



TRATTORIA PIZZERIA
MR.LASANA
RISTORANTE ITALIANO

ANTIPASTI

Bruschetta Classica \$55.00

Pan horneado, condimentado con jitomate fresco en cubos, ajo, aceite de olivo, hojas de albahaca fresca y salsa de albahaca.

Bruschetta Boscaiola \$89.00

Pan horneado con queso Mozzarella, ajo y champiñones, servido con láminas de jamón Serrano, aceite de olivo y perejil.

Provolone al Forno \$139.00

Queso Provolone ahumado, fundido en horno de piedra, servido con jitomate fresco, aceitunas negras y hojas de albahaca fresca

Melanzane alla Parmigiana \$159.00

Capas de berenjena frita y horneada, estilo Lasaña, con salsa de tomate, queso Mozzarella y albahaca fresca, gratinada con Parmesano.

Calamaro Ripieno \$159.00

Calamar al estilo Veneciano, relleno de verduritas y mariscos mixtos, gratinado y servido sobre salsa marinara.

Carpaccio di Manzo Affumicato \$179.00

Finas rebanadas de cuete de res ahumado en casa, servidas con aderezo de arugula y Parmesano.



AL CUCCHIAIO

Crema ai Funghi di Bosco \$175.00

Crema de hongos mixtos, servida con crotones al Parmesano, con ajo, aceite de olivo, perejil y pimienta negra.

Crema Camilla \$149.00

Exquisita crema de zanahoria a la Italiana, servida con queso de cabra, aceite de olivo, pimienta negra y almendras tostadas.

Crema al Pomodoro Arrosto \$149.00

Clásica crema de jitomate Bola al horno, con aceite de olivo, pimienta negra, albahaca fresca y Parmesano

www.MrLasana.com

Teléfono: (998) 252-3692 | WhatsApp: (998) 356-1155



I NOSTRI PRIMI PIATTI

Lasagna Classica \$175.00

Tradicional a la boloñesa, horneada con queso Parmesano y salsa Bechamel.

Lasagna Arrabiata \$175.00

Con chorizo Español, champiñones, salsa Bechamel, queso Mozzarella y Parmesano.

Lasagna allo Scoglio \$220.00

Con pulpo, camarones, mejillones, calamares, salsa Bechamel, Parmesano, Mozzarella, ajo y perejil.

Cannelloni Ricotta e Spinaci \$175.00

Clásicos, rellenos de queso Ricotta y espinacas, gratinados con Mozzarella y salsa de tomate.

Fettuccine alla Bolognese \$149.00

Tradicional salsa a la Boloñesa y queso Parmesano.

Fettuccine Mari e Monti \$198.00

De camarones y champiñones, flameados al vino blanco con ajo, perejil, pimienta negra y un toque de mantequilla.

Fettuccine ai Gamberi \$189.00

Con camarones flameados al vino blanco, con ajo, jitomate fresco y hojas de albahaca.

Ravioli della Casa \$189.00

Rellenos de jamón York y queso Italiano, con salsa a elegir: Boloñesa; Pomodoro; Alfredo; Mantequilla.

Lasagna ai Quattro Formaggi \$175.00

Quesos Provolone, Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Pecorino Romano y salsa Bechamel.

Lasagna Romana \$169.00

Chorizo italiano con brócoli, ajo, queso Mozzarella, salsa Bechamel y queso Pecorino Romano.

Lasagna Carnivora \$198.00

Con jamón, Pepperoni, salsa Boloñesa, salsa Bechamel, Mozzarella y chorizo; gratinada con Parmesano.

Pasticciata Portovenere \$269.00

Pasta corta salteada con tocino, camarones y salsa a los cuatro quesos; gratinada con Mozzarella.

Fettuccine all'Alfredo \$169.00

Cremosa, con cebolla, jamón York y Parmesano.

Spaghetti alla Carbonara \$175.00

Tradicional con tocino ahumado, huevo fresco, pimienta negra y queso Pecorino Romano.

