



TRATTORIA PIZZERIA
MR.LASANA
RISTORANTE ITALIANO



ANTIPASTI

Bruschetta Classica \$49.00

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

Bruschetta Boscaiola \$85.00

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

Provolone al Forno \$129.00

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

Melanzane alla Parmigiana \$145.00

Capas de berenjenas fritas y horneadas, estilo Lasaña, con salsa de tomate, queso Mozzarella y albahaca fresca, gratinadas con Parmesano.

Carpaccio di Tonno Affumicato \$159.00

Finas laminas de atún a las finas hierbas, ahumado en casa, aderezado con aceite de olivo, pimienta negra, limon y jitomate en cubitos.

Carpaccio di Manzo \$179.00

Finas rebanadas de cuete de res crudo, servidas con lechuga, champiñones, laminas de Parmesano, aceite de olivo y pimienta negra.



ZUPPE E VELLUTATE

Crema ai Funghi di Bosco \$165.00

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

Crema Camilla \$135.00

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

Minestrone \$125.00

La clásica sopa Italiana de verduras mixtas con apio, zanahoria, cebolla, papas, calabaza Italiana, brócoli, jitomates, chícharos, frijoles, champiñones, coliflor.



I NOSTRI PRIMI PIATTI

Lasagna Classica \$159.00

La tradicional a la boloñesa horneada con queso Parmesano y salsa Bechamel.

Lasagna Arrabiata \$159.00

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

Lasagna allo Scoglio \$198.00

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

Cannelloni Ricotta e Spinaci \$159.00

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

Fettuccine alla Bolognese \$135.00

Con tradicional salsa a la Boloñesa y queso Parmesano.

Fettuccine alla Viareggina \$198.00

De camarones y calabacita, con salsa de tomate, crema, perejil y un toque de chile chipotle.

Fettuccine ai Gamberi \$175.00

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

Ravioli della Casa \$165.00

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

Spaghetti alla Carbonara \$159.00

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

Lasagna ai Quattro Formaggi \$149.00

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

Lasagna ai Funghi Tartufati \$198.00

De hongos mixtos, queso Mozzarella, Parmesano y salsa Bechamel con un toque de aceite de trufa.

Lasagna Carnivora \$179.00

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

Pasticciata Portovenere \$259.00

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

Fettuccine all'Alfredo \$135.00

Cremosas, con cebolla, jamón York y Parmesano.

Fettuccine al Pesto \$135.00

Salsa de albahaca fresca con aceite de olivo, piñones, ajo, pimienta negra y queso Parmesano rallado.

Fettuccine ai Frutti di Mare \$175.00

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

Gnocchi di Patate \$159.00

Ñoquis de papas salteados con salsa a elegir: Boloñesa; Pomodoro; Cuatro Quesos; Pesto.

LE INSALATE

Cesare \$169.00

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

Caprese \$159.00

Jitomate en rodajas, rebanadas de queso fresco Mozzarella, lechugas mixtas, aderezo de albahaca, aceite de olivo y pimienta negra.

Gabriele \$229.00

Lechugas mixtas, queso de cabra, tocino crujiente, arandanos, nuez de la India, ajonjolí, pepitas de calabaza; con aderezo de mostaza y miel de abeja.

Noci e Gorgonzola \$159.00

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 \$189.00

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

Suprema alla Parmigiana \$269.00

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

Suprema alla Boscaiola \$298.00

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

Scaloppine al Limone \$249.00

Escalopas de cerdo cocidas con jugo de limón y mantequilla, acompañadas con papas al horno y brocoli a la Romana.

Filetto di Pesce al Vino Bianco \$320.00

Filete de pescado fresco del día, flameado al vino blanco con un toque de mantequilla, ajo y perejil; servido con puré de papas y ensalada mixta.

Tagliata di Filetto di Manzo \$398.00

250 gramos de jugoso filete de res a la plancha, servido sobre cama de Arúgula con jitomate y láminas de Parmesano, aderezado con reducción de Balsámico.

