



ENTRADAS

PASTAS



LIMONADAS

CEVICHE\$

BAR

JUGOS

CREMAS

ENSALADAS

RISOTTOS



PIZZA

TÉ

CAFÉ

POSTRES



PARA
beber
BEBIDAS

COCA COLA	\$2.200
COCA COLA ZERO	\$2.200
SPRITE	\$2.200
SPRITE ZERO	\$2.200
FANTA	\$2.200
GINGER ALE.....	\$2.200
AGUA CON GAS.....	\$2.000
AGUA SIN GAS.....	\$2.000

JUGOS

FRUTILLA	\$3.800
PIÑA	\$3.900
CHIRIMOYA	\$3.800
MANGO	\$4.100
FRAMBUESA	\$4.200

MIXTOS

MARACUYÁ-PIÑA- ALBAHACA Y DASH LIMÓN....	\$4.500
MANGO-FRUTILLA Y CREMA DE COCO.....	\$4.500
FRUTILLA-FRAMBUESA Y ARÁNDANOS	\$4.500

LIMONADAS

TRADICIONAL	\$3.600
MENTA.....	\$3.700
ALBAHACA.....	\$3.800
MENTA-ALBAHACA	\$3.900
MENTA-JENGIBRE	\$4.100
FRUTILLA-ALBAHACA	\$4.100
MANGO-ALBAHACA	\$4.200
MARACUYÁ	\$4.200

ENTRADAS

FRÍAS

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

NUESTROS CEVICHES

CEVICHE CLÁSICO\$11.900
LECHE DE TIGRE, CAMOTE GLASEADO, CEBOLLA MORADA Y PALTA.

DA GIARDINO\$13.000
CON LECHE DE TIGRE A BASE DE PESTO ACOMPAÑADO DE PALTA, CAMOTE GLASEADO Y CEBOLLA MORADA.

CEVICHE MIXTO **NUEVO**\$13.500
MIX DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO Y CALAMAR FRITO CON LECHE DE TIGRE CARRETILLERA, CEBOLLA MORADA Y CAMOTE GLASEADO.

MONTADITO ROZZO **NUEVO**\$9.000
FILETE DE RES GRASSFED CON UN MIX DE ALCAPARRAS, PEPINILLO Y CEBOLLA MORADA, MÁS UN ALIÑO ESPECIAL DE LA CASA. AHORA MONTADO SOBRE TOSTADAS DE FOCACCIA.

TRIDENTE **NUEVA RECETA**\$20.900
CEVICHE CLÁSICO, PULPO GALLEGO Y CAMARONES AL PANKO, ACOMPAÑADO DE SALSAS Y TOSTADAS DE FOCACCIA.

TARTAR ROSATTO.....\$11.900
MIX DE SALMÓN, PALTA, PEPINILLOS, ALCAPARRAS Y CEBOLLA MORADA CON UN ALIÑO A BASE DE LIMÓN Y MOSTAZA DIJON.

GRANTIPASTO\$16.500
ANTIPASTO CON MIX DE QUESOS (PARMESANO, GRANA PADANO Y FIOR DI LATTE), MIX CHARCUTERO (JAMÓN SERRANO Y PEPPERONI), VINAGRETA BALSÁMICA CON ACEITUNAS, TOMATES CHERRY CONFITADO Y DIP DE STRACCIATELLA.

HUMMO \$8.500
NUEVA RECETA A BASE DE PIMENTÓN AHUMADO Y AJO ASADO, ACOMPAÑADO DE PALTA Y TOMATE CHERRY CONFITADO.

CALIENTES

PULPO GALLEGO **NUEVO**\$9.500
TROZOS DE PULPO GRILLADO, PAPAS BIEN CROCANTES, Y TOMATES CHERRY CONFITADOS, MÁS UNA SALSA DE PIMIENTO MORRÓN ASADO.

