

The image shows the front cover of an Italian restaurant menu. The background is a light-colored marble pattern with veins of grey, black, and red. A solid red vertical band runs down the center. Overlaid on this band is a circular frame with a gold and red border. Inside the circle, the word "ITALIAN" is written in a large, black, serif font. Below it, the words "Pizza & Pasta" are written in a red, cursive script font, underlined with a thin gold line.

ITALIAN

Pizza & Pasta

ENTRADAS



ENTRADAS

Pepperoni-Jamón serrano

Tomate frescos gratinados con queso mozzarella en nuestro horno artesanal, pepperoni y jamon serrano acompañada de pan de baguet y albahaca fresca.

\$ 27.9

Crema de Tomate

Elaborada en cocción lenta, acompañada de crotones, albahaca fresca y queso mozzarella.

\$ 18

Portobello-Salsa blanca

Portobello frescos gratinados con queso mozzarella en nuestro horno artesanal, salsa blanca acompañada de pan de baguet y albahaca fresca.

\$ 27.9

Chorizo Santarosano

Tomate frescos gratinados con queso mozzarella en nuestro horno artesanal, chorizo santarosano acompañada de pan de baguet y albahaca fresca.

\$ 27.9

IL FORNO



PIZZAS

TAMAÑO MEDIANO DE 30 CM
4 PORCIONES



GAMBERETTI

PIZZAS

Gamberetti

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella y deliciosa combinación de camarones salteados, champiñon portobello, queso azul y rúgula.

\$42.9

SICILIA

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, queso parmesano, queso azul, queso ricota y platano maduro.

\$33.9

Atipika

Salsa blanca, pollo, tocineta, bastones de plátano maduro y cebolla caramelizada. Con notas de pimentón y hojas de albahaca.

\$36.9

Vegetariana op 1

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, zucchini, cebolla caramelizada, pimentón, aceitunas negras y champiñon portobello.

\$33.9

Vegetariana op 2

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, aceitunas negras, tomate cherry y rúgula.

\$33.9

Burrata

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, rodajas de tomates frescos, aceite de oliva y nuestra deliciosa burrata.

\$38

Santa Rosana

Especial de la casa con queso mozzarella, chorizo santarosano, aceitunas negras y pico de gallo.

\$ 36.9

MASTER 2023 CLASICA

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, rodajas de queso bocconcini de bufala, pesto de albahaca y de tomate, trozos de tocineta, almendras y toques de miel finalizando con hojas de albahaca.

\$36.9

Margarita

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, tomates frescos, aceite de oliva y hojas de albahaca.

\$26.9

Roma

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tiras de pimentón, aceitunas negras y tocineta.

\$36.9

Milan

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, parmesano, pollo y portobello.

\$36.9

Florescia

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, pepperoni y prosciutto.

\$36.9

Pepperoni

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella y un clásico deseable de pepperoni.

\$33.9

Cuatro Quesos

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, parmesano, azul y ricota.

\$33.9

Aloha

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, trozos de piña confitada, cereza y jamón.

\$33.9

CUATRO CARNES

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella y un clásico deseable de pepperoni, jamon, salami y chorizo español.

\$38.9



NATURAL



NUESTRAS PIZZAS SON
HECHAS EN UN PROCESO
ARTESANAL, DONDE SE
COMBINA EL TIEMPO Y
HARINAS ESPECIALES SIN
MEJORANTES, LO QUE
HACE UNA ALIMENTACIÓN
MAS CONSCIENTE Y
SALUDABLE.

PIZZA TAMAÑO DE 30 CMS
(DIVIDIA EN 4 o 6
PORCIONES)



AMALFITANA



CAMARONES BAÑADOS EN UNA COMBINACIÓN DE SALSAS, LECHE DE
COCO ARTESANAL Y VINO BLANCO.

PASTAS

(LINGUINI-FETUCCINE-SPAGUETTI-PENNE)

Frutos del mar

Una combinación deliciosa de camarones, anillos de calamar, filete de robalo, almeja en concha, palmitos de cangrejo y pulpo cocinados de manera individual en nuestra leche de coco artesanal.