Fettuccine ai Frutti di Mare \$189.00

Pulpo, calamar, mejillones y camarones, salteados al vino blanco con ajo, jitomate fresco, mantequilla y perejil.

Gnocchi di Patate \$179.00

Los clásicos ñoquis de papa salteados con salsa a elegir: Boloñesa; Pomodoro; Cuatro Quesos; Mantequilla.

www.MrLasana.com

Teléfono: (998) 252-3692 | WhatsApp: (998) 356-1155

LE INSALATE

Cesare \$189.00

Mix de lechugas, jitomate fresco, pechuga de pollo a la plancha, crotones, espolvoreada con queso Parmesano y servida con aderezo César.

Caprese \$179.00

Rodajas de jitomate, rebanadas de Mozzarella fresca, lechugas mixtas, aderezo de albahaca, aceite de olivo y pimienta negra.

Noci e Gorgonzola \$189.00

Mixto de lechugas, rebanadas de manzana, nuez picada, y queso Gorgonzola Italiano, acompañadas con nuestra cremosa salsa de queso Azul.



SECONDI PIATTI

Suprema di Pollo \$210.00

Media pechuga de pollo, a la plancha y cocida al horno, con aceite de olivo, pimienta y romero; servida con papas al horno y verduras salteadas.

Suprema alla Parmigiana \$279.00

Media pechuga de pollo, rellena de jamón York y queso Mozzarella, horneada con salsa de tomate y Parmesano; servida con papas al horno y ensalada mixta.

Suprema alla Boscaiola \$298.00

Media pechuga de pollo, rellena de jamón Serrano y quesos Italianos; cocida en salsa de hongos mixtos y acompañada con puré de papas.

Saltimbocca alla Romana \$298.00

Escalopas de cerdo cocidas con salvia, jamón Serrano, mantequilla y un toque de vino blanco, acompañadas con puré de papas y jitomate a la plancha.

Filetto di Pesce al Portobello \$350.00

Filete de pescado fresco, flameado al vino blanco con hongos Portobello, jitomates Cherry, un toque de mantequilla, ajo y perejil; servido con puré de papas.

Filetto di Manzo al Gorgonzola \$420.00

250 gramos de jugoso filete de res a la plancha, bañado en nuestra exquisita crema de queso Gorgonzola, servido con papas al horno y jitomate a la plancha.



“TODOS NUESTROS PLATOS FUERTES SON PREPARADOS AL MOMENTO Y REQUIEREN APROXIMADAMENTE DE 20 A 30 MINUTOS PARA SU ELABORACION”



LE NOSTRE PIZZE

Deliziosa \$ 220.00

Mozzarella, queso Gorgonzola, crema, manzana, pimienta negra y reducción de balsámico.

Alfredo \$189.00

Mozzarella, crema, jamón York, pechuga de pollo asada, queso Parmesano, pimienta negra y perejil.

Carnivora \$220.00

Salsa de tomate, Mozzarella, tocino ahumado, jamón York, salsa Boloñesa, chorizo Italiano y Pepperoni.

Fradiavolo \$220.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, camarones, salsa de chile Chipotle, Pepperoni, crema y perejil.

Magnifica \$220.00

Pizza a los cuatro quesos con salsa Boloñesa, champiñones, crema, aceite de olivo, pimienta negra y orégano.

Sfilatino Indivolato \$189.00

Pizza enrollada, rellena de Pepperoni, queso Provolone ahumado, queso Mozzarella y champiñones.

Portobello Brie e Pancetta \$230.00

Salsa de tomate, Mozzarella, tocino ahumado, queso Brie, hongos Portobello, ajo, aceite de olivo y perejil.

Salsiccia Peperoni e Gorgonzola \$198.00

Salsa de tomate, Mozzarella, chorizo italiano, queso Gorgonzola, Pimiento morrón, orégano.