BRAVISSIMAS \$6.600/\$9.200
PAPAS CASERAS BIEN CRUJIENTES, BAÑADAS EN SU SALSA A BASE DE DEMIGLACE Y BECHAMEL CON GRANA PADANO DOP MÁS UN TOQUE DE MERKÉN AHUMADO.

ARANCINI.....\$6.000/\$9.200
RELLENOS CON SALSA 5 QUESOS Y TOCINO CRISPY.

FOCACCIA

DELICIOSA MASA AL HORNO

ELIGE ENTRE:

- MANTEQUILLA AL AJO Y PARMESANO \$5.600
- 4 QUESOS Y CEBOLLA MORADA \$6.600
- MOZZARELLA, HONEY BBQ Y TOCINO CRISPY **NUEVA RECETA** ..\$6.500

PROVOLETA CRISPY\$9.500
CON TOCINO CRISPY, ACOMPAÑADO DE TOSTADAS Y DIP DE POMODORO.

MONTADITOS\$7.900

BRUSCHETTA, 6 UNIDADES.
ELIGE HASTA 3 TIPOS:

- HUMMO CON PALTA Y TOMATE CHERRY CONFITADO. 
- JAMÓN SERRANO, POMODORO SECCHI Y STRACCIATELLA.
- PESTO SECCHI, ESPÁRRAGO, ALCAPARRAS Y QUESO AZUL. 
- FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, RÚCULA Y TOMATES CHERRY.
- MANTEQUILLA DE AJO, CAMARÓN Y PARMESANO.
- POMODORO, STRACCIATELLA, BERENJENA Y TOQUE DE PESTO. 
- SALSA 4 QUESOS, CHAMPIÑÓN, ESPINACA BABY Y QUESO AZUL. 

SOPA & CREMA

-TODAS INCLUYEN BRUSCHETTAS DE LA CASA-

SOPA DE CEBOLLA \$7.900
CEBOLLA CARAMELIZADA CON UN TOQUE LIGERO DE MANTEQUILLA Y CREMA DE LECHE, ACOMPAÑADO DE QUESO PROVOLONE GRATINADO EN NUESTRO HORNO NAPOLITANO.

CREMA DE ZAPALLO \$8.500
ZAPALLO Y ZANAHORIAS HORNEADAS EN BAJA TEMPERATURA.

PIZZAS

LA CARBONARA NUEVO	\$12.600
BASE CREMA Y FIOR DI LATTE, AL SALIR, CHIPS DE GUANCIALE, REDUCCIÓN DE CARBONARA, GRANA PADANO Y PIMENTA NEGRA.	
LA CAPRICHUDA NUEVO	\$12.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFAS Y CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, CEBOLLA MORADA, PEPPERONI Y GUANCIALE.	
GALLO HONEY NUEVO	\$10.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, TOCINO CRISPY, CEBOLLA MORADA Y SALSA HONEY BBQ.	
5K NUEVA RECETA	\$12.000
POMODORO, QUESO AZUL, PROVOLA, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO Y PARMESANO RALLADO EN LOS BORDES.	
DANTESCA 2.0 NUEVA RECETA	\$11.600
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, PEPPERONI, AJÍ AMARILLO ENCURTIDO Y MIEL DE MERKÉN.	
CAPRESE	\$10.200
POMODORO, FIOR DI LATTE Y TOMATES CHERRY, AL SALIR, STRACCIATELLA, PARMESANO Y ALBAHACA.	
PRATO VERDE	\$11.000
SALSA PESTO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA, ESPÁRRAGOS, RÚCULA Y POMODORO SECCHI.	
GALLO VERDE	\$11.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, POLLO, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Y SALSA PESTO.	
NAPOLETANA	\$10.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN AHUMADO, TOMATE CHERRY, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA.	
EL BOSCO	\$10.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, CEBOLLA CARAMELIZADA, ACEITUNA VERDE Y SALSA PESTO.	
LA COSA NOSTRA	\$12.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, RÚCULA, POMODORO SECCHI Y PARMESANO.	
TUTTI PEPPE	\$12.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, DOBLE PEPPERONI Y PARMESANO GRATINADO.	
CARAMEL SERRANO	\$11.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, JAMÓN SERRANO, PIMENTÓN CARAMELIZADO Y ACEITUNAS NEGRAS.	
TROPICANA	\$11.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, PIÑA ASADA, JAMÓN SERRANO Y CHUTNEY DE MANGO SPICY.	
CAMPESSANA	\$11.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, ALCACHOFA, ACEITUNAS NEGRAS, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL Y POMODORO SECCHI.	
BOCAMAR	\$11.200
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES SALTEADOS, CHAMPIÑONES A LA PROVENZAL, ESPINACA BABY Y ALCAPARRAS.	
GRAND TONY	\$12.900
POMODORO, FIOR DI LATTE, PEPPERONI, SALSICCIA PICCANTE, GUANCIALE Y SALSA CARBONARA.	
PIL-PIL	\$11.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, CAMARONES AL PIL PIL, TOMATE CHERRY ASADO, CEBOLLA MORADA, AL SALIR, PEREJIL FRESCO.	
MARGARET	\$9.500
POMODORO, FIOR DI LATTE, TOMATES CHERRY, ALBAHACA, PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA.	
GOODFELLAS	\$12.100
POMODORO, FIOR DI LATTE, PLATEADA DESHILACHADA, TOMATES CHERRY, PALTA ASADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.	

