

·330·  
**MA COME NO®**  
COMEDOR & TERRAZA

## Antipasti · Entradas

<b>Fagottini di Formaggio</b> Empanada de Queso.	63
<b>Fagottini di Rib Eye</b> Empanada rellena de Estofado de Rib Eye.	84
<b>Taco di Marlin Pesce</b> Marlin Ahumado, Jitomate, Aceituna Verde y Zanahoria, servido en Tortilla de Maíz con Queso, acompañado con Aguacate y Cebolla Morada.	59
<b>Taco di Granchio</b> Pulpa de Jaiba con Jitomate, Cebolla y Chile Cuaresmeño en Tortilla de Maíz al Vino Blanco.	70
<b>Gamberi in Taco Tortilla di Mais</b> Taco de Camarón en Tortilla de Maíz.	74
<b>Taco di Tonno</b> Tortilla de Harina, Atún Fresco Sellado, Col Morada, Aguacate y Aderezo de Chipotle.	75
<b>Patatine Fritte</b> Papas Fritas bañadas en Salsa de Habanero, Ajo y Limón con Queso Parmesano.	98
<b>Carciofi alla Griglia (In Stagione)</b> Alcachofa Entera a la Parrilla con Aderezo del Chef. (Sólo en Temporada)	146
<b>Focaccia Ripiena</b> Focaccia Rellena en base de Queso Mozzarella. Puedes agregar 2 ingredientes: Arúgula, Jamón Serrano, Espinaca, Peperoni, Salami, Camarón, Champiñón.	198

NUEVO  
PLATILLO

## Piatti da condividere · Para Compartir

<b>Tacos di Prezzemolo Fritti</b> Perejil Frito con Tocino y Parmesano acompañado de Tortillas de Maíz al Vino Blanco.	126
<b>Gamberi in Tacos Tortilla di Jícama (Cuatro piezas)</b> Camarones Empanizados acompañados de Salsa Pico de Gallo de Piña y Cilantro.	218
<b>Tacos Orientali di Lattuga (Cuatro piezas)</b> Taquitos de Lechuga Crujiente con Pollo con Especies Orientales.	226
<b>Tacos di "Carnitas" di Anatra (Tres piezas)</b> Pato Confitado en Tortilla de Harina con Aderezo de Frambuesa y Chile Chipotle Asado.	285
<b>"Tostadas" di Tonno (Cuatro piezas)</b> Tostadas de trozos de Atún Fresco con Salsa Oriental del Chef.	153
<b>Fiori di Zucca Ripieni (Siete piezas)</b> Flores de Calabaza Empanizadas y Rellenas de Queso de Cabra, sobre Espejo de Salsa de Chipotle, Espinaca Frita y un toque de Crema Natural.	174
<b>Calamari Fritti</b> Aros de Calamar Fritos acompañados de Calabacitas rebanadas y Aderezo de Chipotle.	218
<b>Tonno "Blue"</b> Rebanadas de Atún Fresco, Chile Cuaresmeño, Soya, Jugo de Limón, Mantequilla y Germen de Alfalfa.	263

<b>Bowl di Gamberi</b>	<b>387</b>
Camarones al Tempura en Salsa Agridulce.	
<b>Piatto di Formaggio e Olive</b>	<b>285</b>
Queso de Oveja tipo Manchego Español y Aceitunas.	
<b>Piatto di Prosciutto di Jabugo Pata Negra (100 g)</b>	<b>988</b>
Finas Rebanadas de Jamón de Jabugo Rebanado en su Mesa.	

JOSELITO

## Carpaccios

<b>Carpaccio di Salmone (Preparado en su Mesa)</b>	<b>207</b>
Láminas de Salmón con Aceite de Oliva, Salsas Negras, Alcaparras y Parmesano.	
<b>Carpaccio di Polpo</b>	<b>207</b>
Pulpo cocido con Limón, Paprika, Cebolla, Chile Serrano y Sal de Grano.	
<b>Carpaccio di Manzo Affumicato</b>	<b>207</b>
Carpaccio de Res Ahumado con Aceite de Oliva, Rodajas de Chile Serrano, Salsas Negras, Champiñones y Parmesano.	
<b>Carpaccio di Trota Salmonata</b>	<b>207</b>
Láminas de Trucha Asalmonada acompañadas de Mousse de Queso Crema con un toque Oriental.	

