



MONELLA

Menú

TAPAS

CLÁSICA

Crostini mozzarella fresco horneado, arúgula, mantequilla y jamón serrano. \$190

BRUCHETTA DI LA NONNA \$180

Tostada de Pan con tapenade de aceituna, alcaparra, jitomate deshidratado, cherry, albahaca, burrata, miel balsámica y pimienta.

ENSALADAS

RUCOLA E PECORINO \$200

Arugula, queso pecorino, cebolla, nuez, prosciutto, vinagreta y aceite de trufa.

PERA EN BLUE CHEESE \$180

Mix de hojas, aderezo de roquefort, champiñón, cebolla, pera en vino blanco y nuez.

CAPRESE \$175

Tomate del huerto, mozzarella, miel balsámica, albahaca y aceite de albahaca.

ENSALADA DE BURRATA \$180

Ensalada de mix de tomate heirloom, tomate cherry, tomate deshidratado, pesto, arugula, burrata y miel balsámica



Menú

ENTRADAS

FIORI DI ZUCCA

\$160

Flores de calabaza rellenas de queso mozzarella fresco y anchoas presentado con reducción de vinagre balsámico.

CALAMARES FRITOS

\$190

130 Gr de calamares con cremoso de salsa tártara y limón real

CARPACCIO DE SALMON

\$220

Cubierto de alioli de anchoas, alcaparras, eneldo, cebolla morada y limón real

CARPACCIO DE RES

\$210

Alioli de ajo con alcaparras, queso parmesano, decorado con copos de limón real y arugúla

CALABAZA A LA PARMIGIANA

\$190

Calabaza frita al pomodoro con queso mozzarella, albahaca y jitomate deshidratado.

SASHIMI DE JUREL

\$220

Tiradito de pesca añeja con ponzu de mostaza antigua y un toque de trufa.

TÁRTARA DE RES

\$210

Filete de res magro con mostaza antigua , alcaparras, cebolla morada, yema, cebollín, tabasco y parmigiano.



PASTAS

GAMBERI DIAVOLO \$270

servida en bowl de pan, pasta papardelle, camarón, cubierta en salsa con vino blanco con crema rosada de parmigiano, peperoncino y arugula.

CARBONARA \$260

Pasta espagueti, con guanciale, con crema clásica, huevo, pimienta y parmigiano.

SPAGUETTI AL PESTO \$230

Pasta spagueti con pesto y toques crujientes de nuez cubierta por una lluvia de parmesano.

PASTA MONELLA \$290

Servida en bowl de pan, pasta papardelle trufado con burrata, balsámico reducido y un toque de nuez.

4 QUESOS \$250

Servida en bowl de pan, pasta Fussili a los 4 quesos, blue chess, parmesano, mozzarella, gouda con un toque de nuez y arugula.

BOLAGNESA \$260

Pasta spagueti salteada con sala boloñesa, parmesano y albahaca.

CALAMARI E ZUCCINI \$270

Pasta Fussili con calamar, vino blanco, calabaza y pomodoro picante.

FETUCCINE ALFREDO \$250

Servida en bowl de pan, Pasta larga fettuccini salteado con crema de parmigiano y mantequilla.

GNOCCHI ALLA ROMANA \$215

Pasta Gnocchi de papa, crema de queso pecorino, aceite de trufa blanca y mix de hojas fritas

RIGATONI AL VODKA \$240

Pasta Rigatoni con salsa rosada flameada al vodka, albahaca frita, chicharrón de jamón serrano y stracciatella



Menú

PLATO FUERTE

SALMON ALCAPARRADO \$390

180 Gr. de lonja de salmón canadiense, acompañado de salsa beurre blanc con alcaparras, hojas de col de brusselas fritas, sobre una cama de cremoso de coliflor.

POLPEETONE \$350

200gr. de carne de res molida, relleno de queso gouda, espinacas y embutido, sobre una cama de puré de papa sobre un espejo de vino tinto.

LASAGNA \$230

320gr. De Lasaña tradicional italiana con boloñesa

LASAGNA AL PESTO \$200

320gr. De Lasaña vegetariana y bechamel.

FILETE TARTUFATA \$420

Escalopa de filete de res con crema de tartufata, espinacas y cherry, acompañado de papa Provenza.

MILANESA A LA PARMIGIANA \$340

A elección de pollo o res empanizado con pomodoro y queso gratinado acompañado de ensalada y limón real grillado.