CAMBIA TU Salsa

PESTO O 4 QUESOS

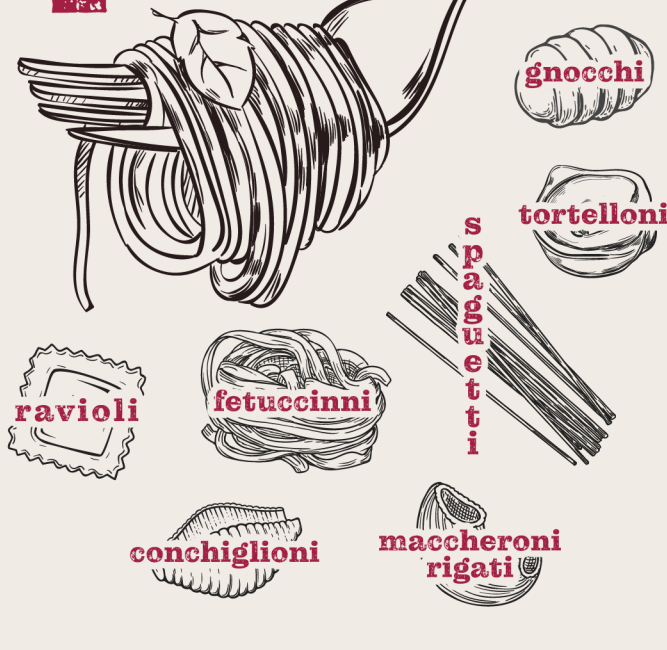
+\$2.000

CAMBIA A QUESO VEGANO
+\$1.500

EXTRA TOPPINGS

PISTACHO	\$2.000
ALCAPARRA	\$1.700
ESPÁRRAGO	\$2.600
ALCACHOFA	\$2.600
TOMATE CHERRY	\$2.400
POMODORO SECCHI	\$3.100
ESPINACA BABY O RÚCULA	\$2.000
ACEITUNA VERDE O NEGRA	\$1.800
CHAMPIÑÓN	\$2.800
JAMÓN AHUMADO	\$2.800
POLLO	\$3.000
TOCINO CRISPY	\$3.200
CAMARÓN	\$3.600
JAMÓN SERRANO	\$3.300
CARNE MECHADA	\$3.600
PEPPERONI	\$3.300
PIÑA ASADA	\$3.000

armatu pasta



1

ELIGE TU

PASTA

CONCHIGLIONI	\$5.500
MACCHERONI RIGATI	\$5.500
SPAGUETTI	\$6.000
FETUCCINNI	\$6.000
RAVIOLI	
RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACA	\$8.000
RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA NUEVA RECETA	\$8.900
TORTELLONI	\$8.000
RELLENOS DE CAMOTE Y QUESO AZUL.	
GNOCCHIS	\$8.500