Contorno Extra

\$55.00

Papas al horno; Verduras Salteadas; Puré de Papas; Ensalada Mixta; Coliflor Gratinada; Brócoli a la Romana.



LE NOSTRE PIZZE

Deliziosa

\$189.00

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

Alfredo

\$175.00

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

Carnivora

\$198.00

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

Fradiavolo

\$198.00

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

Magnifica

\$189.00

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

Sfilatino Indiatavolato

\$175.00

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

Portobello Brie e Pancetta

\$210.00

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

Dante

\$210.00

Salsa de tomate, Mozzarella, espinacas, queso de cabra, rebanadas de salami Italiano picante.

Crudo Avocado e Filadelfia

\$198.00

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

Portovenere

\$239.00

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

Paolo

\$198.00

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

Pizza Franceschino

\$198.00

Salsa de tomate, Mozzarella, queso Philadelphia, espinacas, champiñones, ajo, aceite de olivo, perejil y pimienta negra.

¡Arma Tu Propia Pizza! (Ingredientes Extras)

Camarones, Jamón Serrano, Salame Italiano, Mortadella, Mozzarella Fresca + \$59.00

Anchoas, Mariscos Mixtos, Masa de Pizza + \$49.00

Otros Quesos, Pollo, Espinacas Baby, Arugula, Esparragos, Jitomates Cherry + \$39.00

Otros Ingredientes + \$30.00

www.MrLasana.com

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



A N C O R A P I Z Z E

Margherita

\$129.00

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

Diavola

\$149.00

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

Calzone Napoletano

\$165.00

Pizza doblada rellena con queso Mozzarella, jamón y champiñones; servida con albahaca y aceitunas.

Montanara

\$159.00

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

Caprese

\$189.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella fresco, jitomate en cubitos, salsa de albahaca.

Capricciosa

\$198.00

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

Zingara

\$175.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, Pepperoni, pimienta Morrón, cebolla y aceitunas mixtas.

Gamberi

\$189.00

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

Prosciutto e Funghi

\$159.00

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

Quattro Formaggi

\$169.00

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

Parma

\$179.00

Salsa de tomate, queso Mozzarella, orégano y láminas de jamón Serrano.

Hawaiana

\$149.00

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

Greca

\$159.00

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

Frutti di Mare

\$210.00

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

Garibaldi

\$210.00

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

Rustica

\$179.00

Salsa de tomate, Mozzarella, tocino ahumado, pimienta Morrón, queso Provolone y orégano.

Pancetta e Gorgonzola

\$189.00

Salsa de tomate, Mozzarella, tocino ahumado, queso Gorgonzola, Chipotle, aceite de olivo y orégano.

Ortolana

\$198.00

Salsa de tomate, 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 NOSTRI DOLCI

Strudel di Mele

\$59.00

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

Pannacotta

\$59.00

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

Calzone di Nutella

\$75.00

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

Tortino di Ricotta

\$89.00

Delicioso pie de queso Ricotta, horneado y servido con salsa de frutos rojos y azúcar glas.

Vulcano al Cioccolato

\$110.00

Pastelito calentito de chocolate Turín, servido con crema batida y espolvoreado con azúcar glas y cocoa.

Tiramisù

\$110.00

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

Semifreddo all'Amaretto

\$75.00

Exquisito pie helado casero, hecho con galletas, licor de Amaretto y almendras, servido con salsa al caramelo.

Crème Brulée

\$89.00

Tradicional crema francesa cubierta con azúcar caramelizado.

Gelato Artigianale Italiano

\$69.00

Vainilla; Chocolate; Ferrero Rocher; Cheesecake, Pistache; Fresa; Limón.

Gelato Affogato al Caffé

\$110.00

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

Gelato Affogato al Nutellino

\$110.00

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

Extra Panna

\$22.00

¡Añade extra crema batida a tu postre favorito!





