚDANOS A MEJORAR.

Para cualquier queja, comentario o sugerencia escríbenos a:

administrador@lacasonagastronomica.mx

MANAROLA
LA CASONA GASTRONÓMICA SIN CULPAS
RFC: CGS230808FS4

LUGAR EXPEDICIÓN: AMECAMECA, MÉXICO,
CP 56900

TELÉFONO: 5581538779

=====

MESA:MESA1
MESERO:ALAN
PERSONAS:2 ORDEN:2
FOLIO:848
01/05/2025 03:04:14 PM
01/05/2025 05:12:44 PM
CAJERO: MANAROLA

=====

CANT.	DESCRIP.	IMPORTE
1	CAPUCCINO 16 OZ	\$70.00
1	PIZZA PROSCIUTTO	\$340.00
1	CLERICOT 1 LITRO	\$180.00
1	CHEESECAKE FRAMBUESA	\$80.00
TOTAL:		\$670.00
SON: DOSCIENTOS QUINCE PESOS 00/100 M.N.		

SUBTOTAL: \$577.59
IVA: \$92.41

PROPINA NO INCLUIDA

ESTE DOCUMENTO NO ES COMPROBANTE FISCAL. PARA SOLICITAR FACTURA, ESCANEA EL CÓDIGO Y ENVÍA TUS DATOS FISCALES.

