

PIZZA / PASTA / VINO



PIZZA ESPECIALES

ESCOGE TU
ESPECIALIDAD
FAVORITA



Mariscos seleccionados: Camarones y pulpo, con aceituna negra.	Carne Bolognesa, pimiento verde y tocino.	Costillas BBQ, especias, queso selecto y gouda.	Pesto, tomate cherry, albahaca y aceite de olivo.	Champiñón , cebolla morada, aceituna y pimiento.
\$218	\$199	\$216	\$196	\$169

Putanesca

El plato italiano con el nombre más peculiar, sin duda el más fácil de recordar, es el de salsa alla puttanesca (o "al estilo de las prostitutas"). Esta receta se servía en los años 50, en restaurantes con casas de citas. De ahí su nombre de 'mala fama'. Este plato de Nápoles es un auténtico manjar, con un ligero sabor a mar.

\$139

Carbonara

Un clásico que no puede faltar en la mesa de Italia Mia, pasta a la carbonara. La receta original se cocina con huevos, queso parmesano, aceite de oliva extra virgen, guanciale y pimienta negra. En el norte de Italia era un plato indispensable para los mineros, de ahí su nombre, que proviene del carbón.

\$129

Arrabiata

Una receta clásica del sur de Italia. En concreto procede de la zona de Campagna, una región de Nápoles. Esta forma de preparar la pasta resulta de lo más deliciosa, puesto que utiliza ingredientes frescos de alta calidad y combinados de una forma ideal, donde el picante, de ahí lo de "Arrabiata" traslada al comensal al inframundo.

\$118

Al Tonno

Salsa, hecha a base de tomates frescos y atun fresco, el atun es cuidadosamente sellado y partido en cubos, especias de la casa y el toque secreto del chef pruebala con cualquiera de nuestra pastas y disfruta el verdadero sabor del atun.

\$139

Pasta del mes

Pesto

El pesto es una salsa fría italiana de color verde que se elabora con hojas de albahaca fresca, ajo, aceite de oliva, sal, piñones y queso, deliciosa y refrescante.

\$136

Camarón

Los camarones son uno de los productos del mar que tienen más versatilidad para prepararlos, y son muy apreciados por su delicado sabor, en Italia Mia logramos el balance perfecto entre el camarón y el chile guajillo una crema llena de color y sabor.

\$139

Bolognesa

Carne de origen controlado, un perfumado sofrito, deliciosos tomates y cocción a fuego lento. Nuestra Bolognese se prepara así: con paciencia, sabiduría y nada de conservantes añadidos. Lista para regalar a su pasta el sabor de la buena cocina italiana.

\$109

Al Fungi

Los hongos son uno de los ingredientes mas utilizados en las cocinas tradicionales italianas. Son característicos por sus distintas tonalidades de sabor y, esta vez te lo te presentamos en una crema robusta hecha a base de 3 tipos de hongos, deliciosa como nunca la has probado.

\$136

4 Quesos

Una de las salsas favoritas para acompañar la pasta es la riquísima salsa 4 quesos. Cremosa, con mucho sabor y exquisita; esta salsa va con cualquier tipo de pasta, desde los comunes tallarines hasta los rellenos raviolis.

\$149