

## Entradas:

(Para compartir)

**Burrata de la Casa** \$26

Queso italiano fresco y suave relleno de straciatella, sobre mezcla de lechugas, rúcula, tomates secos, pesto, frutos secos garrapiñados y reducción de vinagre balsámico.

**Mozarella Fria y caliente** \$20

Mozzarella fresca con rodajas de tomate y hojas de albahaca sobre aceite de oliva.

**Carpaccio de Res** \$28

Corte en lonjas de lomo fino, con parmesano, pesto, rúcula y aderezo. Acompañado de puré de champiñones tartrufado.

**Ensalada César** \$30

Ensalada de lechuga romana con pollo, croutones, aderezo a base de anchoas y queso parmesano.

**Ensalada Di Buffala** \$32

Cama de rúcula con mozzarella, tomates cherry, pera, nueces y reducción de balsámico.

**Sopa De Tomate** \$18

Caldo de tomates asados y verduras, cebolla, croutones, sal, pimienta y queso parmesano.

**Calzone Caprese** \$18

Cuatro empanaditas al horno rellenas de caprese (rodajas de tomate, mozzarella fresca, hojas de albahaca fresca y aceite de oliva).

**Calzone pepperoni** \$18

Cuatro empanaditas al horno rellenas de pepperoni y queso mozzarella.

**Deditos De Queso** \$18

Cuatro unidades de deditos de queso apanados acompañados de salsa pomodoro.

## Rissottos y Lasagnas

**Ravioli Catania** \$35

Raviolis rellenos de carne acompañados de salsa pomodoro o salsa alfredo. (A tu elección).

**Ravioli Rosa Nana** \$36

Pasta en forma de rosa rellena de ricotta y salmón ahumado en salsa de vino blanco.

**Lasagna Bolognesa con topping de cuatro queso** bolognesa \$40

adición cuatro queso \$45

Lasagna de salsa bolognesa. Puedes elegirla con topping de cuatro quesos o bolognesa doble.

**Risotto Funghi Y Pollo** \$42

Arroz arbóreo cocinado en caldo de verduras, vino blanco con champiñones, pollo y queso parmesano.

**Risotto Sicilia (Frutos del Mar)** \$46

Arroz arbóreo en salsa pomodoro con frutos del mar, camarones, langostinos, mejillones y anillos de calamar.

---

## Pastas:

(Puedes escoger tu pasta a elección: Fettuccini, Spaghetti o Tagliatelle.)

### Carbonara Con Guanciale \$45

Pasta en salsa cremosa con guanciale, huevo, queso parmesano y pimienta fresca.

### Burrata Napolitana \$36

Burrata en cama de pasta con salsa de tomates frescos, tomate chonto y pelatti con albahaca.

### Frutos Del Mar (Tinta De Calamar) \$45

Pasta en salsa blanca con tinta de calamar, camarones frescos, calamares y langostinos.

### Amatriciana \$38

Pasta en salsa de tomates frescos con cebolla, champiñones, guanciale y peperoncino suave.

### Bolognesa \$31

Pasta tradicional con salsa Bolognesa a base de ragú, finas yerbas, tomates italianos y queso parmesano.

### salmon Y vodka \$54

Pasta cremosa en salsa rosa, a base de pomodoro y bechamel con lonjas de salmón ahumado y un toque de vodka.

---

## A La Parrilla:

Platos fuertes acompañados de pasta o ensalada de la casa.

### Lomo Balsámico \$50

Tiernos medallones de lomo de cerdo, bañados en una reducción de vinagre balsámico, que realza su sabor y jugosidad.

### Osobuco de Ternera \$50

Carne de ternera en cocción de seis horas bañado en sus propios jugos con vegetales.

### Salmon Grigliata \$60

Filete tierno y jugoso, cocinado a la parrilla, aromatizado con hierbas frescas.

### Pollo alla Parmigiana \$43

Pechuga de pollo crujiente empanizada, bañada en salsa pomodoro y gratinada con queso mozzarella fresco.

### Fileto Di Manzo Pomodoro \$56

Lomo de res sellado a la parrilla sobre un espejo de salsa pomodoro y tomates cherry.

### Fileto Di Manzo Cuatro Quesos \$60

Lomo de res sellado a la parrilla sobre un espejo de salsa cuatro quesos.

### T-bone (500 grs) \$90

Un corte jugoso que combina lomo y solomillo, con un sellado perfecto a la parrilla.

---

---

## PIZZA:

Todas las pizzas tienen 8 porciones y una dimensión de 32 cm. Son cocinadas en horno de leña para conservar su sabor original italiano, crujencia y textura.

