

Bellini



**Domicilios &
Take Out**

3133922681

4270605 / 4270593

**Calle 25b#68b-10
Salitre**

**Abrimos todos los
días**

www.bellinirestaurante.com

 **bellinirestaurante**

Eventos

**¿Quieres
celebrar un
momento
especial en
Bellini?**

 **3114417312**

Bellini

Bebidas

Salitre

Birra

Club Colombia	\$7.900
Importadas (Corona / Stella Artois)	\$10.500

Acqua

San Pellegrino 750ml	\$23.000
Acqua Panna 750ml	\$23.000
Manantial	\$5.000
Manantial Gas	\$5.000

Sodas de fruta

Romero, albahaca y frutos rojos	\$8.000
Piña y naranja	\$8.500
Limonaria y jengibre	\$8.000
Mandarina canela	\$8.500
Lychees, limón y hierbabuena	\$9.500

Gaseosas \$5.000

Succo

Limonada de Coco	\$8.500
Limonada de Lychees	\$9.500
Limonada de Natural o Hierbabuena	\$6.500
Jugo Mandarina	\$8.500
Jugo Mango	\$8.500

Hatsu \$7.500

Bretaña \$5.000

Ginger \$5.000

ENTRADAS

Pulpo Gratinado

Pulpo tajado en salsa alfredo sobre papa toscana gratinado con queso mozzarella \$29.000

Involtinis de Salmón

4 Rollos de salmón ahumado rellenos de queso crema, tomates secos, rúgula, aceite verde y pimentón \$32.000

Funghi Formaggio

Champiñones salteados al ajillo, vino blanco, gratinados con queso mozzarella y parmesano \$23.000

Pulpo Parrilla

Con papa toscana y salsa arrabiata \$42.000

Calamares Fritos

\$29.000

Deditos de Queso Mozzarella

Con salsa miel mostaza \$18.000

Capresse de Búfala

Mozzarella de búfala con tomate en aceite de oliva y albahaca \$24.000
Con prosciutto \$32.000

Burrata

Mozzarella de búfala, rellena de crema, tomate milano, rúgula y prosciutto \$32.000

CARPACCIO

Pulpo

Marinado en aceite de oliva y limón, con cebollitas fritas \$27.000

Trío de Mar

Salmón, corvina y pulpo, con tartar de tomate \$28.000

Rúgula y Parmesano

Finas tajadas de lomo de res crudo, marinado en aceite de oliva y limón, rúgula y queso parmesano \$28.000



SOPAS & CREMAS

Bisque de Mar

Sopa cremosa de pescado y mariscos, brandy y tomate. \$21.000

Adición gratinado \$5.000

Sopa Minestrone

Sopa de verduras \$15.000

Crema de verduras

Espinaca, ahuyama o tomate \$15.000

ENSALADAS

Rúgula y Mozzarella

Rúgula, queso mozzarella, tomates secos y pimentón asado en salsa al pesto \$19.000

César

Lechuga romana, crutones, salsa césar, queso parmesano rallado \$19.000

Pasta Corta Fría

Pasta, tomates frescos, huevo, quinoa, berenjena parrilla, champiñones y salsa al pesto \$26.000

ADICIONES

Pollo \$9.500

Salmón Ahumado \$11.000

RISOTTO

Pulpo

Trozos de pulpo en salsa alfredo
\$35.000

Parmesano con Lomo

Risotto en salsa alfredo con julianas de lomo de res en aceite balsámico y champiñones \$37.000

Del Bosque champiñones exóticos franceses
Champiñones silvestres \$35.000

Tres Quesos

Queso azul, parmesano y queso mozzarella \$34.000

Frutos del Mar

Mariscos en salsa pomodoro \$42.000



PASTA

Fetuccine Nelson

Frutos de mar salteados en aceite de oliva, vino blanco y peperoncino \$42.000



Spaghetti Marinara

Almejas, mejillones, langostinos, calamar, pulpo y pescado en salsa napolitana ligermanete picante \$42.000

Spaghetti A.O.P.M

Peperoncino, ajo y queso mozzarella en salsa pomodoro \$28.000
Adicional Pollo \$9.500

Lasaña de Carne

\$28.000

Spaghetti Boloñesa

\$28.000

Spaghetti Gamberi Rúgula

Langostinos en aceite de oliva, vino blanco y mantequilla, zucchini verde, amarillo, limón tomates secos y rúgula. \$42.000

Spaghetti Puttanesca

Salsa napolitana, ajo, alcaparras, aceitunas negras, aceite de anchoas y peperoncino \$28.000

Adicional lomo julianas \$10.500

Spaghetti Primavera

Tomates frescos, queso mozzarella y albahaca en aceite de oliva y pesto \$26.000

Pasta Vegetales Pesto

Spaghetti al pesto con vegetales salteados \$26.000

Adicional Pollo \$9.500

Adicional lomo julianas \$10.500

Cannelloni de Pollo

Rellenos de pollo y champiñones gratinados con queso mozzarella \$28.000

Spaghetti Carbonara

En salsa alfredo con tocineta \$28.000
Adicional Pollo \$9.500

RAVOLI

Salmón

Rellenos de salmón en salsa rosé \$28.000

3 Quesos

Rellenos de parmesano, azul y mozzarella en salsa alfredo \$26.000

Ricotta y Espinaca

En mantequilla, vino blanco y salvia \$26.000

Carne

\$26.000
En salsa napolitana

Gratinado + \$5.000

CARNES

De Res

Chuletón

Chuletón de res acompañado de papa toscana \$48.000

Bistecca

Chata de res acompañada de papa toscana con salsa 3 quesos \$44.000

De cerdo

Chuletas de Cerdo

En salsa miel mostaza, acompañadas de papa toscana y vegetales \$38.000

Medallón de lomo de res

Piemonte

En salsa a base de vino tinto, mostaza antigua y tocineta, acompañado de papa toscana salteada con vegetales calientes \$39.000