BIBITE

Refrescos (355 ml)	\$42.00
Té Helado (500ml)	\$42.00
Agua Natural (500ml)	\$22.00
Agua Mineral (600ml)	\$42.00
San Pellegrino (250ml)	\$65.00
Agua de Sabor Natural	\$39.00
Limonada Mineral	\$42.00
Naranjada Mineral	\$42.00
Agua de Maracuyá	\$65.00
Agua de Guanábana	\$59.00

APERITIVI

Clericot de la Casa	\$85.00
Clericot de Maracuyá	\$98.00
Sangría de la Casa	\$79.00
Campari & Soda	\$119.00
Aperol Spritz	\$119.00
Mojito	\$110.00
Negroni	\$130.00
Vermouth Italiano	\$110.00
Piñada	\$65.00
Piña Colada	\$110.00

BIRRE

XX Lager (325ml)	\$55.00
XX Ambar (325ml)	\$55.00
Indio (325ml)	\$55.00
Tecate Light (325ml)	\$49.00
Tecate Roja (325ml)	\$49.00
Sol (325ml)	\$49.00
Bohemia Clara (325ml)	\$65.00
Bohemia Oscura (325ml)	\$65.00
Bohemia Weizen (325ml)	\$65.00
Bohemia Cristal (325ml)	\$65.00
Heineken (355 ml)	\$65.00
Ultra (355ml)	\$65.00
Heineken Sin Alcohol	\$55.00
Chelada +	\$22.00
Michelada y Ojo Rojo +	\$29.00

CAFFÈ

Espresso	\$33.00
Macchiato (Cortado)	\$35.00
Corretto (Licor o Grappa)	\$65.00
Americano	\$39.00
Moka	\$39.00
Decaffeinato (Sin Cafeína)	\$35.00
Cappuccino	\$49.00
Caffé Doppio (Doble)	\$39.00
Latte Macchiato / Latte	\$49.00
Carajillos	\$139.00
Cappuccino Freddo	\$49.00
Caffé Shakerato	\$39.00
Caffé con Panna	\$45.00
Infusión Té Verde	\$39.00
Té de Manzanilla	\$39.00

www.MrLasana.com

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



LIQUORI E DIGESTIVI

Tequila Cuervo Tradicional	\$95.00	Sambuca Bianco o Nero	\$120.00
Tequila Herradura Reposado	142.00	Licor del 43	\$130.00
Tequila Don Julio Cristalino	\$198.00	Amaro Mediterraneo	\$130.00
Tequila Don Julio Blanco	\$175.00	Amaro Averna	\$130.00
Tequila Don Julio Reposado	\$175.00	Amaro Ramazzotti	\$130.00
Licores de la Casa	\$65.00	Frangelico	\$142.00
Bacardí Blanco	\$95.00	Cointreau	\$142.00
Bacardí Oro	\$95.00	Bailey's	\$120.00
Bacardí Añejo	\$95.00	Brandy Presidente	\$89.00
Vodka Smirnoff	\$110.00	Brandy Torres 10	\$120.00
Vodka Absolut	\$110.00	Chivas Regal 12 Años	\$175.00
Grappa Bianca	\$120.00	Jack Daniel's	\$142.00
Gin Beefeater	\$142.00	Johnnie Walker (E. Roja)	\$120.00
Mezcal 400 Conejos	\$142.00	Johnnie Walker (E. Negra)	\$198.00
Mezcal Montelobos	\$142.00	Johnnie Walker (E. Verde)	\$260.00



www.MrLasana.com

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



BIBITE



APERITIVI

Refrescos (355 ml)	\$42.00
Té Helado (500ml)	\$42.00
Agua Natural (500ml)	\$22.00
Agua Mineral (600ml)	\$42.00
San Pellegrino (250ml)	\$65.00
Agua de Sabor Natural	\$39.00
Limonada Mineral	\$42.00
Naranjada Mineral	\$42.00
Agua de Maracuyá	\$65.00
Agua de Guanábana	\$59.00