\$39.9

Pasta al burro

De tu preferencia, salteada en aceite de oliva o mantequilla.

\$20.9

Amalfitana

Camarones bañados en una combinación de salsas, leche de coco artesanal y vino blanco.

\$36.9

Napolitana

En nuestra salsa 100% artesanal, con tomates y albahaca fresca, en un lento proceso de cocción que realza sus sabores.

\$26.9

All'amatriciana

Picante, con trozos de guanciale o tocineta en salsa napolitana.

\$33.9

MENÚ INFANTIL

Pasta Napolitana con Pollo

\$22

Pasta al Burro

\$16.9

Bolognesa

En deliciosa salsa bolognesa elaborada artesanalmente en cocción lenta, con carne molida, parmesano y especias de tu preferencia.

\$33.9

Carbonara

En la clásica salsa italiana, con queso parmesano y trozos de guanciale o tocineta, elaborado en pimienta.

\$33.9

Pasta al pesto

En aceite de oliva virgen, hojas de albahaca y nueces.

\$36.9

Alfredo

Exquisita salsa blanca con pollo desmechado.

\$33.9

4 Quesos

En salsa blanca con queso azul, mozzarella, ricota y parmesano fundidos, acompañados con una deliciosa burrata de búfala, con notas de reducción de vinagre balsámico.

\$36.9



ITALIAN



ENSALADAS

INSALATE - ENSALADA ITALIAN

Combinación de lechugas mixtas, aceitunas negras, tomate Cherry, pepinillo europeo, queso Mozzarella Ciliegine, semillas de ajonjolí y un delicioso pollo marinado; esta saludable combinación acompañado de una vinagreta artesanal.

\$33.9

INSALATE - VERONA

Mezcla de variedad de lechugas, albahaca, lunas de manzana verde, aceitunas negras, queso mozzarella Mozzarella Ciliegine de búfala y tocineta crujiente. Todo aderezado con nuestra. Sugerencias consulte nuestras adiciones.

\$33.9

BURRATA CAPRESE Y PROSCIUTTO

Refinada y cremosa, esta delicada creación está compuesta por una fina capa de mozzarella fresca anudada como un pequeño saco. Su interior guarda la famosísima stracciatella, mezcla perfecta de crema de leche de búfala e hilos de mozzarella, acompañada de rodajas de tomate fresco, prosciutto y hojas de rúgula, con un ligero baño de vinagre balsámico, sal y pimienta

\$36.4

BURRATA CAPRESE



DE MONTE CARMELO

Prega per noi e bendici la nostra casa.

Priez pour nous et benissez notre maison.

Ave, o Maria, piena di grazia, il signore è con te.

Tu sei benedetta fra le donne benedetto

è il frutto del tuo seno, Gesù.

Santa Maria, Madre di Dio, prega per noi peccatori, adesso e nell'ora della nostra morte.

AMÉN

ADICIONES



Aceitunas Negras \$14

Porción de pan \$4.9

Frutos de mar \$24

Camarones \$21

Pepperoni \$14.9

Proteína \$13
Pollo-Carne

Vegetales \$10

Quesos \$15

Burrata \$18.9



OTRAS



LASAGNAS

Bolognesa

Deliciosa bolognesa artesanal gratinada con queso mozzarella.

\$29

Pollo y champiñones

Deliciosa salsa blanca artesanal con pollo y champiñones gratinada con queso mozzarella.

\$29

Mixta

Bolognesa y pollo.

\$29



Canelones pollo y champiñones

Deliciosos rollos de pasta rellenos de pollo y champiñones, gratinados con mozzarella en una base de salsa blanca, con notas de vinagre balsámico.

\$37.9

Canelones carne

Deliciosos rollos de pasta rellenos de carne, gratinados con mozzarella en una base de salsa blanca, con notas de vinagre balsámico.

