

ANTIPASTA

ENTRADAS

BOCADILLO DE PROSCIUTTO: tres panecillos de mantequilla gratinados, arúgula al olivo, parmesano y prosciutto. **\$180**

CAPRESE: rebanadas de tomate, mozzarella fresco, aceite de albahaca y eneldo, crema balsámica y hojas de albahaca. **\$160**

CROSTINI DE PERA: cuatro rebanadas de pan dorado, queso de cabra, pera caramelizada, miel, nueces tostadas perfumadas con tomillo y romero fresco. **\$210**

INSALATAS

ENSALADAS

MISTA \$100

Lechuga, tomate, cebolla y vinagreta.

CÉSAR \$180

Lechuga, tomate cherry, palomitas de pollo empanizado, aderezo césar, crotones y parmesano.

INCANTO DI MANAROLA \$200

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

DOLCE VITA \$200

Espinacas, cubos de durazno, vinagreta balsámica y miel, queso de cabra, nueces y almendras tostadas.

Extras: ● Camarones o fajitas de pollo + \$60
● Vinagreta de maracuyá + \$30

SECONDI

SEGUNDOS PLATOS

ALBÓNDIGAS CON SPAGHETTI \$240

Cama de spaghetti al dente, tres albóndigas de ternera con huevo al centro, en salsa pomodoro ligeramente picante, coronadas con parmesano.

LASAGNA DE LA CASA \$240

Láminas de pasta, relleno de salsa ragú bolognesa, carne de res, 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.

PIZZETTE E RUCOLA

PIZZETAS Y RÚCULA

BOLOGNESA RAGÚ \$160

Salsa bolognesa con carne de res, queso mozzarella y gouda, con albahaca fresca.

CIPOLLA Y TOMILLO \$160

Salsa bechamel, quesos mozzarella y gouda, cebolla en pluma y toque de tomillo fresco.

CUATRO QUESOS \$160

Salsa bechamel, mozzarella, gouda, gorgonzola y parmesano.

HONGOS Y TOMILLO \$160

Salsa pomodoro, hongos, mozzarella y gouda, con toque de tomillo fresco.

MARGARITA \$160

Salsa pomodoro, mozzarella fresco y albahaca.

MEDITERRANEA \$160

Salsa pomodoro, mozzarella y gouda, aceitunas negras, y toque de tomillo fresco.

PEPERONI \$160

Salsa pomodoro, mozzarella y gouda, peperoni.

PERA Y CIPOLLA \$160

Salsa bechamel, mozzarella y gouda, pera, cebolla caramelizada y toque de tomillo fresco.

Las pizzetas son de tamaño individual
y se acompañan con ensalada de rúcula fresca al olivo.

BAGUETTE RIPIENE

BARRA DE BAGUETTES

BAGUETTE DI ARRACHERA \$140 Mozarella al gratín, cebolla caramelizada, arrachera y parmesano.	\$140
BAGUETTE DI BOLOGNESA \$140 Mozarella al gratín, ragù bolognesa y parmesano.	\$140
BAGUETTE DI JAMÓN AHUMADO \$140 Mozarella y manchego gratinados, jamón ahumado, lechuga italiana y parmesano.	\$140
BAGUETTE DI PROSCIUTTO \$160 Mozarella gratinada, prosciutto, queso doble crema al eneldo, arúgula y parmesano.	\$160

PASTE CON FUSILLI O SPAGHETTI

PASTAS CON FUSILLI O SPAGHETTI

AGLIO E OLIO \$160

Pasta salteada en aceite de oliva extra virgen, ajo, peperoncino, pimienta y parmesano.

AL TONNO \$220

Pasta salteada con atún, aceitunas negras, alcaparras, cebolla, concassé de tomate, ajo, perejil y parmesano.

ALFREDO \$220

Pasta en salsa bechamel especial, fajitas de pollo salteadas, perejil y parmesano.

AMATRICIANA \$180

Pasta salteada con guanciale (tocino) troceado, peperoncino, cebolla en pluma, pomodoro, albahaca fresca y parmesano.

BOLOGNESA RAGÙ \$170

Pasta en ragù de ternera con pomodoro, tocino, albahaca fresca y parmesano.

BURRO \$130

Pasta salteada en mantequilla, pimienta y parmesano.

CARBONARA MANAROLA \$240

Pasta salteada con tocino, yemas de huevo, camarones, guindillas y parmesano.

CARBONARA ROMANA \$240

Pasta salteada con guanciale (tocino), yemas de huevo, parmesano y pimienta.

HAWAIANA \$190

Pasta en salsa cremosa con toque de azafrán, piña, jamón, tocino y parmesano.

HONGOS AL RAGÙ \$180

Pasta salteada con hongos desglasados al vino blanco, crema ácida, toque de queso de cabra, tomillo fresco y parmesano.

MAMA ROSA \$150

Pasta y salsa rosa cremosa ligeramente picante.

