ENTRADAS

Funghi Formaggio $32.000
Champiñones gratinados
en salsa de tres quesos

Gamberi Fritti $42.000
5 Langostinos envueltos en capellini,
fritos con salsa de Miel Mostaza.

Deditos de Mozzarella $25.000
Apanados, con salsa de pimentón
dulce picante

Calamares Fritos $39.000

Berenjenas a la Parmigiana $29.000
Berenjenas tajadas en salsa napolitana,
queso ricota, gratinadas con queso
mozzarella y parmesano

Caprese de Búfala $36.000
Mozzarella de búfala con tomate milano
en aceite de oliva aromatizado

Arancini $29.000
Croquetas de risotto rellenas de quesos
mozzarella y azul

Antipasto Mixto Bellini $48.000
Vegetales a la parrilla con queso bocconcini,
prosciutto y salami.

Pulpo a la Parrilla
Sobre papa toscana y salsa arrabbiata.
$52.000

Involtini de Salmón
Rollos de salmón ahumado con queso
crema, tomates secos, huevo y rúgula.
$42.000

Burrata
Mozzarella de búfala rellena de crema,
tomate milano, rúgula y prosciutto
$42.000

Las fotos son únicamente de referencia

CARPACCIO

Rúgula y Parmesano
Finas tajadas de lomo crudo marinado
en aceite de oliva y limón,
rúgula y parmesano
$38.000

Trío de Mar
Tajadas de pulpo, salmón y corvina,
marinado en aceite de oliva, limón
y tartar de tomate
$42.000

Salmón
Marinado en aceite de oliva y limón,
con tomates secos y alcaparras fritas.
$42.000

ENSALADAS

Pasta Corta Fría
Pasta, tomates frescos, huevo, quinoa,
berenjena parrilla, champiñones en salsa pesto.
$32.000

Rúgula y Mozzarella
Rúgula, queso boconccini, tomates secos
y pimentón asado en salsa pesto.
$29.000

César
Lechuga romana, crutones, vinagreta césar,
queso parmesano y pimienta.
$28.000

Prato Sesia
Lechugas mixtas, mozzarella, frutas de
temporada, maní caramelizado y vinagreta
de mandarina.
$28.000

Adiciones
Pollo + $15.000
Salmón Ahumado + $19.000
Adición lomo en julianas + $18.000

SOPAS & CREMAS

Minestrone, Crema de Tomate Espinaca o Ahuyama
Porción pequeña $19.000
Plato fuerte $26.000

PIZZA MASA MADRE

Carnes Italianas
Prosciutto, salami y jamón
$46.000

Bellini
Prosciutto, salami, rúgula
y tomates secos
$46.000

Burrata
Burrata, tomates frescos,
rúgula y un toque de
salsa pesto.
$46.000

Cuatro estaciones
Prosciutto, champiñones,
aceitunas, tomates frescos,
tomates secos.
$46.000

Pepperoni
$38.000

Anana
Piña
y jamón.
$38.000

Margherita
Tomates frescos
y albahaca
$38.000

SANDWICHES

Todos nuestros sandwiches salen en nuestro pan Focaccia horneado del día, acompañados de chip de papa artesanal.

Carnes Italianas
Prosciutto, salami, jamón,
rúgula, mozarella de búfala,
tomates frescos y tomates
secos.
$42.000

Lomo
Lomo de res a la parrilla, lechugas
mixtas, tomates frescos, queso
mozzarella y cebolla caramelizada
$41.000

Pollo Caprese
Milanesa de pollo,
mozarellla de búfala,
tomates frescos y balsámico.
$38.000

Prosciutto Miel
Prossciuto con una mezcla
de tomates frescos y secos,
queso mozarella, y miel.
$38.000

Pollo Parmigiana
Milanesa de pollo gratinada con
quezo mozarella y salsa pomodoro.
$38.000

Caprese
Mozarellla de búfala, tomates
frescos, albahaca y balsámico.
$30.000

Adición Salmón Ahumado + $19.000

Favor notificar si presenta
alergia a algún alimento.
No se venden medias porciones.
Cambios o productos adicionales
pueden variar el precio.

Si necesita factura electrónica solicitarlo al pedir la cuenta.

Advertencia De Propina | Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10 % del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.
En caso de que tengo algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la linea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601)5920400 en Bogotá o para el resto del país linea gratuita nacional: 018000910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo: contactenos@sic.govco escribiendo en el asunto: Queja cobro propina.

Los precios incluyen impuesto al consumo del 8%

RISOTTO

Del Bosque con champiñones exóticos franceses $48.000

Parmigiana más lomo $46.000
En salsa Alfredo y parmesano con julianas de lomo de res con vino tinto y champiñones.