2

ELIGE TU

SALSA

ARRABBIATA - POMODORO -
PESTO - ALIOLI O PESTO ROSSO

AMATRICIANA - ALFREDO -
5 QUESOS O BOLOGNESA

+\$2.000

3

ELIGE TUS

TOPPINGS

POMODORO SECCHI	\$2.600
PISTACHO	\$1.800
ALCAPARRA	\$1.400
ESPÁRRAGO	\$2.400
ALCACHOFA	\$2.400
TOMATE CHERRY CONFITADO	\$2.200
ESPINACA BABY O RÚCULA	\$1.600
ACEITUNA VERDE O NEGRA	\$1.400
CHAMPIÑÓN ASADO.....	\$2.600
JAMÓN AHUMADO	\$2.600
POLLO GRILLADO	\$2.800
TOCINO CRISPY.....	\$2.700
CAMARÓN AL AJILLO	\$3.300
LOMO AL WOK	\$3.300
JAMÓN SERRANO	\$3.100
CARNE MECHADA	\$3.300

PASTA

PAPPARDELLE RIPIENE NUEVO ..\$12.100
CON CREMOSO RELLENO DE PLATEADA MECHADA, DEMI-GLASE Y SALSA 4 QUESOS. ACOMPAÑADO DE SALSA FUNKY FUNGHI Y CHERRY DESHIDRATADO.

RAVIOLI DI MARE NUEVA RECETA\$13.000
RELLENOS DE CAMARÓN, PULPO Y JAIBA CON UNA RENOVADA SALSA DE MARISCOS, CAMARONES, CHERRY CONFITADO, TOCINO CRISPY Y ESPINACA A LA MANTEQUILLA.

SPAGUETTI FRUTO DI MAR NUEVA RECETA\$11.700
MIX DE MARISCOS Y PISTACHOS CON UNA NUEVA SALSA A BASE DE TOMATE CONCENTRADO, LIMÓN Y SALSA BISQUE, MÁS TOQUES DE MERKÉN Y PEREJIL.

CONCHIGLIONI CACCIO E PEPPE\$11.900
NUEVA PASTA EN SALSA A BASE DE GRANA PADANO Y PIMIENTA, GRATINADO CON MIX DE QUESOS, PISTACHO MOLIDO Y TOPPING A ELECCIÓN ENTRE TOCINO CRISPY O CHAMPIÑONES PROVENZAL.

MACCHERONI RIGATI \$12.100 |

LA CARBONARA \$12.700 |

LASAGNA SICILIANA\$11.100

LASAGNA FORMADA POR CAPAS DE RATATOUILLE, SALSA A BASE DE POMODORO SECCHI, BECHAMEL, FIOR DI LATTE Y GRATINADO DE PARMESANO Y GRANA PADANO.

LASAGNA BOLOGNESE \$12.100 |

4 CAPAS DE PASTA CON RELLENO DE POMODORO, BOLOGNESE, PARMESANO Y FIOR DI LATTE, TODO GRATINADO EN HORNO DE LEÑA.

SPECIALI

AVE MILANESE NUEVO \$10.900 |

HONEY SMOKE NUEVO \$13.900 |

LOMO MILANESE \$10.900 |

TIRA DE ASADO \$14.900 |

SALMÓN FIORENTINA \$11.900 |

LOMO 4 PIMIENTAS..... \$11.900 |

MAR Y TIERRA..... \$12.500 |

AGREGADOS

PURÉ RÚSTICO	\$2.690
PAPAS A LA PROVENZAL	\$2.690
ENSALADA MEDITERRÁNEA.....	\$2.550
ENSALADA FRESCA.....	\$2.550
ENSALADA CAPRESE	\$2.800
FETUCCINNI	\$2.600
GNOCCHIS	\$3.000

RISOTTOS

CHICKEN WINNER **NUEVO**\$11.900

RISOTTO 4 QUESOS, TOCINO CRISPY, FILETE DE POLLO Y SALSA AMATRICIANA.

