

® 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.



Mammut Suc. No.1 Madero Av. Madero Oriente #1044 Morelia, Michoacan.

ENTRADAS

- 
Bruschetta Giggi (6 pzas) **\$137**
 Pan de masa madre / bruschetta de tomate / limón eureka / bruschetta de olivos / bruschetta de alcachofas
- 
Hummus **\$90**
 Garbanzo / AOEV / Limón Eureka / Pan Pizza
- 
Oliva Tapenade **\$90**
 Aceituna Negra / Ajo / AOEV / Albahaca / Pan Pizza
- 
Bietola y Ricotta **\$110**
 Betabel rostizado / Queso Ricotta / Arúgula / Vinagreta de naranja y miel / Pan Pizza

- 

Afumicata **\$160**
 Lechuga Orejona ahumada / AOEV / Aderezo César / Queso parmesano
- 
Capo Mazzo **\$155**
 Mix de Lechugas / panceta / nuez caramelo / queso de cabra / miel de naranja
- 
Caprese Mammuto **\$210**
 Tomate cherry / queso mozzarella fior di latte / espinacas / arúgula / queso parmesano / pesto de la casa
- 

Gamberetti Limoncello **\$210**
 Mix de lechugas / vinagreta de limoncello & balsámico / camarones / cebolla / aceituna negra / queso parmesano
- 
Di Fresca **\$215**
 Mix de lechugas / fusilli al dente / cebolla / tomate cherry / cilantro / aderezo César / pechuga de pollo y pimientos

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@mammutopizza.com

PASTAS

-  **Ragú Di Daniello** **\$210**
Ragú de res / queso parmesano / fettuccine al dente
-  **Gambini al pesto** **\$215**
Fettuccine ó rigatoni / pesto de la casa / calamar / tomate cherry / tomate deshidratado / queso parmesano
- Carbonara Siciliana** **\$155**
Rigatoni ó fetuccinie al dente / pancetta ahumada / berenjenas / queso parmesano
-  **Al Burro con vegetales** **\$190**
Fettuccine ó rigatoni / Calabacín / champiñones / tomate cherry / cebolla / brócoli / queso parmesano / espinacas
-   **Pesto di tomatino** **\$210**
Rigatoni ó fetuccinie al dente / pesto de tomate / pechuga de pollo / aceitunas negras / salsa Alfredo
- Freddo Bambino** **\$145**
Fettuccine / salsa alfredo / jamón extra fino / queso parmesano

SANDWICHES

- Di Galo** **\$193**
Pan rústico / jamón extra fino / pollo empanizado / salsa pomodoro / mezcla de quesos / espinaca
- De Albóndiga** **\$198**
Pan rústico / mantequilla / albóndigas / salsa pomodoro / mezcla de quesos / albahaca
- De Salchicha Casera** **\$170**
Pan rústico / mantequilla / salchicha italiana / pimientos / Cebolla salteada / aderezo cremoso de ajo

 **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

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

	César Salsa Alfredo / mezcla de quesos / Ensalada César / queso parmesano	\$190
	Mia Mama Salsa pomodoro / albóndigas / champiñón / aceituna negra / jamón extra fino / mezcla de quesos	\$205
	Giorgio's Salsa pomodoro / salchicha italiana / salami / pimientos / espinacas / cebolla / mezcla de quesos / queso parmesano / AOEV	\$235
	Capricciosa Salsa pomodoro / mezcla de quesos / albóndigas / salami / peperoni / aceitunas / tomates deshidratados	\$260
	Cinco quesos Salsa pomodoro / queso mozzarella fior di latte / queso de cabra / queso gorgonzola / queso parmesano / queso ricotta	\$245
	Tiki Tiki Salsa pomodoro / jamón extra fino / piña caramelo / tocino / mezcla de quesos	\$245
	Bianca jardinera Salsa Alfredo al parmesano / mezcla de quesos / calabacín / brócoli / champiñón / espinaca / tomate cherry	\$215
	 Salchicha Diavola Salsa pomodoro / mezcla de quesos / salami calabrese / pepperoni / salchicha italiana / hojuelas de chile / cebolla	\$245
	Angelos Salsa pomodoro / mezcla de quesos / anchoas	\$235
	Cossolino Salsa pomodoro / queso mozzarella fior di latte / berenjenas / aceitunas negras / Cebollas / queso parmesano	\$235
	Arrabiata Salsa pomodoro picante / albóndigas / pepperoni / mix de quesos / chile jalapeño	\$265



