ANNI MUZZA 1946

CUCINA ITALIANA

APERITIVOS

TAVOLO MISTO 210 gr
Tabla de carnes frías, Salami, pepperoni y prosciutto, queso parmesano, mozzarella fresco y pecorino, aceitunas y mermelada de tomate. $239

FRITO MISTO 300 gr
Aros de calamar, camarón y calabaza fritos con salsa arrabiata. $199

ARANCINI
Arancini con salsa de tomate y limón real. $169

PORTOBELLO EN SALSA DE QUESO
Hongo portobello al horno de pizza en un espejo de salsa de quesos. $129

LENGUA DE RES Y VEGETALES 220 gr
Lenguas de res en delgadas rebanadas, vegetales encurtidos y cebolla caramelizada en pesto de pistache. $359

CARPACCIO DE BETABEL
Rodajas de betabel cocinado, reducción de balsámico, queso feta y arúgula. $129

CARPACCIO DE RES 120 gr
Filete de res fresco, queso parmesano, arúgula y vinagreta al limón. $169

CARPACCIO DE SALMÓN 100 gr
Salmón fresco en vinagreta al limón, alcaparras y crema ácida. $189

CARPACCIO DE ATÚN 100 gr
Atún fresco y aguacate en vinagreta de salsa de soya, salsa de cilantro. $199

DUO DI CARPACCIO 100 gr
Plato con Salmón y Atún frescos. $199

FLAT BREAD

QUESO Y ACEITE DE TRUFA
Pan pizza con queso mozzarella y aceite de trufa. $139

AGUACATE Y CILANTRO
Pan pizza con aguacate, cebolla, chile serrano y cilantro. $139

BRUSCHETTA Y PROSCIUTTO
Prosciutto, sobre jitomate en ajo, aceite de olivo y albahaca. $159

PASTAS

FETUCCINI MUZZA
Pasta hecha en mesa dentro de queso parmesano. $209

FETUCCINI AL ANATRA
Fetuccini con salsa de pato y champiñones. $239

LASAÑA
Pasta al horno con salsa boloñesa, pomodoro y queso. $189

LASANA DI VERDURE
Pasta al horno, espinacas y portobello en salsa de quesos. $179

RAVIOLI FROMAGGI AL POMODORO
Pasta rellena de tres quesos, en salsa pomodoro, tomate cherry y albahaca. $169

RAVIOLI PROSCIUTTO SPINACI
Pasta rellena de espinacas y prosciutto a la mantequilla de salvia. $189

CANELONI AL COSTOLE
Pasta rellena de costilla de res y queso, cocinados en salsa de hongos. $199

CANELONI AL POLLO
Pasta rellena de pollo, espinacas y queso, cocinados en salsa pomodoro y queso gratinado. $179

SPAGUETTI ARRABIATA
Salsa pomodoro con chile de árbol. $159

LINGUNI FRUTI DI MARE
Salsa pomodoro con chile de árbol, camarón U15, almeja chirla y mejillón azul de la Baja. $279

FETUCCINI ALFREDO
Salsa cremosa, ajo y queso Parmesano. $169

PENNE CARBONARA
Salsa cremosa, tocino y queso Parmesano. $159

SI SU PASTA DE PREFERENCIA NO ESTA EN EL MENÚ, CON GUSTO LA PREPARAMOS

AGREGA

Pechuga de pollo (170g) $70

Camarones (120g) $85

Salmón fresco (140g) $95

PIZZAS

MARGARITA
Salsa pomodoro, doble queso mozzarella y albahaca.
MEDIANA $139 • GRANDE $169

PEPPERONI
Salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni.
MEDIANA $159 • GRANDE $189

JAMÓN Y PIÑA
Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón, piña y chiles encurtidos.
MEDIANA $159 • GRANDE $189

DIAVOLA
Salsa pomodoro, queso mozzarella, salami, cebolla morada y chile de árbol.
MEDIANA $169 • GRANDE $189

CARNÍVORA
Salsa pomodoro, queso mozzarella, salami, jamón, pepperoni, tocino y salchicha italiana.
MEDIANA $189 • GRANDE $239

4 QUESOS
Pesto, queso mozzarella, queso de cabra, queso cheddar y queso oaxaca.
MEDIANA $169 • GRANDE $209

PROSCIUTTO
Salsa pomodoro, queso mozzarella, arúgula y prosciutto.
MEDIANA $209 • GRANDE $279

