

® mammut

• PIZZA RÚSTICA NAPOLITANA •



Todas nuestras pizzas son elaboradas al momento, de manera artesanal bajo las más estrictas normas y procesos de calidad. Utilizamos largas fermentaciones de por lo menos 48 horas.

Los ingredientes han sido cuidadosamente seleccionados, local e internacionalmente, para lograr una experiencia única.

¡Buen provecho y bienvenidos a Mammut Pizza Rustica!

-Chef Daniel Hernandez.

 55 55254660

 mammutpizzacdmx

Mammut Suc. No.2 Oxford 21, Juárez, CDMX

ENTRADAS

- 
Bruschetta Giggi (6 pzas) **\$167**
 Baguette / bruschetta de tomate / limón eureka / bruschetta de olivos / bruschetta de alcachofas
- 
Hummus **\$125**
 Puré de Garbanzo / AOEV / Limón Eureka / Pan Pizza
- 
Oliva Tapenade **\$125**
 Olivos Mixtos / Ajo / AOEV / Albahaca / Pan Pizza
- 
Bietola y Ricotta **\$145**
 Betabel rostizado / Queso Ricotta / Arúgula / Vinagreta de naranja y miel / Pan Pizza
- Crostini Mediterráneo** **\$95**
 Rebanada de pan crujiente / queso gorgonzola / tomates deshidratados / anchoas

- 
Affumicata **\$185**
 Lechuga Orejona ahumada / Panceta / AOEV / Aderezo César / Queso parmesano
- 
Capo Mazzo **\$195**
 Mix de Lechugas / panceta / nuez caramelo / queso de cabra / miel de naranja
- 
Caprese Mammút **\$220**
 Tomato cherry / queso mozzarella fior di latte / espinacas / arúgula / queso parmesano / pesto de la casa
- Di Fresca** **\$230**
 Mix de lechugas / fusilli al dente/ cebolla / tomate cherry / cilantro / aderezo César / pechuga de pollo y pimientos
- Burrata & Fresas** **\$270**
 Mix de lechugas / vinagreta de fresas y balsámico / burrata / fresas / nueces

ENSALADAS

 Vegetariana
  Especialidad de la Casa
 (AOEV) Aceite de Oliva Extra Virgen

Pregunta por nuestros vinos de mesa y coctelería de autor

Nuestros precios no incluyen propina, si te agradó la atención de nuestro personal de servicio, recomendamos entre el 15-20% de propina.
 Comentarios y sugerencias: bienvenidos@mammutpizza.com

PIZZA

ESPECIAL

Todas nuestras pizzas son elaboradas de manera artesanal respetando técnicas napolitanas y usando los mejores ingredientes. Todas son de un solo tamaño (34 cm) y hechas al momento

 Mia Mama	\$215
Salsa pomodoro / albóndigas / champiñón / olivos / jamón extra fino / mezcla de quesos	
Giorgio's	\$245
Salsa pomodoro / salchicha italiana / salami / pimientos / espinacas / cebolla / mezcla de quesos / queso parmesano / AOEV	
 Capricciosa	\$270
Salsa pomodoro / mezcla de quesos / albóndigas / salami / peperoni / olivos / tomates deshidratados	
 Cinco quesos	\$255
Salsa pomodoro / queso mozzarella fior di latte / queso de provolone / queso gorgonzola / queso parmesano / queso ricotta	
Tiki Tiki	\$255
Salsa pomodoro / jamón extra fino / piña caramelo / tocino / mezcla de quesos	
 Bianca jardinera	\$225
Salsa Alfredo al parmesano / mezcla de quesos / calabacín / brócoli / champiñón / espinaca / tomate cherry	
  Salchicha Diavola	\$255
Salsa pomodoro / mezcla de quesos / salami calabrese / pepperoni / salchicha italiana / hojuelas de chile / cebolla	
Angelos	\$245
Salsa pomodoro / mezcla de quesos / anchoas	
  Pepperoni Tradicional	\$255
Salsa Pomodoro / Mezcla de quesos / extra pepperoni / queso parmesano	
Arrabiata	\$275
Salsa pomodoro picante / albóndigas / pepperoni / mix de quesos / chile jalapeño	

 **Vino Tinto**  **Vino Blanco**

 **Vegetariana**  **Especialidad de la Casa** **(AOEV) Aceite de Oliva Extra Virgen**

Nuestros precios no incluyen propina, si te agradó la atención de nuestro personal de servicio, recomendamos entre el 15-20% de propina.
Comentarios y sugerencias: bienvenidos@mammutpizza.com