MANAROLA (VEGGI) \$210

Pasta salteada en aceite de oliva extra virgen, calabacín, pimienta morrón, cebolla morada, espinacas, ajo, almendras, nueces tostadas y parmesano.

PESTO GENOVESE \$160

Pasta salteada en pesto de albahaca fresca, piñones, aceite de oliva extra virgen y parmesano.

Todos nuestros platillos se preparan al momento;
agradecemos su paciencia.

RAVIOLES LA CASONA \$180

Disfruta nuestros ravioles artesanales de fin de semana:

- Espinaca y ricota
- Prosciutto y ricota
- Flores de calabaza con queso de cabra al tequila

Este platillo se sirve solo de viernes a domingo.
Cada semana, una receta distinta. Pregunta a tu mesero.

SELEZIONE DI PIZZAS

NUESTRAS PIZZAS

ARGENTINA \$240

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y gouda, chorizo argentino.

ARGENTALIA \$330

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y gouda, arrachera, chorizo argentino, tocino, chistorra y chimichurri.

BELLA CIAO \$280

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, tocino, tomate fresco, espinacas y queso azul.

CHAMPIÑÓN \$240

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, lájas de champiñones y tomillo fresco.

CHISTORRA \$240

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, chistorra española.

CORLEONE \$310

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, carne de res, pepperoni, cebolla morada y tocino.

CUATRO QUESOS \$270

Salsa pomodoro o blanca, quesos mozzarella, provolone, azul y parmesano.

DEL PESCATORE \$280

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, atún, aceitunas negras, cebolla morada, pimienta y perejil.

FUOCO DI MANAROLA \$270

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y gouda, chorizo argentino, cebolla caramelizada y chiles toreados. 🌶️

GAMBERETTI \$350

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, camarones al ajillo, eneldo y queso doble crema.

HAWAIANA \$240

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, jamón, tocino y piña.

MANAROLA \$330

Salsa cremosa, quesos mozzarella y gouda, pera, queso de cabra, caramelo salado y nuez tostada.

MARGHERITA \$240

Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate fresco y albahaca.

NÓRDICA \$380

Salsa blanca, quesos mozzarella y manchego, láminas de salmón, alcaparras, vinagreta al eneldo, arúgula y parmesano.

PEPPERONI \$240

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, pepperoni.

PROSCIUTTO \$350

Salsa blanca, quesos mozzarella y manchego, prosciutto, pera, higo, arúgula, reducción balsámica semidulce y queso azul.

SALAMI \$310

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, salami, pimienta, aceitunas negras y cebolla morada.

SOL DE NÁPOLES \$240

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, aceitunas negras, tomate fresco y albahaca.

VEGGI AMORE \$240

Salsa pomodoro, quesos mozzarella y manchego, champiñón, pimienta, calabacín y cebolla morada.

Nuestras pizzas se sirven
en un solo tamaño de 8 rebanadas.

Elige tu masa:

Napolitana (bordes aireados y centro suave) o Romana (delgada y crujiente).

¡Personalízala a tu estilo y
disfruta cada bocado!



BEVANDE PER ACCOMPAGNARE

BEBIDAS PARA ACOMPAÑAR

CARTA DE CAFETERÍA

Escanea el código QR
y disfruta tu momento.



AGUA FRESCA DEL DÍA

1 litro \$95 | 2 litros \$150

NARANJADA-LIMONADA \$60

Natural | Mineral

REFRESCOS COCA-COLA \$40

Coca-Cola | Fanta | Fresca | Sprite

Mundet Manzana | T. Sangría

Botella Agua Purificada Ciel \$30

JUGOS JUMEX 473 ML \$45

Mango, manzana y durazno

AGUAS MINERALES

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

CERVEZAS \$55

Corona | Heineken | Indio | Michelob Ultra

Modelo Especial | Negra Modelo | Victoria | XX

Tarro escarchado \$15 +

CARTA DE VINOS

Escanea el código QR
y haz el brindis perfecto.



MENSAJE DE LA GERENCIA

ESTIMADO CLIENTE:

MEDIOS DE PAGO:

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.

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.



LA NOSTRA CANTINA

POR COPA

VINI PURI:

Tinto de la casa (Lambrusco, Cavernet Sauvignon, Tempranillo)	\$90
Blanco Espumoso de la casa (Canelli Asti-Italia)	\$90
Rosado Espumoso de la casa (Moscato-España)	

COCKTAIL DI VINO:

Clericot (Vino Tinto y mix de frutas de temporada)	1 L \$200	2 L \$300
Tinto de verano (Vino Tinto, jugo de frutas cítricas y gaseosa de limón)	1 L \$200	2 L \$300

LA NOSTRA CANTINA

POR BOTELLA

I COCCOLATI (LOS CONSENTIDOS)

