

CASA MÍA
ITALIAN RESTAURANT



Menú Italiano

Italian Menu

CENA

DINNER

Antipastos

Antipasti

Bruschetta de tomate

Tomato Bruschetta \$128 MXN

Crutones de finas hierbas, tomate fresco, albahaca fresca y ajo, acompañado de aceite de olivo y vinagre balsámico.

Fine herbs croutons, fresh tomato, fresh basil and garlic, accompanied by olive oil and balsamic vinegar.

Bruschetta Caprese

Caprese Bruschetta \$214 MXN

Crutones de finas hierbas, con queso mozzarella, tomate, pesto y vinagre balsámico.

Fine herbs croutons, mozzarella cheese, tomato, pesto, and balsamic vinegar.

Bruschetta de Prosciutto

Prosciutto Bruschetta..... \$169 MXN

Crutones de finas hierbas con queso crema y jamón serrano (80 g), acompañado de vinagre balsámico.

Fine herb croutons, cream cheese, prosciutto (80 g), and balsamic vinegar.

Insalatta Frutti Di Mare

Seafood Salad \$333 MXN

(80 g de proteína), Camarón, mejillón, pulpo, calamar chipirón salteado en ajo, aceite de olivo y vino blanco, con un toque de picante.

(80 g protein) Shrimp, mussel, octopus, squid, sautéed in garlic, olive oil, and white wine, with a touch of spice.

Insalata Caesar

Caesar Salad \$222 MXN

Lechuga fresca bañada de aderezo Cesar en canasta de queso parmesano y crutones de finas hierbas.

Fresh lettuce bathed in Caesar dressing in a basket of Parmesan cheese and fine herb croutons.

Tabla de Quesos

Cheese Table \$326 MXN

Jamón Serrano, Jamón de pavo, Salami, Queso de cabra, Queso mozzarella fresco y Melón.

Prosciutto, turkey ham, salami, goat cheese, fresh mozzarella cheese, and cantaloupe.

(60 g. de cada elemento mencionado / 60 g. of each ingredient mentioned)

Pollo, Carne e Pesce

Chicken, Beef, and Fish

Pulpo a las brasas / Grilled Octopus \$389 MXN

(250 g.) Rico pulpo a las brazas bañado en salsa de la casa, acompañado de pure de zanahoria, elote a la parrilla, brócoli y pimientos.

(250 g.) Grilled octopus bathed in a house sauce, accompanied by carrot puree, grilled corn, broccoli and peppers.

Rib Eye (300 g.) \$862 MXN

Jugoso Rib Eye a la parrilla con mantequilla de romero asado, acompañado de papa al horno con crema agria, elote asado, brócoli, zanahoria y pimientos.

Grilled Rib Eye with rosemary butter, accompanied by baked potato topped with prepared sour cream, roasted corn, broccoli, carrot and peppers.

Pescado al Vino Blanco

White Wine Fish (200 g.)..... \$398 MXN

Filete de pescado fresco, con salsa cremosa de vino blanco, acompañado de arroz y vegetales salteados en mantequilla y albahaca.

Fresh fish fillet with a creamy white wine sauce, accompanied by rice and vegetables sautéed in butter and basil.

Pasta Fresca / Fresh Pasta

Lasagna (350 g.) \$365 MXN

Lasagna hecha de pasta fresca, salsa bolognese, bechamel, queso mozzarella y parmesano.

Lasagna made with fresh pasta, bolognese sauce, béchamel sauce, and parmesan cheese.

Ravioli allá Fiorentina

Florentine Ravioli \$241 MXN

Ravioli hecho con pasta fresca pintada con jugo de betabel, relleno de queso mozzarella fresco y espinaca sobre espejo de salsa cremosa florentina.

Ravioli made with fresh pasta brushed with beet juice, filled with fresh mozzarella cheese and spinach, over a mirror of creamy Fiorentina sauce.

Cannelloni Casa Mia / Peasant..... \$341 MXN

Cannelloni hecho con pasta fresca pintada con albahaca, relleno de camarón y tocino (35 g), queso crema, espolvoreados con queso parmesano y almendra tostada.

Cannelloni made with fresh pasta brushed with basil, stuffed with shrimp and bacon (35 g), and cream cheese, sprinkled with Parmesan cheese and toasted almonds.

Cada platillo contiene 300 g. de pasta.

Each dish contains 300 g. of pasta.

CENA

DINNER

Pastas / Pastas

Spaghetti Carbonara\$250 MXN
Pasta con huevo fresco, 2 piezas de tocino y un toque de bechamel.
Pasta with fresh egg, 2 pieces of bacon, and a touch of bechamel.