Clericot de la Casa	\$85.00
Clericot de Maracuyá	\$98.00
Sangría de la Casa	\$79.00
Campari & Soda	\$119.00
Aperol Spritz	\$119.00
Mojito	\$110.00
Negroni	\$130.00
Vermouth Italiano	\$110.00
Piñada	\$65.00
Piña Colada	\$110.00

BIRRE

XX Lager (325ml)	\$55.00
XX Ambar (325ml)	\$55.00
Indio (325ml)	\$55.00
Tecate Light (325ml)	\$49.00
Tecate Roja (325ml)	\$49.00
Sol (325ml)	\$49.00
Bohemia Clara (325ml)	\$65.00
Bohemia Oscura (325ml)	\$65.00
Bohemia Weizen (325ml)	\$65.00
Bohemia Cristal (325ml)	\$65.00
Heineken (355 ml)	\$65.00
Ultra (355ml)	\$65.00
Heineken Sin Alcohol	\$55.00
Cheladas +	\$22.00
Micheladas y Ojo Rojo +	\$29.00

CAFFÈ

Espresso	\$33.00
Macchiato (Cortado)	\$35.00
Corretto (Licor o Grappa)	\$65.00
Americano	\$39.00
Moka	\$39.00
Decaffeinato (Sin Cafeína)	\$35.00
Cappuccino	\$49.00
Caffé Doppio (Doble)	\$39.00
Latte Macchiato / Latte	\$49.00
Carajillos	\$139.00
Cappuccino Freddo	\$49.00
Caffé Shakerato	\$39.00
Caffé con Panna	\$45.00
Infusión Té Verde	\$39.00
Té de Manzanilla	\$39.00

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) Castilla de la Mancha, España.	\$75.00	\$270.00
Brut Espumoso Catalunya, España.	\$85.00	\$320.00
Moscato Dolce Piemonte, Italia.	N/A	\$490.00
Prosecco DOC Veneto, Italia.	N/A	\$750.00
Pinot Grigio IGT Veneto, Italia.	\$125.00	\$470.00
Chardonnay IGT Toscana, Italia.	\$125.00	\$490.00
Orvieto DOC Sicilia, Italia.	\$125.00	\$490.00
Vernaccia di San Gimignano DOCG Sicilia, Italia.	\$125.00	\$470.00

I NOSTRI VINI ROSSI

Montepulciano D'Abruzzo DOC Abruzzo, Italia.	\$125.00	\$470.00
Cabernet IGT Toscana/Sicilia, Italia.	\$125.00	\$470.00
Nero D'Avola DOC Sicilia, Italia.	\$125.00	\$470.00
Shiraz IGT Sicilia, Italia.	\$125.00	\$470.00
Morellino Di Scansano DOGG Toscana, Italia.	N/A	\$750.00
Primitivo IGT Puglia, Italia.	\$125.00	\$490.00
Bardolino DOC Veneto, Italia.	\$125.00	\$490.00
Salice Salentino DOP Puglia, Italia.	\$140.00	\$520.00

I NOSTRI VINI ROSSI

Tinto de la Casa (Tempranillo) Castilla de la Mancha, España.	\$75.00	\$270.00
Lambrusco DOC Emilia, Italia.	\$85.00	\$340.00
Fragolino Dolce Veneto, Italia.	N/A	\$470.00
Merlot IGT Sicilia, Italia.	\$125.00	\$470.00

Chianti DOCG Toscana, Italia.	\$140.00	\$520.00
Barbera DOC Piemonte, Italia.	N/A	\$520.00
Ripasso della Valpolicella DOC Veneto, Italia.	N/A	\$890.00
Tutto Bene IGT Piemonte, Italia.	N/A	\$520.00
Lunia IGT Piemonte, Italia.	N/A	\$520.00





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.MrLasana.com

Teléfono: (998) 252-3692

WhatsApp: (998) 356-1155

Instagram: @MrLasana.mx

www.Facebook.com/MrLasana