Mostaza

En salsa de mostaza antigua, acompañado de spaghetti al burro \$38.000

Funghi Selvático

Con champiñones franceses en salsa alfredo acompañado de risotto al parmesano \$39.000

Di Manzo

Con mantequilla finas hierbas, acompañado de spaghetti pomodoro \$38.000

Lomo Pimienta

En salsa de pimienta y vino tinto sobre risotto parmense \$38.000

Lomo Parmigiana

Lomo de res abierto en salsa napolitana, gratinado con queso mozzarella acompañado de spaghetti al burro \$38.000

Ternera

Contadina

Lomo a la parrilla en salsa de champiñones, tomates frescos, cebolla puerro, vino blanco y crema de leche acompañada con spaghetti al burro \$36.000

Milanesa

Escalope de ternera apanado, acompañada de penne alfredo \$34.000

Parmigiana

Escalope de ternera apanado con salsa napolitana y queso mozzarella gratinado acompañado de spaghetti al burro \$34.000

Ossobuco

De ternera acompañado de spaghetti alfredo \$36.000

Pechuga de Pollo

Pollo Parmigiana

En salsa napolitana, gratinada, acompañada de spaghetti al burro \$36.000

Pollo Mediterráneo

Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de ensalada mediterránea con lechugas, fruta y queso mozzarella \$36.000

Pollo Funghi

En salsa alfredo con champiñones, espinaca, acompañada de spaghetti al burro \$36.000

Pescado día

Filete de pescado con dos acompañamientos \$45.000

Bellini

Dolce

Tiramisú \$13.000

Panna Cotta \$13.000
Con Salsa de frutos
Rojos

Milhoja \$13.000

**Milhoja frutos
rojos** \$15.000
Con helado de
vainilla



Favor notificar si presenta alguna
alergia a algún alimento

No se dividen o se venden
medias porciones

EVENTOS

En nuestras sedes podrás encontrar el lugar ideal para la celebración de bodas, bautizos, 15 años, grados y cumpleaños. Contamos con espacios privados, video beam, menús para grupos y excelente servicio.

Cotizaciones 3114417312
www.bellinirestaurante.com

 **bellinirestaurante**

Sánduches To-Go

• A DOMICILIO, PARA EVENTOS Y REUNIONES DE TRABAJO •

Sánduche Salmón Ahumado

Mozzarella de búfala, tomate, rúgula y aceite de oliva \$ 23.000

Sánduche Pollo Parmigiana

Pechuga de pollo en salsa napolitana gratinada con queso mozzarella y parmesano \$21.000

Sánduche Pollo Alfredo

Pechuga de pollo en salsa alfredo, gratinado con queso mozzarella \$21.000

Sánduche Pechuga Pollo

Pechuga de pollo, queso mozzarella, tomate y lechuga \$21.000

Sánduche Vegetales Parrilla

Con aceite de oliva y vinagre balsámico \$19.000

Sánduche Lomo Gratinado

Lomo en julianas con aceite balsámico, tomates frescos y queso mozzarella \$23.000

Sánduche Italiano

Prosciutto, rúgula, tomates frescos, tomates secos, salsa al pesto y queso mozzarella \$24.000

Todos los sánduches llevan papas chips como acompañamiento (no puede variar). Estos productos aplican solo para domicilios o para llevar, no consumo en el restaurante.



Prepara en Casa

• BELLINI ARTESANAL •

Raviolis Congelados

Paquetes x 20 unidades para 2 personas \$17.000

Paquete x 40 unidades para 4 personas \$34.000

Ternera

Tortellis rellenos de ragú de ternera

Salmón

Tortellis rellenos de salmón y queso ricotta

Quesos

Tortellis rellenos de queso mozzarella, feta y parmesano

Pregunta por nuestras lasañas y canelones congelados para preparar en casa \$21.000

Estos productos deben ser ordenados con 3 días de anticipación.

Salsas

Para 2 personas \$11.000

Para 4 personas \$22.000

Puttanesca

Pomodoro, aceitunas, alcaparras, aceite de anchoas, ajo, perejil y peperoncino

Carbonara

Crema de leche, tocineta y queso parmesano

Alla Liguria

Napolitana, pesto, queso parmesano

Rosé

Pomodoro, crema de leche, albahaca y ajo

Amatriciana

Pomodoro, tocineta, cebolla y orégano

Domicilios

Nuestros domicilios son enviados con personal propio y con todas las medidas de bioseguridad. Los tiempos dependen de la distancia y el pedido que se realice, aproximadamente 60 minutos. Pueden realizar el pago con tarjeta de crédito, débito, transferencia Banco de Bogotá o Link de Pago con TC. El valor del domicilio tiene un valor adicional. También ofrecemos el servicio para recoger.

Bellini

Calle 25b#68b-10

Quejas, reclamos y agradecimientos: eventosgrupobellini@gmail.com

www.bellinirestaurante.com

Domicilios de lunes a viernes

¡Gracias!

Domicilios & ToGo

3133922681 /

4270605/4270593