## Insalate · Ensaladas

<b>Insalata Caesar</b>	<b>147</b>
Lechuga Orejona, Yema de Huevo, Anchoas, Parmesano, Pimienta Negra, Mezcla de Aceites y Crotones.	
<b>Insalata Caesar con Pollo</b>	<b>174</b>
<b>Insalata di Pera</b>	<b>187</b>
Lechugas Mixtas, Nuez de Castilla, Pera, Aderezo de Oporto y Queso Gorgonzola.	
<b>Insalata di Spinaci</b>	<b>220</b>
Espinacas, Jamón Serrano, Parmesano, Nuez de la India y Fresa con Vinagreta Balsámica.	
<b>Insalata MaComeNo</b>	<b>297</b>
Ensalada de Atún Fresco con Lechugas Mixtas, Tomate Cherry, Espárragos y Aguacate con Aderezo de Soya y Limón.	

## Zuppe e Creme · Sopas y Cremas

<b>Zuppa di Pomodoro</b>	<b>98</b>
Tomate Horneado, Infusión de Albahaca y Toque de Tomillo, acompañado de Crostini con Parmesano.	
<b>Succo di Carne di Rib Eye</b>	<b>120</b>
Jugo de Carne de Rib Eye con Frijoles de la Olla, Champiñones, Tocino y Recaudo de Cilantro, Cebolla y Limón.	
<b>Zuppa di Cipolla</b>	<b>122</b>
Sopa de Cebolla en Tazón envuelto en Pasta de Hojaldre y Parmesano.	
<b>Zuppa di Vongole / Clam Chowder</b>	<b>126</b>
Crema espesa de Almeja.	

- a) Si usted es intolerante a algún ingrediente o alimento en especial, le rogamos nos lo haga saber para que el Chef actúe en consecuencia.  
 b) Nuestro personal tendrá el agrado de informarle sobre nuestros Platillos Vegetarianos.  
 c) Le invitamos a formar parte de la Campaña Mundial contra el Uso del Popote.

## Paste · Pastas

<b>Lasagna alla Bolognesa</b>	<b>195</b>
En Salsa de Tomate con Ragú de Carne y Queso Parmesano.	
<b>Ravioli Ripieni di Gamberi e Granchio</b>	<b>199</b>
Ravioles Rellenos de Camarón y Cangrejo en Salsa Especial del Chef.	
<b>Risotto alla Trufa</b>	<b>295</b>
Risotto con Hongos Mixtos Queso Parmesano y Esencia de Trufa.	

## Variedad de Pasta Fresca:

A su elección: **Fettuccini, Spaghetti, Fusilli, Capellini, Linguini o Penne**

### Preparación a elegir:

<b>Al Burro</b>	<b>180</b>
Con Mantequilla y Queso Parmesano	
<b>Alfredo</b>	<b>188</b>
A la Crema con Jamón de Pierna y Queso Parmesano.	
<b>Alla Bolognesa</b>	<b>195</b>
En Salsa de Tomate con Ragú de Carne y Queso Parmesano.	
<b>Di Gamberi</b>	<b>247</b>
Pasta preparada con Camarón Fresco con Salsa a su Elección.	
<b>Al Tartufo</b>	<b>259</b>
Con Hongos y Esencia de Trufa Blanca.	
<b>Ai Salmone</b>	<b>267</b>
A la Crema con Salmón Ahumado y Parmesano.	

## ■ ■ Nuestro Queso Parmesano es Importado

## Pizze · Pizzas

<b>Pizza Margherita</b>	<b>197</b>
Tomate Cherry Fresco, Albahaca, Mozzarella y Parmesano.	
<b>Pizza Quattro Stagioni</b>	<b>204</b>
Alcachofa, Aceituna Negra, Jamón de Pierna y Champiñones.	
<b>Pizza ai Peperoni</b>	<b>204</b>
Peperoni, Tomate y Mozzarella.	
<b>Pizza ai Prosciutto</b>	<b>204</b>
Jamón de Pierna, Tomate y Mozzarella.	
<b>Pizza Nuez</b>	<b>214</b>
En Salsa de Nuez, Prosciutto Crudo y Mozzarella.	
<b>Pizza San Daniele</b>	<b>263</b>
Jamón Serrano, Tomate, Espinacas y Mozzarella.	
<b>Calzone Ma Come No</b>	<b>234</b>
Champiñones, Alcachofa y Mozzarella, cubierto con Jamón Serrano, Aceituna Negra y Pimientos.	