Frutos Del Mar $56.000

Tres quesos $45.000

Langostinos $54.000

Pulpo $46.000

PASTA

Spaghetti Amatriciana Stracciatella $44.000
En salsa pomodoro, tocineta, cebolla y queso stracciatella, ligeramente picante.
Adicional lomo en julianas $18.000

Spaghetti Gamberi Rúgula $54.000
Langostinos salteados en mantequilla y vino blanco con Rúgula, tomates secos, zuchinni verde y amarillo con un toque de limón.

Rigatoni de la Nonna $38.000
A la Bolognesa, gratinado con queso mozarella.

Spaghetti Marinara $56.000
Almejas, mejillones, langostinos, calamar y pescado en salsa napolitana ligeramente picante

Spaghetti a la Puttanesca $38.000
Salsa napolitana, ajo, alcaparras, aceitunas negras, salsa de anchoas y peperoncino.
Adicional lomo en julianas $18.000

Spaghetti Primavera $36.000
Tomates frescos, queso mozzarella y albahaca en aceite de oliva y pesto.

Fettuccine a la Nelson $56.000
Frutos de mar, salteados en aceite de oliva, vino blanco ajo y peperoncino.

Spaguetti Pomodoro $34.000
En salsa de tomates frescos y albahaca.
Adicional lomo en julianas $18.000

Spaghetti a la Carbonara $38.000

Spaghetti a la Bolognese $38.000

Pasta sin gluten o integral + $6.000

AL HORNO

Involtini de Ricotta $38.000
Rollos de pasta rellenos de queso ricotta y espinaca en salsa napolitana

Canneloni $38.000
Rellenos de pollo y champiñones

Lasagne Bolognese $38.000

Lasagne Vegetales $32.000
Con ragú de colifor, berenjenas, zucchini, champiñones, y queso mozzarella

RAVIOLI

Ricotta y Espinaca $34.000
En salsa de parmesano, mantequilla y salvia.
Gratinados +$8.000

Carne $34.000
En salsa Napolitana

Salmón $42.000
Rellenos de salmón en salsa rosé

Zucca $34.000
Rellenos de ahuyama con crema y nueces

CARNES

MEDALLONES DE LOMO A LA PARRILLA

Di Manzo $52.000
Salsa de mantequilla a las finas hierbas, acompañado de spaghetti al pomodoro

Funghi Selvático $55.000
Con trompetas de la muerte en su salsa, acompañado de farrotto al parmesano

Piemonte $54.000
En salsa de vino tinto, mostaza antigua y tocineta, acompañado de papa toscana y verdura caliente

Mostaza $54.000
Salsa de mostaza dijon, acompañado de spaghetti al burro

Lomo Parmigiana $49.000
Lomo abierto con salsa napolitana, gratinado con queso mozarella, acompañado de pasta al burro

Bistecca $58.000
Chata a la parrilla acompañada de papa Toscana al formaggio

Chuletón $78.000
Chuletón de res a la parrilla acompañado de spaguetti al pomodoro.

Chuletas de Cerdo $48.000
En salsa de miel mostaza, acompañadas de papa Toscana y vegetales

TERNERA

Ossobuco $46.000
Acompañado de spaghetti Alfredo

Contadina $42.000
Lomo a la parrilla en salsa de champiñones, tomates frescos, cebolla puerro, vino blanco y crema acompañado con spaghetti al burro

Parmigiana $42.000
Escalopes de ternera apanados con salsa napolitana y queso mozzarella gratinado, acompañados de spaghetti al burro

Al Limón $42.000
Lomo a la parrilla con salsa de mantequilla y limón, acompañado de espinacas salteadas y papa toscana

Milanesa di Vitello $42.000
Escalopes de ternera apanados, acompañados de penne Alfredo

AVES

PECHUGA A LA PARRILLA

Pollo Funghi $43.000
En salsa de champiñones, crema y espinaca, acompañada de spaghetti al burro.

Pollo Mediterráneo $39.000
A la parrilla, acompañada de ensalada especial de la casa.

Pollo Parmigiana $43.000
En salsa napolitana, gratinada, acompañada de spaghetti al burro.

Pollo al Formaggio $43.000
En salsa tres quesos, acompañada de spaghetti al burro.

PESCADO

$58.000
El pescado del día varía de acuerdo a la oferta del mercado, acompañado de pasta con vegetales o ensalada.

POSTRES

Profiteroles $18.000
Rellenos de helado de vainilla con chocolate caliente.

Volcán De Chocolate $18.000
Con helado de vainilla.

Dolci Assortitto $34.000
Variedad de mini postres de la casa.

Flan De Caramelo $10.000

Panna Cotta $18.000
Flan de crema de leche cubiertos con frutos rojos.

Milhoja $22.000
Capas de pasta philo, crema pastelera y fresas.

Creme Brulëe $16.000

Tiramisu $22.000