Crudo Avocado e Filadelfia \$230.00

Salsa de tomate, Mozzarella, jitomate fresco, jamón Serrano, queso Filadelfia, aguacate, hojas de albahaca fresca.

Portovenere \$259.00

Salsa de tomate, Mozzarella, camarones, tocino ahumado, jitomate fresco, queso Provolone y hojas de albahaca.

Paolo \$230.00

Salsa de tomate, Mozzarella, queso de cabra, jamón Serrano, jitomate fresco, albahaca fresca y corazones de alcachofa.

Calzone Brie Spinaci e Noci \$179.00

Pizza doblada rellena de Mozzarella, queso Brie, Espinacas y nueces picadas, servida con aceite de olivo.

¡Arma Tu Propia Pizza! (Ingredientes Extras)

Camarones, Jamón Serrano, Mozzarella Fresca + \$65.00

Anchoas, Mariscos Mixtos, Masa de Pizza + \$55.00

Otros Quesos, Pollo, Espinacas Baby, Arugula, Jitomates Cherry + \$45.00

Otros Ingredientes + \$35.00

www.MrLasana.com

Teléfono: (998) 252-3692 | WhatsApp: (998) 356-1155



A N C O R A P I Z Z E

Margherita

\$149.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, albahaca fresca, aceite de olivo extra virgen.

Diavola

\$169.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, Pepperoni, aceite de olivo extra virgen y orégano.

Calzone Napolitano

\$189.00

Pizza doblada rellena de queso Mozzarella, jamón York y champiñones; servida con albahaca fresca y dos aceitunas.

Montanara

\$179.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, cebolla, chorizo Italiano, champiñones, oregano y aceite de olivo extra virgen.

Caprese

\$198.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella fresca, jitomate en cubos, salsa de albahaca y hojas de albahaca fresca.

Capricciosa

\$220.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón York, alcachofas, alcaparras, champiñones, aceitunas negras y oregano.

Honolulu

\$220.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, camarones, piña fresca, cebolla morada, aceite de olivo extra virgen y orégano.

Gamberi

\$220.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, camarones, ajo, aceite de olivo extra virgen y perejil fresco.

Prosciutto e Funghi

\$179.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón York, champiñones, aceite de olivo extra virgen y orégano.

Quattro Formaggi

\$189.00

Quesos Provolone, Mozzarella, Parmesano, Asiago, Gorgonzola, Pimienta negra y un toque de crema.

Parma

\$198.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, orégano, aceite de olivo extra virgen y láminas de jamón Serrano.

Hawaiana

\$169.00

Salsa de tomate, Mozzarella, jamón York, piña fresca, aceite de olivo extra virgen y orégano.

Greca

\$179.00

Salsa de tomate, Mozzarella, rodajas de jitomate fresco, queso de cabra, hojas de albahaca y aceitunas negras.

Frutti di Mare

\$249.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, mejillones, pulpo, calamares, camarones, ajo, aceite extra virgen de olivo y perejil.

Garibaldi

\$249.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, jamón Serrano, Arúgula, láminas de queso Parmesano, aceite de olivo y pimienta negra.

Rustica

\$198.00

Salsa de tomate, Mozzarella, tocino ahumado, pimienta morrón, queso Provolone, aceite de olivo extra virgen y orégano.

Stromboli

\$220.00

Salsa de tomate, Mozzarella, tocino ahumado, cebolla morada, queso Philadelphia, jitomates cherry, chipotle y orégano.

Ortolana

\$220.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, pimienta morrón, alcachofas, cebolla, champiñones, calabaza Italiana y aceitunas.

Nota: En la orden de Pizza de Mitades, se cobrará la de mayor precio.



I N O S T R I D O L C I

Strudel di Mele

\$69.00

Pastelito de hojaldre horneado, relleno de manzana, pasitas, canela y almendras, espolvoreado con azúcar glass.