Tinto L. A. Cetto Petit Sirah-México	\$430
Tinto Espumoso Lambrusco Estefany-Italia	\$430
Blanco Espumoso Verdi-Canelli-Asti-Italia	\$430
Tinto Nebbiolo L. A. Cetto Reserva Especial-México	\$680
Blanco Espumoso Moscato D'Asti Villa Jolanda-Italia	\$680
Rosado Espumoso Moscato Villa Jolanda	\$680

DELIZIE (DELICIAS)

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

PER OCCASIONI SPECIALI (PARA OCASIONES ESPECIALES)

Blanco Espumoso Golera Bottega Gold	\$1,450
Rosado Espumoso Pinot Nero Bottega Rose Gold	\$1,450
Moett & Chandon Nectar Imperial	\$2,900
Moett & Chandon Nectar Rose Love Pers	\$2,900

LA NOSTRA CANTINA

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ \$150

Aperol, prosecco, rodajas de naranja fresca y deshidratada.

CARAJILLO \$125

Espresso y licor del 43.
"El clásico atemporal"

CARAJILLO BAILYS \$150

Espresso, licor del 43 y Bails.

CARAJILLO MEZCAL \$150

Espresso, licor de coco
y mezcal.

CASSIS SPRITZ \$150

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

COCCHI SPRITZ \$150

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

LIMONCELLO SPRITZ \$150

Licor de limoncello, prosecco y
rodaja de limón eureka.

NEGRONI SBAGLIATO \$150

Campari, vermut dulce
y prosecco.

ST GERMAIN SPRITZ \$150

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

MANAROLA

Caffetteria®

CAFÉS

	12 oz	16 oz
• Espresso	\$35	
• Americano	\$40	 \$55
• Espresso macchiato	\$35	
• Café de olla		\$60

BEBIDAS CON LECHE

	12 oz	16 oz
• Capuccino	\$60	 \$70
• Latte	\$60	 \$70
• Latte de lavanda	\$65	 \$80
• Latte de pétalos de rosa	\$65	 \$80
• Latte vainilla	\$65	 \$80
• Latte caramel machiato	\$65	 \$80
• Latte rompopo	\$65	 \$80
• Latte de cajeta	\$65	 \$80
• Latte de taro	\$65	 \$80
• Chai	\$65	 \$80
• Chai latte (con café)	\$70	 \$85
• Matcha	\$65	 \$80
• Moka	\$65	 \$80
• Moka blanco	\$65	 \$80
• Moka blanco frambuesa	\$70	 \$85
• Chocolate caliente	\$65	 \$80
• Chocolate caliente blanco	\$65	 \$80

TISANAS

	12 oz	16 oz
• Maracuyá	\$55	 \$70
• Fresa y kiwi	\$55	 \$70
• Mango limón	\$55	 \$70
• Plátano con cereza	\$55	 \$70
• Guayaba en ponche	\$55	 \$70
• Moras	\$55	 \$70
• Manzanilla lavanda	\$55	 \$70
• Menta y toronjil	\$55	 \$70

FRAPPÉS

	16 oz
• Frappuccino	\$90
• Cookies & Cream	\$90
• Taro	\$90
• Cajeta	\$90
• Chai	\$90
• Matcha	\$90
• Moka	\$90
• Moka blanco	\$90
• Moka blanco frambuesa (café)	\$95
• Chocolate	\$90
• Chocolate blanco	\$90
• Tisana (a elegir)	\$90

SMOOTHIES

	16 oz
• Guayaba	\$70
• Cereza	\$70
• Mango	\$70
• Fresa	\$70

MALTEADAS

	16 oz
• Chocolate	\$95
• Fresa	\$95
• Vainilla	\$95

SODAS DE LA CASA

• Sodas italianas: frambuesa, mango, maracuyá, lavanda, pétalos de rosa, y mora azul.	\$70
• Perlas explosivas: mora azul, cereza, mango, y lychee.	+ \$20
• Soda con glitter: mora azul, fresa, manzana verde, frutos rojos, y mango.	\$70

SELECCIÓN DE LA BARISTA

• Té warming chai spice: té de especias con un toque de leche y miel.	\$70
• Té Noël á Paris: té de lavanda, vainilla y chocolate, con un toque de leche y miel.	\$70
• Affogato lover: helado de vainilla bañado con espresso caliente.	\$70

REBANADA DE PASTEL

• Cajeta	\$70
• Chocolate	\$70
• Cheesecake de frambuesa	\$70
• Zanahoria	\$70

PERSONALIZA TU ORDEN

• Extra: jarabe, tisana o polvo	+ \$10
• Leche vegetal: avena, almendra o coco	+ \$10
• Topping: bombones	+ \$10
• Grano: orgánico o descafeinado	+ \$10
• En smoothies: extra chamoy	+ \$10

DESCUBRE NUESTRA CAFETERÍA:
ELIGE, PERSONALIZA Y
DISFRUTA TU MOMENTO.