TOCINO Y ALCACHOFA
Salsa blanca, queso mozzarella, tocino y corazones de alcachofa.
MEDIANA $199 • GRANDE $269

QUESO OAXACA, HONGOS Y TRUFA
Salsa blanca, queso oaxaca, hongos mixtos y aceite de trufa.
MEDIANA $189 • GRANDE $239

RATATOUILLE
Salsa pomodoro, queso mozzarella, calabaza, berenjena, cebolla morada, pimientos y albahaca.
MEDIANA $179 • GRANDE $219

CALZONE VODKA CAMARÓN
Salsa rosa, vodka, camarones y cebolla morada. $189

HAZ TU PIZZA

ELIGE LA SALSA: Salsa pomodoro, Salsa blanca, Pesto o Salsa Rosa.
ELIGE EL QUESO: Mozzarella, Mozzarella fresco,ricotta, feta, cheddar, oaxaca o gorgonzola.
ELIGE EL TOPPING: • Pimientos, champiñones, calabaza, berenjena, cebolla $20
• Salami, pepperoni, jamón, tocino, salchicha italiana $40
• Prosciutto o camarón $80

PLATO FUERTE

PETIT SIRLOIN 340 gr
Corazón de Sirloin al sartén con mantequilla, ajo y tomillo, servido con puré de papas. $339

SHORT RIB BRASEADA
Costilla de res braseada lentamente servido con puré de papa y vegetales encurtidos. $389

CORAZÓN DE RIBEYE AL HORNO DE LEÑA 350 gr
Corazón de Ribeye al horno de leña, servido con espárragos. $499

MILANESA 280 gr
Milanesa de res gratinada y salsa pomodoro, servido con papas cambray. $269

MEDIO POLLO AL HORNO DE LEÑA 350 gr
Medio pollo marinado en ajo y orégano, servido con calabazas al horno. $269

SALMÓN ROSTIZADO 280 gr
Salmón con ensalada fresca de jitomates orgánicos, aguacate y cebolla morada aliñado con limón y aceite de olivo. $389

SEA BASS 350 gr
Filete de pescado marinado en miso, servido con arroz al vapor y espárragos. $629

CAMARONES AL LIMÓN 280 gr
Camarones a la mantequilla con ajo y limón servido con arroz al pesto y tomates confitados. $329

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE CEBOLLA
Cebolla caramelizada en fondo de res, raviol frito y queso gruyere. $99

CREMA DE TOMATE Y PIMIENTO
Tomate y pimiento al horno de pizzas, vino blanco, crema y hierbas. $99

ENSALADA CÉSAR
Lechuga orejona, queso parmesano, con aderezo césar, servida en pan pizza. $159

ENSALADA CAPRESSE
Jitomate heerloom, queso mozzarella fresco hecho en casa y pesto. $179

ENSALADA DE CAMPAÑA
Ensalada de lechugas mixtas, manzana, toronja y queso feta de cabra con vinagreta balsámica. $169

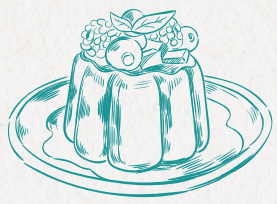
ENSALADA ITALIANA
Lechugas mixtas, salami, prosciutto, pepperoni, pecorino romano, pimientos, tomate y vinagreta de orégano. $179

POSTRES

TIRAMISÚ
Soletas bañadas en café espresso, queso mascarpone y chocolate semiamargo. $109

PANACOTA
Servida con frutos rojos y crumble de chocolate. $109

TARTA DE MANZANA
Tartaleta con crema pastelera de pistache y helado de vainilla. $109



CALZONE DE NUTELLA
Hecho en el horno de leña, con crema de avellana y cocoa. $129

SMORE PIZZA
Hecho en el horno de leña, chocolate semiamargo, bombones y galleta de canela. $129

GELATI
Selección del Chef. $80

Precios incluyen IVA. Debido a que manejamos productos frescos/especiales, algunos platillos podrán no estar disponibles. El consumo de los productos crudos son bajo riesgo de nuestro comensal y lo que esto implica. Los pesos de nuestros productos son con base a proteína en crudo.

ANNI

MUZZA

1946

CUCINA ITALIANA

/EATMUZZA

/EATMUZZA