PIZZA CLÁSICA

  	Margherita Salsa pomodoro / queso mozzarella / queso parmesano / albahaca / AOEV	\$220
	Marinara Salsa pomodoro / queso parmesano / ajo / orégano / AOEV	\$190
	Mortadela al pistache Salsa alfredo / queso mozzarella fior di latte / mortadela al pistache / queso ricotta / AEOV	\$265
 	Bianca San Danielle Salsa alfredo / jamón extra fino / pistache / calabacín / queso ricotta salado / AOEV / queso mozzarella fior di latte	\$235
	Calabrese Salsa pomodoro / salami calabrese picante / queso mozzarella fior di latte / hojuelas de chile / olivos / tomate deshidratado	\$255
	Prosciutto Salsa pomodoro / prosciutto / queso mozzarella fior di latte / arúgula / AOEV / queso parmesano	\$265
 	Bianca Ricotta Salsa Alfredo / Espinaca / Limón eureka encurtido / queso parmesano / queso Ricotta	\$255
	Bufala Nostra Salsa pomodoro / queso mozzarella di bufala / tomates cherry / espárragos	\$275



Peperoni Tradicional

In crust we trust
In crust we trust
In crust we trust

 **Vino Tinto**  **Vino Blanco**

 **Vegetariana**  **Especialidad de la Casa** (AOEV) **Aceite de Oliva Extra Virgen**

Nuestros precios no incluyen propina, si te agradó la atención de nuestro personal de servicio, recomendamos entre el 15-20% de propina.
Comentarios y sugerencias: bienvenidos@mammutpizza.com



PIZZA DE AUTOR

Gabrielle **\$255**
 Salsa pomodoro / salami calabrese / albahaca /
 compota de higos / queso gorgonzola / mezcla de quesos

★ **Dolce Pancetta** **\$275**
 Salsa pomodoro / panceta curada con miel de maple /
 mezcla de quesos / cebolla caramelizada

🍷 **Pesto y Prosciutto** **\$265**
 Salsa pesto / queso mozzarella fior di late / prosciutto / pistache /
 queso de cabra / queso gorgonzola

🍷 🌿 ★ **Margherita Mammut** **\$325**
 Salsa pomodoro / mozzarella burrata completa / tomate cherry /
 pesto de la casa / albahaca / queso mozzarella fior di latte

Melanzane Al Ragú **\$235**
 Ragú de berenjenas / queso provolone / chips de ajo /
 queso parmesano / limón eureka encurtido

POSTRE

★ **Tiramisú Mammut** **\$128**

Panna Cotta di Alejandro **\$125**
 De coco / compota de frutos rojos /
 salsa de limoncello / crumble de nuez

Pizza Carnabale **\$215**
 Nutella / queso edam / M&M´S

CAFÉ

Espresso **\$36**

Americano **\$45**

Cappuccino **\$52**



SODAS Y CERVEZA

Refresco o agua mineral (355ml) (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta)	\$38
* Refresco Importado (355 ml) (según disponibilidad)	\$78
Félix Soda (355 ml) (Maracuyá, Mandarina, Manzana, Guayaba y Frambuesa)	\$75
Soda Italiana San Pellegrino (330 ml) (Mandarina, Naranja, Granada, Limonatta, Toronja)	\$75
Agua Mineral San Pellegrino (330 ml)	\$75
Cerveza Nacional (330 ml) (Heineken, Dos XX Ambar y Dos XX Lager)	\$55
* Cerveza en Caguama (Miller) (940 ml)	\$99
Cerveza La Brü (330 ml) (Porter, Stout, Ipa, Maíz Azul)	\$120
Cerveza Estrella Galicia (330 ml)	\$80
Cerveza 1906 (330 ml)	\$99

SPRITZ \$165 (1.5 Oz)

Aperol Spritz

Aperol, Proseco, soda mineral

* Limoncello Spritz

Limoncello y Prosecco

Mammut Spritz

Gin, Aperol, Proseco, soda mineral

Pomelo Spritz

Aperol, Proseco, Jugo de toronja rosa, soda de toronja, soda mineral, aromatizado con corteza de toronja

Venecia Spritz

Infusión de vino blanco con jamaica, vino espumoso y agua mineral

* Borja Spritz

Licor de Borja, Proseco, jugo de toronja, soda mineral

Sauco Spritz

Licor de flor de sauco, Proseco, soda mineral, rodaja de limón amarillo

Hugo Spritz

Infusión de VB con jerez de manzanilla y sauco, Licor de flor de sauco, Proseco, soda mineral, menta y limón verde

Amaro Spritz

Licor de Amaro Averna, vino espumoso, soda mineral, dash de limón

Cynar Spritz

Licor de Alcachofa, proseco, soda mineral, limón y aceituna verde



Aperol Spritz

COCTELERÍA ^{\$175}_(1.5 Oz)

clasica

Negroni

(Ginebra, Campari, Vermouth rosso, rodaja de naranja).