### Margarita \$26

Mozzarella, salsa pomodoro, aceite de oliva, albahaca fresca, sal y pimienta. Un clásico simple y bien hecho.

### Margarita di Buffala \$29

Mozzarella de búfala, tomate fresco y albahaca. Una versión más cremosa del clásico.

### Maíz y Tocineta \$29

Mozzarella, salsa pomodoro, tocineta, maíz tierno, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta.

### Hawaiiana \$29

Mozzarella, jamón y piña. Dulce y salada, en su versión clásica.

### Diavola 🍷 \$33

Mozzarella, pepperoni, salami y peperoncino. Picante y sabrosa.

### Pepperoni \$33

Mozzarella y pepperoni. La favorita de siempre, al estilo italiano.

### Pollo y Champiñones \$33

Mozzarella, pollo, champiñones salteados y un toque de aceite de trufa.

---

---

### Carbonara \$42

Mozzarella, parmesano, guanciale y huevo. Inspirada en la receta clásica romana.

### Bondiola Il Secreto del Forno ★ \$42 (recomendada del chef)

Base margarita con bondiola de cerdo cocinada por 8 horas, reducción de vino tinto, vegetales salteados, straciatella, rúcula y peperoncino. Sabores intensos y bien equilibrados.

## Postres:

### Tiramisú Tradicional \$21

Bizcocho frío en capas de mascarpone, café expreso y cacao italiano.

### Tiramisú de la Casa \$21

Clásico bizcochuelo húmedo a base de limoncello y crema mascarpone.

### Napolitano de Chocolate \$16

Sándwich de galleta de chocolate amargo con helado de chocolate Ferrero y crumble

### Napolitano de Pistacho \$16

Sándwich de galleta de maní con helado de pistacho y crumble.

### Dolce Cannoli \$21

Rollitos de masa a base de vino, rellenos de ricotta dulce, y pistacho. Con crema de avellana y cacao

### Panna Cotta \$18.

Panna Cotta tradicional en salsa de frutos rojos.

---



---

## Cócteles:

### mojito

Ron Bacardi, hierbabuena, limón y triplesec.  
\$27

### gin & tonic

Ginebra y tónica.  
(Puedes escogerla tradicional o de frutos rojos)  
\$25 / \$30

### margarita

Tequila, triple sec y zumo de limón.  
\$27

### cuba libre

Ron , Coca Cola y Gotas Amargas.  
\$27

### aperol spritz

Aperol, Prosecco y agua tónica.  
\$27

### moscow mule

Vodka, Ginger Beer y limón  
\$30

---

## Cócteles de la Casa

### mandarino

helado de mandarina frappe y Vodka.  
\$40

### guaya

Whiskey, Tequila, Ginebra, Vodka y Ron.  
Acompañado de Sprite, jugo de naranja y granadina  
\$45

---

## Cócteles sin Alcohol

### mojito sin alcohol

\$20

### fusión Sandia

Red bull de Sandia, Albahaca, manzana  
y zumó de limón.  
\$20

---

## Cerveza:

Poker:

\$10

Heineken:

\$12

Corona:

\$15

3 Cordilleras:

Rubia / Negra / Rosada  
\$1.6

Club Colombia:

Rubia / Negra / Roja  
\$12

Stella Artois:

\$16

Cerveza 0%:

\$12

---

## Shots:

(Gin, vodka, whiskey, aguardiente, tequila, ron)

Individual : \$8  
trago a elección

Shots x 6: \$45

---



## BEBIDAS:

### Sodas Saborizadas

soda de  
**Frutos Amarillos**  
(Maracuyá, Mango y Piña)  
\$16

soda de  
**Frutos Rojos**  
(Fresa, Mora y Agradz)  
\$16

### Limonas

**Limonada Natural**  
\$10

**Limonada de Coco**  
\$14

**Limonada de Sandia**  
\$14

**Limonada Cerezada**  
\$14

**Limonada de Yerbabuena**  
\$14

### Gaseosas:

**Coca Cola**  
\$8.5

**Breña**  
\$8.5

**Ginger**  
\$8.5

**Té Hatsu**  
\$8.5

**Tónica**  
\$8.5

**Agua con o sin gas**  
\$6.5

**Red Bull**  
(Original - Sugar free - Sandia)  
\$16

**gatorade**  
\$ 9

### Cafés:

**Expreso**  
\$6

**Expreso Doble**  
\$8

**Americano**  
\$6

**Capuchino**  
\$8

**Agua Aromática**  
\$6