vinetur

Macelleria renueva su menú de temporada en la colonia Roma

El restaurante de Ciudad de México mantiene su cocina artesanal y su formato para compartir

lunes 20 de abril de 2026



Macelleria Roma, el restaurante italiano instalado en una casona porfiriana de la colonia Roma, ha presentado un nuevo menú de temporada con el que refuerza su apuesta por la cocina casera y la preparación artesanal. El local, abierto en 2012, se ha consolidado durante más de una década como uno de los espacios de referencia para quienes buscan cocina italiana tradicional en la capital mexicana.

La propuesta del restaurante parte de una idea clara: recuperar la calidez de las mesas familiares italianas y llevarla a un servicio pensado para compartir. Esa línea se inspira en la cocina de las “nonnas” y en la herencia gastronómica de comunidades italianas en Norteamérica, según explica la información difundida por el establecimiento. El resultado es una carta que combina recetas originales italianas con ingredientes mexicanos de alta calidad.

Macelleria trabaja con hornos de piedra y cocina abierta, dos elementos que forman parte de su identidad desde su apertura. Esa forma de cocinar le ha permitido mantener una personalidad reconocible dentro de la escena gastronómica de la Roma, un barrio donde la oferta de restaurantes italianos es amplia y donde el local ha buscado diferenciarse por su ambiente cercano y por una experiencia centrada en la mesa compartida.

El nuevo menú de temporada incorpora tres platos que actualizan esa línea de trabajo sin apartarse de su base clásica. La primera propuesta es Ricota con jitomates, una entrada fresca que pone el foco en la sencillez y en la calidad del producto. La segunda es pizza de panceta y spinaci, elaborada en horno de piedra y pensada para mantener el equilibrio entre tradición y carácter. La tercera es pasta a los cuatro quesos, una receta cremosa que recupera uno de los grandes clásicos de la cocina italiana.

La casa presenta estas novedades dentro de su concepto “family style”, una fórmula que da prioridad a los platos para compartir y a una experiencia de mesa más amplia y relajada. En esa línea, la abundancia y el sabor ocupan un lugar central, sin renunciar a una elaboración cuidada ni a la fidelidad a las recetas de origen.

A lo largo de los años, Macelleria Roma ha construido una identidad basada en la cercanía, la autenticidad y la voluntad de evolucionar sin perder su esencia. Su nueva propuesta de temporada se suma a esa trayectoria y busca ofrecer una lectura actual de la tradición italiana en la Ciudad de México, con platos que mantienen el vínculo con la cocina familiar y con una manera de comer que pone el acento en compartir.