RISSOTO FUNGHI \$290

Rissoto preparado a los 4 hongos, portobello, champiñón, cremini y trufa.



Menú

PIZZAS

FICO E FETTA	1/2 \$196	\$280
Pizza con prosciutto, higo, arugula, miel balsámica y queso feta.		
MARGHERITA	\$168	\$240
Un clásico italiano, salsa pomodoro, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva.		
PUGLIA	\$189	\$270
Pizza con pesto, burrata, jitomate deshidratado, arugula y cherry.		
ARRACHERA	\$210	\$300
Pizza de arrachera con cebolla, aceituna, pimienta y parmesano.		
HAWAIANA	\$168	\$240
Clásica pizza a la hawaina, jamón de pierna, piña, miel y queso.		
MONELLA	\$210	\$310
Pizza bianca con crema tartufo, mozzarella, champiñon y grana padano.		
ALLA MESSICANA	\$238	\$270
Base pomodoro, Mozzarella, pepperoni, chile jalapeño, miel y pepperoncino.		
PEPPERONI	\$168	\$240
Pizza clásica de pepperoni.		



Menú

POSTRES

PANACOTTA \$120

TIRAMISU \$140

CANOLLI DE CHOCOLATE \$140

HELADO \$80

Vainilla



BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA NATURAL O MINERAL 480ML \$45

NARANJADA NATURAL O MINERAL 480ML \$45

AGUA MINERAL 355ML \$35

REFRESCOS

COCA COLA REGULAR \$45

COCA COLA LIGTH \$45

COCA COLA ZERO \$45

SIDRAL MUNDET \$45

FANTA \$45

SPRITE \$45

COCTELERIA

CARAJILLO o CARAJILLA \$180

APEROL SPRITZ \$170

SANGRIA \$135

Bebidas

CERVEZA

CORONA	\$55
VICTORIA	\$55
ULTRA	\$60
NEGRA MONDELO	\$60
MODELO ESPECIAL	\$60

VINO

TINTO

STECCEAIE	\$600
Indicazione grafica típica toscana, vino italiano .	
POGGIO PETROSSO	\$750
Denominazione di origine chianti, vino italiano, uva Sangiovese e caniola.	
CUNE	\$800
Vino español de crianza, uva de variedad Tempranillo vendiminas a mano.	
CASILLERO DEL DIABLO	\$600
Vino chileno, concha y toro, uva Cabernet Suagignon.	
ROCCA VENTOSA	\$600
Vino italiano monte pulciano d'abruzzo de denominación de origen.	



TINTO

31.8 \$950
 Vino Mexicano, uva tempranillo

TABLAS \$950
 Vino de Valle de Guadalupe, ensamble de Tempranillo, grenache y Sirah.

SANTO TOMAS ENSAMBLE \$1,100
 Vino de mexicano del valle de santo tomas, ensamble de Tempranillo y Cabernet.

SANTO TOMAS TEMPRANILLO \$1,100
 Vino mexicano del valle de santo tomas, uva Tempranillo.

SANTO TOMAS CABERNET SAUVIGNON \$1,100
 Vino mexicano del valle de santo tomas, uva Cabernet Sauvignon.

3V \$950
 Vino mexicano del valle de santo tomas, uva Cabernet Sauvignon.

ROSADO

VIÑA MAIPO \$450
 Origen de Chile, Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 35%, variedades tintas 15%

BERINGER \$650
 California whine Zinfandel

L.A. CETTO \$500
 Origen de valle de guadalupe, uva originaria de Croacia adaptada, blanc de Zinfandel



BLANCO

FINCA LAS MORAS

Vino argentino, uva sauvignon blanc

\$500

ISLA NEGRA

Origen Chileno, vino Sauvignon blanc.

\$450

ROCCAVENTOSA

Vino italiano uva pinot grigio, terre d'abruzzo.

\$550

SANTA RITA 120

Origen Chileno, reserva especial, sauvignon blanc.

\$450

TINTO

SOL Y NIEVE

Vino español, de denominación de origen navarra, ensamble de uvas Cabernet Sauvignon - Garnacha

\$130

ROSA DO

L.A. CETTO

Origen de valle de guadalupe, uva originaria de Croacia adaptada, blanc de Zinfandel

\$120

BLANCO

ROCCAVENTOSA

Vino italiano monte pulciano d'abruzzo de denominación de origen.

\$100

COPEADO