Spaghetti allá bolognese\$393 MXN
(200 g de proteína) Salsa Ragú hecha a base de carne y vegetales, servida con parmesano.
(200 g protein) Ragu sauce made with beef and vegetables served with parmesan cheese.

Spaghetti Mari e Monte.....\$335 MXN
Pasta con camarón y tocino en salsa cremosa Mamma Rosa.
Delicious pasta with shrimp and bacon, in a creamy pink Mama Rosa sauce.

Spaghetti al Pesto\$260 MXN
Deliciosa pasta con aceite de olivo, ajo, albahaca, queso parmesano y pollo.
Olive oil, pinenuts, basil, Parmesan cheese, and chicken.

Spaghetti Marinara\$490 MXN
(100 g de proteína) Rica pasta con camarón, calamar chipirón, mejillones, pulpo en salsa pomodoro con un toque de picante.
(100 g protein) Delicious pasta with shrimp, squid, mussels, octopus, in Pomodoro sauce, with a touch of spice.

Fetuccini Alfredo\$258 MXN
Delicioso fetuccini bañado con la tradicional salsa Alfredo.
Delicious fettuccine bathed in Alfredo sauce.

Fetuccini Mediterránea.....\$196.50 MXN
Rica pasta con aceituna negra, ajo, tomate fresco, albahaca fresca y queso parmesano.
Delicious pasta with black olives, garlic, fresh tomato, fresh basil, and Parmesan cheese.

Fetuccini Romana.....\$319 MXN
(150 g) Delicioso fetuccini con pollo, tocino (50 g), champiñón y queso parmesano, en salsa blanca cremosa.
(150 g) Chicken, bacon (50 g), and mushrooms in parmesan cream sauce.

Pizzas

Cuatro Quesos / Four Cheesee\$365 MXN
Queso Mozarela, Queso mozarela fresco, queso de cabra y queso parmesano.
Mozzarella cheese, fresh mozzarella cheese, goat cheese, Parmesan cheese.

Cardinale\$361 MXN
Champiñón, tocino (50 g) y parmesano.
Mushroom, bacon (50 g), and parmesan cheese.

Carnes frías / Cold Cuts (180 g.)\$340 MXN
Jamón, salami y salchicha / *Ham, salami, and sausage.*

Chef’s work of art\$402 MXN
(80 g por proteína) Pepperoni, champiñón, jamón, pimienta morrón, chorizo, cebolla y aceituna negra.
(80 g per protein) Pepperoni, mushroom, ham, red sausage, peppers, onions, and black olives.

Diavola\$308 MXN
(60 g por proteína) Chorizo, champiñón, cebolla y chile serrano.
(60 g per protein) Red Mexican sausage, mushroom, onion and serrano pepper.

Margherita\$299 MXN
Salsa de tomate, queso mozarela, albahaca y tomate fresco / *Tomato sauce, mozzarella cheese, and basil.*

Hawaiana / Hawaiian\$371 MXN
(60 g por proteína) Jamón, tocino, piña y cerezas.
(60 g per protein) Ham, bacon, pineapple, and cherries.

Mexicana / Mexican\$434 MXN
Arrachera (100 g) , chorizo (60 g), frijol, tomate, cebolla, chile serrano y cilantro fresco.
Flank steak (100 g), red Mexican sausage (60 g), beans, tomato, onion, serrano chili, and fresh basil.

Pepperoni.....\$311 MXN
Salsa de tomate, queso mozarela y pepperoni (90 g).
Tomato sauce, mozzarella, and pepperoni (90 g).

Pollo BBQ\$358 MXN
(100 g) Pollo a la parrilla y salsa BBQ
(100 g) Grilled chicken and BBQ sauce.

Solo Queso / Cheese Only\$246 MXN
Abundante queso mozarela.
Abundant Mozzarella Cheese.

Vegetariana / Vegetarian\$314 MXN
Champiñón, tomate fresco, cebolla, pimienta y espinaca.
Mushroom, tomato, onion, peppers, and spinach.

Cada platillo contiene 300 g de pasta.
Each dish contains 300 g of pasta.



Ingredientes extras / Extra ingredients (100 g.)

Tocino / Bacon	\$87 MXN
Pimientos / Peppers	\$24 MXN
Pepperoni	\$46 MXN
Queso parmesano	
<i>Parmesan Cheese</i>	\$45 MXN
Jamón / Ham	\$37 MXN
Champiñón / Mushroom	\$21 MXN
Rodajas de tomate / Tomato Slices	\$12 MXN
Aceitunas negras	
<i>Black Olives</i>	\$18 MXN