

CASA MÍA
ITALIAN RESTAURANT

Antipasti

Focaccia
Pan de Pizza con aceite de oliva y romero.

Bruschetta
Pan de ajo con tomate fresco y albahaca.

Bruschetta di salmone
Pan de ajo, con queso crema, salmón ahumado y alcaparra.

Insalata Spinaci e Rúcula
Espinaca, arugula, queso de cabra, nuez y reducción de balsámico.

Insalata Mista Italiana
Lechuga, tomate y zanahoria con aderezo italiano.

Insalata Venezia
Lechuga, tomate, mozzarella, palmito y elote.

Insalata Terranobile
Espinaca, arugula, tomate, pimienta roja asado y queso feta.

Insalata Caesar
Aderezo tradicional a base de mostaza dijon, anchoas, huevo y parmesano.

Insalata Caprese
Mozzarella fresco, tomate, aceite de oliva y albahaca.

Insalata Emanuele
Lechuga, espárragos, pasas, nueces y pollo con aderezo de mostaza y miel.

Antipasto Misto
(Para Dos) Carnes frías, quesos, tomate, atún y aceitunas sobre lechugas mixtas.

Funghi Trifolati
Champiñones salteados con aceite de oliva, ajo, chile y vino blanco.

Calamari Trifolati
Aros de calamar salteados en aceite de oliva, ajo, alcaparras, chile y vino blanco.

Trifolati Misto
Calamar y camarón salteados con ajo, alcaparras, chile de árbol y pomodoro.

Asparagi da Luigi
Espárragos envueltos en jamón serrano, servido con lechuga y queso gorgonzola.

Carpaccio di Manzo
Finas láminas de filete de res sazonado al estilo Casa Mia.

Carpaccio di Pesce
Finas láminas de filete de pescado fresco sazonado al estilo Casa Mia.

Minestrone
Tradicional sopa italiana de verduras y pasta.

Pasta

Spaghetti o Fettuccine al Modo Mio
A escoger una de las salsas: Pomodoro, Amatriciana, Putanesca, Alfredo o Aglio e Olio.

Spaghetti Bolognese
Ragú hecha a base de carne y verduras, servido con parmesano.

Spaghetti alla Carbonara
Tocino dorado con salsa a base de huevo y parmesano.

Spaghetti al Cartoccio
Mariscos frescos con salsa de tomate y vino blanco.

Spaghetti Mari e Monti.....
Camarones, tocino, cebolla, salsa de tomate y crema.

Spaghetti Diavola.....
Camarones grandes, aceitunas, cebolla, chile y salsa de tomate.

Linguine al Calamari
Calamares, ajo, alcaparras, vino blanco y chile de árbol.

Linguine al Pesto
Aceite de olivo, ajo, albahaca, piñón y parmesano.
Con Camarón
Con Pollo

Fettuccine Salmon e Gamberi.....
Salmón ahumado, camarones, ajo y vino blanco, en salsa roce.

Fettuccine Gorgonzola e Funghi.....
Champiñones, gorgonzola, vino blanco, parmesano y crema.

Fettuccine alla Romana.....
Pollo, tocino y champiñones en salsa de crema y parmesano.

Fettuccine Asparagi e Gamberoni
Camarón grande y chico con espárragos en salsa roce.

Penne Primavera.....
Vegetales, ajo, aceitunas negras con salsa de tomate manchado de crema.

Penne Casa Mia
Salsa de tomate con mozzarella, albahaca, chile y tomate fresco.

Fusilli Braccio di Ferro.....
Jamón serrano, espinaca, ajo, mantequilla, chile de árbol y parmesano.

Pasta Fresca

Lasagna.....
Salsa boloñesa, bechamel, queso mozzarella y parmesano.

Cannelloni.....
Pasta fresca rellena de espinaca y requesón con salsa de tomate.

Tortellini Zucchini e Gorgonzola.....
Gorgonzola, calabacita, cebolla y parmesano.

Tortellini alla Sorrentina
Pomodoro, ajo, chile de árbol, gratinados con queso mozzarella.

Ravioli del Bosco
Reviolos de res, porcini, tomate deshidratado, tocino, champiñones, crema y parmesano.

Ravioli alla Fiorentina.....
Rellenos de espinaca y requesón con salsa pesto, crema y parmesano.

Ravioli al Modo Mio.....
Pasta fresca rellena de carne o espinaca y requesón, con salsa al gusto: Pomodoro, Bolognese, Dolce, Quattro Formaggi.

*Pregunte a su mesero por los especiales del chef

Carne e pollo

Rib eye
380 g. marinado y asado a la parrilla al gusto.

Filetto al Gorgonzola
Corazón de filete, vino tinto, gorgonzola, champiñones y crema.

Pollo al Modo Mio
Pechuga de pollo a la parrilla con su salsa al gusto: **Del Bosco, Gorgonzola e Funghi o Cacciatora.**

*En cortes finos y langosta aplica descuento del 40% en paquete Todo incluido.

Pesce e gamberoni

Filetto di pesce al Modo Mio
Pesca del día con salsa al gusto: **Lovornese o Vino Blanco.**

Gamberoni al vino Bianco
Camarón grande con ajo, alcaparras y vino blanco.

Pesce e Gamberoni Combo
Combinación de pescado y camarón en salsa de vino blanco.

*Todos los platos fuertes vienen con verduras salteadas.
Guarnición extra de pasta por **\$79 MXN** más.

Pizza

Pizzas al Modo Mio
Pepperoni, esotica, jamón serrano y champiñones o vegetariana.

Margherita
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

Napoletana
Con anchoas y orégano.

Quattro Formaggi
Mozzarella, gorgonzola, provolone y parmesano.

D.O.C.
Gorgonzola, champiñón, nuez y parmesano.

Gregorio
Pollo, champiñón, arugula, nueces y parmesano.

Capricciosa
Jamón cocido, champiñón y aceitunas.

Cardinale
Champiñón, tocino y parmesano.

Diavola
Chorizo, champiñón, cebolla y chile serrano.

Calzone
Rellena de jamón cocido, champiñón y aceituna.

Casa Mia
Espinaca, jamón cocido, chorizo y morrón.

Fantasia
Tres ingredientes a escoger.

San Danielle
Jamón serrano italiano.

Obra de Arte del Chef
Pepperoni, champiñón, jamón, pimienta morrón, chorizo, cebolla y aceituna.

Ed Koller
Camarones, tomate fresco, ajo, albahaca.

Jean Pierre (Chef Q.E.P.D.)
Pizza D.O.C. mas pesto, chile de árbol y arugula.

*Todas las pizzas incluyen salsa de tomate y queso mozzarella.

Ingrediente Extra
*Pepperoni, champiñón, jamón, pimienta, aceituna, tocino, nuez, parmesano o tomate rebanado.

Dolce

Gelato
Helado artesanal de vainilla o chocolate.
(Pregunte a su mesero por el sabor del mes)

Flan Napoletano
Típico flan con queso mascarpone hecho a la italiana.

Coppa Italiana
Duraznos con helado de vainilla y jarabe de chocolate flame.

Tiramisu
Queso mascarpone, amaretto, galleta y café.

Dolce di mele
Pay de manzana con helado de vainilla.

Paradiso di Cioccolato
Suave pastelito relleno de nutella o crema de cacahuete servido con helado.

**Impuestos incluidos / Precios en pesos mexicanos*