Pannacotta

\$65.00

Flan de nata con salsa de su elección:
Fresa; Chocolate; Nutella; Frutos Rojos.

Calzone di Nutella

\$85.00

Empanadita de masa de pizza rellena de Nutella y horneada, espolvoreada con azúcar glass.

Tortino Mantovano

\$98.00

Delicioso pie de vainilla con almendras, acompañado de salsa de frutos rojos, espolvoreado con azúcar glass.

Salame al Cioccolato

\$98.00

El clásico Salami de chocolate Turín con galletas, servido con crema batida y espolvoreado con azúcar glass y cocoa.

Tiramisú

\$125.00

Tradicional postre cremoso hecho con galletas Savoiardi, café, huevo fresco, queso Mascarpone y cocoa.

Mousse al Maracuya

\$110.00

Exquisita mousse al estilo Italiano hecha con pulpa fresca de maracuyá, servida con crema batida.

Crème Brulée

\$98.00

Tradicional crema francesa cubierta con azúcar caramelizada.

Gelato Artigianale Italiano

\$75.00

Vainilla; Chocolate; Ferrero Rocher; Choco-Menta; Cheesecake de Cereza, Pistache; Fresa; Limón.

Gelato Affogato al Caffé

\$120.00

Helado de Vainilla o Chocolate, servido con crema batida, chispas de chocolate y 'ahogado' en café espresso.

Gelato Affogato al Nutellino

\$120.00

Helado de Vainilla o Chocolate, servido con crema batida, chispas de chocolate y 'ahogado' en licor de Nutella.

Extra Panna

\$25.00

¡Añade extra crema batida a tu postre favorito!





BIBITE

Refrescos (355 ml)	\$55.00
Té Helado (500ml)	\$55.00
Agua Natural (500ml)	\$25.00
Agua Mineral (600ml)	\$49.00
San Pellegrino (250ml)	\$65.00
Agua de Sabor Natural	\$45.00
Limonada Mineral	\$49.00
Naranjada Mineral	\$49.00
Agua de Maracuyá	\$75.00
Agua de Guanábana	\$69.00

BIRRE

XX Lager (325ml)	\$59.00
XX Ambar (325ml)	\$59.00
Indio (325ml)	\$59.00
Tecate Light (325ml)	\$55.00
Tecate Roja (325ml)	\$55.00
Sol (325ml)	\$55.00
Bohemia Clara (325ml)	\$69.00
Bohemia Oscura (325ml)	\$69.00
Bohemia Weizen (325ml)	\$69.00
Bohemia Cristal (325ml)	\$69.00
Heineken (355 ml)	\$69.00
Ultra (355ml)	\$69.00
Heineken Sin Alcohol	\$59.00
Cheladas +	\$25.00
Micheladas y Ojo Rojo +	\$33.00

APERITIVI



Clericot de la Casa	\$89.00
Clericot de Maracuyá	\$110.00
Sangría de la Casa	\$85.00
Campari & Soda	\$129.00
Aperol Spritz	\$139.00
Mojito	\$110.00
Negroni	\$149.00
Vermouth Italiano	\$110.00
Piñada	\$75.00
Piña Colada	\$110.00

CAFFÈ

Espresso	\$39.00
Macchiato (Cortado)	\$42.00
Corretto (Licor o Grappa)	\$75.00
Americano	\$45.00
Moka	\$39.00
Decaffeinato (Sin Cafeína)	\$39.00
Cappuccino	\$55.00
Caffé Doppio (Doble)	\$42.00
Latte Macchiato / Latte	\$55.00
Carajillos	\$155.00
Cappuccino Freddo	\$55.00
Caffé Shakerato	\$42.00
Caffé con Panna	\$49.00
Infusiones	\$39.00
Con café Segafredo Italiano	+\$11.00