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	\$210
 	Marinara Salsa pomodoro / queso parmesano / orégano / AOEV	\$180
	Mortadela al pistache Salsa alfredo / queso mozzarella fior di latte / mortadela al pistache / queso ricotta / AEOV	\$255
 	Bianca San Danielle Salsa alfredo / jamón extra fino / pistache / calabacín / queso ricotta salado / AOEV / queso mozzarella fior di latte	\$225
	Calabrese Salsa pomodoro / salami calabrese picante / queso mozzarella fior di latte / hojuelas de chile / aceitunas negras / tomate deshidratado	\$245
 	Pepperoni Tradicional Salsa Pomodoro / Mezcla de quesos / extra pepperoni / queso parmesano	\$245
	Prosciutto Salsa pomodoro / prosciutto / queso mozzarella fior di latte / arúgula / AOEV / queso parmesano	\$255
 	Bianca Ricotta Salsa Alfredo / Espinaca / Limón eureka rayado / queso parmesano / queso Ricotta	\$245



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 Gabrielle

PIZZA DE AUTOR

- Gabrielle** **\$245**
 Salsa pomodoro / salami calabrese / albahaca / compota de higos / queso gorgonzola / mezcla de quesos
- * **Dolce Pancetta** **\$265**
 Salsa pomodoro / panceta curada con miel de maple / mezcla de quesos / cebolla caramelizada
- 🍷 **Pesto y Prosciutto** **\$255**
 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
- 🍷 **Tutto Amalfi** **\$310**
 Salsa pomodoro / Sardina / camarón / mix de quesos / queso parmesano / hojuelas de chile quebrado

🍷 **Vino Tinto** 🍷 **Vino Blanco**

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

POSTRE

- * **Tiramisú Mammut** **\$110**
- Roma Cannoli** **\$105**
 Rollo relleno de queso ricotta / chocolate semiamargo crumble de vainilla / servido con helado de carajillo
- Panna Cotta Al Limoncello** **\$120**
 Coulis de frutos rojos ó salsa de Limoncello

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)	\$35
* Refresco Importado (según disponibilidad)	\$55
Félix Soda (355 ml) (Maracuyá, Mandarina, Manzana, Guayaba y Frambuesa)	\$55
Soda Italiana San Pellegrino (330 ml) (Mandarina, Naranja, Granada)	\$75
Agua Mineral San Pellegrino (330 ml)	\$75
Cerveza Nacional (330 ml) (Carta Blanca, Dos XX Ambar y Dos XX Lager)	\$30
* Cerveza en Caguama (Miller) (940 ml)	\$99
Cerveza La Brü (330 ml) \$80 (Porter, Stout, Ipa, Maíz Azul)	\$80
Cerveza Estrella Galicia (330 ml)	\$80
Cerveza 1906 (330 ml)	\$99

mammut
SPRITZERIA

APEROL
SPRITZ

SPRITZ \$150 (1.5 Oz)

Aperol Spritz

Aperol, Proseco, soda mineral

* Limoncello Spritz

Limoncello y Prosecco

Anguria Spritz

Aperol, perlas de infusión de sandía con albahaca, Proseco, soda mineral, aromatizado con corteza de limón amarillo

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

Veccinio Spritz

Aperol, Licor Amargo, Vino espumoso, agua mineral, 3 perlas de sorbetto al coco e limone

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



Limoncello Spritz

COCTELERÍA ^{\$145}_(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)
\$135

Libor Clásico

(Licor de borja, café espresso)

Amaretto

(Amaretto, café espresso)

Frangelico

(Frangelico, café espresso)

* Carajillo Especial

(Crema de limoncello, café espresso)



Carajillo Libor Clásico

TINTO DE VERANO

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

CARTA DE DESTILADOS

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

● = Local
(F) = Servido Frío

VODKA

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

TEQUILA

● Tequila del Chiflido © (F)	\$75
Tradicional Cristalino (F)	\$110
Tradicional Reposado	\$75
Herradura Blanco	\$150
Don Julio Blanco	\$150
Don Julio 70 (F)	\$220
Cascahuin Blanco	\$150
Maestro Dobel Diamante (F)	\$160
Centenario Plata	\$85

MEZCAL

● Mezcal del Chiflido ©	\$75
Unión	\$115
Montelobos	\$140
400 Conejos	\$120
● Profundo Amor	\$90
● Don Mateo cupreata	\$160

WHISKEY & BOURBON

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

GINEBRA

Beefeater	\$105
Bombay	\$110
● Granicera	\$145
Hendricks	\$175
Tanqueray	\$110

RON

● Aconte Blanco	\$95
● Aconte 3 años	\$110
Bacardi Blanco	\$80
Havana Club 3	\$85
Havana Club 7	\$98
Matusalem Clásico	\$85
Matusalem G.R.	\$110
● Aconte 7 años	\$150
Zacapa 12	\$120
Zacapa 23	\$190

COGNAC

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

BRANDY

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

LICORES

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



· 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