MELOSO **NUEVO**\$13.900

CON CALDO MARINO, SOFRITO, PULPO A LA PARRILLA, CHERRY CONFITADO Y PIMIENTO MORRÓN.

FUNKY

FUNGHI 2.0 **NUEVA RECETA**\$11.500

RISOTTO AL VINO BLANCO, SALSA FUNKY FUNGHI, PARMESANO, CHAMPIÑÓN PORTOBELLO RELLENO, ESPÁRRAGO Y CHERRY DESHIDRATADO.

VENECIANO\$13.200

RISOTTO ESTILO PAELLA HECHO CON CALDO BISQUE, DADOS DE SALMÓN, CAMARÓN, PULPO, CALAMAR Y SALSICCIA ITALIANA.

PESTO AUSTRALIS.....\$13.100

RISOTTO AL PESTO CON SALMÓN GRILLADO A LA MANTEQUILLA DE AJO Y ESPÁRRAGOS ASADOS.

VENDIMMIA ROSSA.....\$12.900

RISOTTO AL VINO TINTO CON FILETE DE RES (TÉRMINO A ELECCIÓN)

ZAMBO CAVERO\$12.700

RISOTTO A LA HUANCAÍNA CON PLATEADA AL JUGO Y CHAMPIÑONES ASADOS.

COMBO BAMBINI

INCLUYE HELADO

\$7.500

MINI PIZZA

QUESO FIOR DI LATTE, SALSA POMODORO Y TOPPING A ELECCIÓN.

TOPPINGS

JAMÓN AHUMADO, TOCINO, TOMATES CHERRY, CHAMPIÑONES, ACEITUNA O POLLO.

PASTA

ACOMPAÑADA DE SALSA Y TOPPING A ELECCIÓN.

SALSAS

PESTO, POMODORO, ALFREDO O MANTEQUILLA.

TOPPINGS

JAMÓN AHUMADO, TOCINO, TOMATES CHERRY, CHAMPIÑONES, ACEITUNA O POLLO.

COBB MILANESE **NUEVO**\$9.500

MIX DE LECHUGAS, MILANESE DE AVE, TOCINO CRISPY, CHERRY DESHIDRATADO, PALTA Y QUESO AZUL. CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.

SALVE CÉSAR.....\$9.500

MIX DE LECHUGAS, POLLO GRILLADO, CRUTONES, PALTA, ESCAMAS DE PARMESANO Y SALSA CÉSAR.

OPCIÓN CAMARÓN APANADO + 2.000

GALLEGA\$8.900

MIX DE LECHUGAS, JAMÓN SERRANO, QUESO AZUL, TOMATE CHERRY Y ACEITUNAS NEGRAS.

SUREÑA\$9.900

MIX DE LECHUGAS, SALMÓN GRILLADO, ACEITUNAS NEGRAS Y ESPÁRRAGOS CON VINAGRETA DE ALBAHACA.

MIX DEL HUERTO **✓**\$7.500

MIX DE LECHUGAS, TOMATES CHERRY, PALTA, ALCACHOFA Y CEBOLLA MORADA.

FRESCA **✓**\$7.500

MIX DE LECHUGAS, TOMATE CHERRY, PALTA, PEPINO Y RABANITO.

EN SALADAS



ENTÉRATE DE NUESTRAS
nuevas creaciones

SÍGUENOS EN



@masamá.cl