LIQUORI E DIGESTIVI

Tequila Cuervo Tradicional	\$95.00
Tequila Herradura Reposado	142.00
Tequila Don Julio Cristalino	\$198.00
Tequila Don Julio Blanco	\$175.00
Tequila Don Julio Reposado	\$175.00
Licores de la Casa	\$65.00
Bacardí Blanco	\$95.00
Bacardí Oro	\$95.00
Bacardí Añejo	\$95.00
Vodka Smirnoff	\$110.00
Vodka Absolut	\$110.00
Grappa Bianca	\$120.00
Gin Beefeater	\$142.00
Mezcal 400 Conejos	\$142.00
Mezcal Montelobos	\$142.00

Sambuca Bianco o Nero	\$120.00
Licor del 43	\$130.00
Amaro Mediterraneo	\$130.00
Amaro Averna	\$130.00
Amaro Ramazzotti	\$130.00
Frangelico	\$142.00
Cointreau	\$142.00
Bailey's	\$120.00
Brandy Presidente	\$89.00
Brandy Torres 10	\$120.00
Chivas Regal 12 Años	\$175.00
Jack Daniel's	\$142.00
Johnnie Walker (E. Roja)	\$120.00
Johnnie Walker (E. Negra)	\$198.00
Johnnie Walker (E. Verde)	\$260.00



I NOSTRI VINI BIANCHI

Blanco de la Casa (Viura)	\$79.00	\$290.00
Castilla de la Mancha, España.		
Brut Espumoso	\$89.00	\$340.00
Catalunya, España.		
Moscato Dolce	N/A	\$490.00
Piemonte, Italia.		
Prosecco DOC	N/A	\$750.00
Veneto, Italia.		
Pinot Grigio IGT	\$135.00	\$490.00
Veneto, Italia.		
Chardonnay IGT	\$135.00	\$490.00
Toscana, Italia.		
Orvieto DOC	\$135.00	\$490.00
Sicilia, Italia.		
Vernaccia di San Gimignano DOCG	\$135.00	\$490.00
Sicilia, Italia.		

I NOSTRI VINI ROSSI

Tinto de la Casa (Tempranillo)	\$79.00	\$290.00
Castilla de la Mancha, España.		
Lambrusco DOC	\$95.00	\$360.00
Emilia, Italia.		
Fragolino Dolce	N/A	\$490.00
Veneto, Italia.		
Merlot IGT	\$135.00	\$490.00
Sicilia, Italia.		

I NOSTRI VINI ROSSI

Montepulciano D'Abruzzo DOC	\$135.00	\$490.00
Abruzzo, Italia.		
Cabernet IGT	\$135.00	\$490.00
Toscana/Sicilia, Italia.		
Nero D'Avola DOC	\$135.00	\$490.00
Sicilia, Italia.		
Shiraz IGT	\$135.00	\$490.00
Sicilia, Italia.		
Morellino Di Scansano DOGG	N/A	\$750.00
Toscana, Italia.		
Primitivo IGT	\$135.00	\$490.00
Puglia, Italia.		
Bardolino DOC	\$135.00	\$490.00
Veneto, Italia.		
Salice Salentino DOP	\$149.00	\$520.00
Puglia, Italia.		
Chianti DOCG	\$149.00	\$520.00
Toscana, Italia.		
Barbera DOC	N/A	\$520.00
Piemonte, Italia.		
Ripasso della Valpolicella DOC	N/A	\$890.00
Veneto, Italia.		
Tutto Bene IGT	N/A	\$520.00
Piemonte, Italia.		
Lunia IGT	N/A	\$520.00
Piemonte, Italia.		





VERA CUCINA E TRADIZIONE ITALIANA
DINE-IN | DELIVERY | PICK-UP

Abrimos todos los días.

Lunes a Domingo: 01:30 pm a 11:30 pm

www.MrLasanaCancun.com

Teléfono: (998) 252-3692 WhatsApp: (998) 356-1155

Instagram: @MrLasana.mx

www.Facebook.com/MrLasana