* Americano

(Campari, Vermouth rosso, soda mineral, toque de limón)

Sbagliato

(Campari, Vermouth rosso, Prosecco, rodaja de naranja)

* Vermouth Tonic

(Vermouth dulce, agua tónica)

Garibaldi

(Campari y jugo de naranja)

Aconte Cordiale

(Ron Aconte, cordial de coca cola con limón y cardamomo)

Amaretto Sour

(Amaretto, Jugo de limón verde, jarabe natural, twist de limón verde)

* Hanky Panky

(Ginebra, Vermouth dulce, fernet branca, twist de naranja)



CARAJILLOS (1.5 Oz)
\$155

Libor Clásico

(Licor de borja, café espresso)

Amaretto

(Amaretto, café espresso)

Frangelico

(Frangelico, café espresso)

* Carajillo Mammot

(Crema de limoncello, café espresso)



Carajillo Libor Clásico

TINTO DE VERANO

Tinto o Blanco (1 lt) **\$190**

CARTA DE DESTILADOS

Copeo incluye un servicio de refresco de 355 ml

Todos nuestros destilados
y licores por copeo son
servidos con 1.5 oz (60 ml)

● = Local
(F) = Servido Frio

VODKA

Smirnoff	\$80
Absolut Azul	\$85
Stolichnaya	\$90
Grey Goose	\$120

TEQUILA

Tradicional Reposado	\$75
Tradicional Cristalino (F)	\$110
Herradura Blanco	\$150
Don Julio Blanco	\$150
Cascahuin Blanco	\$150
Maestro Dobel Diamante (F)	\$160
Don Julio 70 (F)	\$220
Reserva de la Familia Blanco	\$225
Casa Dragones	\$260

MEZCAL

● Profundo Amor	\$90
Unión	\$115
400 Conejos	\$120
Montelobos	\$140
● Don Mateo cupreata	\$160

WHISKEY & BOURBON

Etiqueta Roja	\$90
Jack Daniels	\$102
● Astro Gold	\$170
Old Parr	\$140
Wild Turkey Rye	\$159
Chivas 12	\$165
Etiqueta Negra	\$175
Glenfiddich 12	\$215
The Macallan 12	\$340

GINEBRA

● Diega	\$96
Beefeater	\$105
Bombay	\$110
Tanqueray	\$110
Bulldog	\$141
● Granicera	\$145
Hendricks	\$175

RON

Havana Club 3	\$85
Matusalem Clásico	\$85
Bacardi Blanco	\$90
Appleton Signature	\$94
● Aconte Blanco	\$95
Havana Cub 7	\$98
● Aconte 3 años	\$110
Matusalem G.R.	\$110
Appleton Estate 8	\$114
Zacapa 12	\$120
● Aconte 7 años	\$150
Zacapa 23	\$190

COGNAC

Hennessy VS	\$175
Martell VSOP	\$250
Hennessy VSOP	\$270

BRANDY

Torres V	\$80
Torres X	\$95
Torres XV	\$220

LICORES

● Crema di Limoncello	\$70
Amaretto Conti	\$70
● Limoncello	\$80
Anís seco/dulce Chinchón	\$80
Controy	\$80
Aperol	\$80
Kalhua	\$85
Sambuca Nero	\$85
Frangelico	\$90
● Libor	\$90
Campari	\$90
Amaretto Disaronno	\$100
Licor 43	\$110
Baileys	\$110
Cynar	\$119
Amaro Averna	\$134
Grand Marnier	\$145
Galliano	\$145
Strega	\$145
Chartreuse	\$230



• RON ARTESANAL MEXICANO •

ACONTE

SMALL BATCH RUM

No vendemos bebidas alcohólicas a menores de edad. La cantidad es responsabilidad del comensal
Si te agradó la atención de nuestro personal de servicio recomendamos 15-20% de propina