## ■ ■ Nuestras Pizzas estan hechas con Productos Italianos.

## Carne, Pesce e Pollame / Carnes, Pescados y Aves

	<b>Rib Eye Sapore Naturale</b> - CALIDAD PRIME CERTIFICADA - Rib Eye al Natural.	400 g	682
	<b>Kansas City Steak</b> - CALIDAD PRIME CERTIFICADA -	450 g	702
	<b>Rib Eye con Burro al Tartufo</b> - CALIDAD PRIME CERTIFICADA - Rib Eye a la Mantequilla de Trufa.	400 g	692
	<b>Bistecca di Manzo</b> - CALIDAD PRIME CERTIFICADA - Envuelta en Costra de Maíz con Salsa de Romero.	400 g	692
	<b>Cuore di Rib Eye alla Griglia</b> 200 g Corazón de Rib Eye a la Parrilla. (según disponibilidad)	200 g	380
	<b>Superiore di Rib Eye alla Griglia</b> 200 g Tapa de Rib Eye a la Parrilla. (según disponibilidad)	200 g	380
	<b>Vuoto di Manzo</b> 400 g Vacío de Res.	400 g	431

**\*Disfrute el sabor de un corte exclusivo con calidad y certificación internacional**

**\*Su corte de Calidad Prime Certificada se acompaña con Rebanadas de Jitomate con Queso Parmesano.**

<b>Filetto Grisanti</b> 200 g Corazón de Filete Relleno con Queso Roquefort y Queso de Cabra acompañado de Puré de Papa y Brócoli al Vapor en Salsa Demiglace.	200 g	321
<b>Filetto ai Funghi</b> 200 g Medallón de Res con Salsa de Hongos Mixtos, acompañado de Puré de Papa y Brócoli a la Mantequilla.	200 g	321
<b>Filetto di Manzo</b> 200 g Filete de Res en Salsa de Morillas y Queso Roquefort.	200 g	326
<b>Filetto Intero di Manzo alla Griglia</b> 300 g Caña de Filete de Res a la Parrilla.	300 g	366
<b>Bistecca del Fianco</b> 300 g Arrachera.	300 g	326
<b>Petto di Pollo Monte Fiorale</b> 237 Pechuga de Pollo rellena de Queso de Cabra y Flor de Calabaza cubierta de Salsa Morillas y montada sobre Spaguetti a la Mantequilla, acompañada de Puré de Papa y Brócoli al Vapor.		237
<b>Tonno Fresco alla Alfa</b> 318 Atún Fresco con Espinacas, Champiñones y Espárragos al Vapor.		318
<b>Tonno Fresco in Crosta di Sesamo</b> 318 Atún Fresco en Costra de Ajonjolí con Crema de Poblano, Cilantro y Arroz Verde.		318
<b>Pesce del Giorno</b> 332 Pescado del Día.		332
<b>Gamberi a la Griglia</b> 368 Camarón Grande, Sambal Oelek, Puré de Papa y Mantequilla con un toque de Cilantro.		368
<b>Salmone in Salsa di Morilla · Salmone alle Mandorle</b> 391 Salmón en Salsa de Morillas o Salmón a la Parrilla con Salsa de Anguila y Almendras Fileteadas.		391
<b>Costata di Manzo Caricata Ideal para Compartir</b> 1000 g Costilla de Res Cargada	1000 g	811
<b>Costata di Maiale Barbecue o Giamaicana</b> 300 g Costilla de Cerdo a la BBQ o Jamaica	300 g	233

**Su corte se acompaña con una guarnición de su elección:**  
 Guacamole                                      Puré de Papa                                      Espinacas a la crema  
 Verduras Asadas                                      Papas a la Francesa                                      Ensalada Mixta

**Una segunda guarnición tendrá un costo de: 82**

El tiempo de preparación fluctúa de 20 a 40 minutos, según sea el corte y término de cocción solicitados. Aunque nuestros productos son de primera calidad y/o pasteurizados, el consumo de platillos crudos y términos de cocción menor, es responsabilidad de quien lo solicita.  
 NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.