\$37.9

OPCIONES

RAVIOLI

Queso

Pasta rellena de queso en salsa napolitana. **\$37.9**

RICOTA Y ESPINACA

Pasta rellena con espinaca y queso ricota, sobre salsa napolitana y pintas de queso ricota. **\$37.9**



CALZONE

FOMAGGI

Relleno de quesos mozzarella, ricota, parmesano y pintas de queso azul y pollo. **\$33.9**

ALOHA

Relleno de quesos mozzarella, piña confitada y jamón. **\$33.9**

PEPPERONI

Relleno de quesos mozzarella, 100% pepperoni. **\$33.9**

PEPPERONI Y SALAMI

Relleno de quesos mozzarella, pepperoni y salami. **\$33.9**



RISOTTO FRUTOS DEL MAR



ARROZ ARBORIO CON FRUTOS DEL MAR, ALBAHACA, PEREJIL EN
VINO BLANCO Y QUESO PARMESANO.

\$43.9

RISOTTO PORTOBELLO Y QUESO AZUL



ARROZ ARBORIO CON QUESO AZUL, CHAMPIÑONES, PEREJIL EN
VINO BLANCO Y QUESO PARMESANO.

\$37.9

SODAS ITALIANAS



\$8.5

Rosada
Verde

frutos rojos
Amarillos

VINO TINTO



VINOS L@RES

BOTELLA

DE TEMPORADA \$80

Cabernet-Merlot

LAMBRUSCO \$70

DELLEMILIA

Rosado y tinto

SANGRÍA JARRA \$85

Lambrusco Rosado

CHIANTI TOSCANA \$98

CPA

VINO NORMAL \$19

Blanco y tinto

SANGRÍA

VINO TINTO \$19

WHISKY

Buchanan's 12 años T/\$32

Old Parr 12 años T/\$32

Chivas 12 años T/\$28

TEQUILA

Don Julio T/\$35

Jimador T/\$26

Jose Cuervo T/\$26

BAILEYS T/\$18

CÓCOTELES

GIN AND TONIC

Ginebra Hendriks, piel de pepino y agua tónica

\$43

SELVA GIN: Rodaja de naranja, granos de pimienta y agua tónica

\$38

Margarita

Zumo de limón, tequila, triple sec.

\$26

Mojito

hierba buena, azúcar, zumo de limón y Ron blanco.

\$26

Padrino

Amareto y Whisky escocés.

\$25

Disaronno

(Aperitivo)T

T/\$19

Limoncello

(Aperitivo)T

T/\$28

CERVEZAS

HEINEKEN

\$11

TRES CORDILLERAS

\$11

SOL

\$10

CORONA

\$11

STELLA ARTOIS

\$11.5

CLUB COLOMBIA

\$8

BBC BARRIL

JARRA 1,6 LT

\$36

500 ML

\$17

330 ML

\$8.9



BEBIDAS

Jugo natural \$7.5

Fresa-Mango-Lulo
-Guánabana-Mora

Agua nacimiento \$4.5

Te Hatsu \$7.5

Limonada natural \$7.5

Limonada \$9.5

Cherry-Coco

Coca Cola \$4.5

NOTA

Jugo en leche costo adicional
2.000

Michelada costo adicional
1.500





CHEESECAKE DE
AGRAZ \$12

TIRAMISÚ \$9

PANNA COTTA \$9

AROMATICA \$4.5

CAFÉ AMERICANO \$5

CAFÉ LATTE \$7

CAPUCHINO \$7

CAFÉ DE ORIGEN EN
GRANO TOSTADO
LIBRA. \$36

Tostion media con una tasa del 87%



PARA TARDEAR



Y COMPARTIR.

PANINI TAPAS CON PEPPERONI

Delicioso pan artesanal elaborado con harinas especiales sin mejorantes industriales y con un cuidadoso proceso de fermentación, con pepperoni en una cama de salsa napolitana.

\$25.9

PAN ARABE CON PESTO Y BOCONCCINI

Pan recién horneado rellenos de pesto y queso feta

\$25.9

BRUSCHETTINA CON RICOTA Y TOMATE

Delicioso pan artesanal elaborado con harinas especiales sin mejorantes industriales y con un cuidadoso proceso de fermentación, con ricota y tomate.

\$25.9

PAN FOCACCIA PORCION

Delicioso pan artesanal elaborado con harinas especiales sin mejorantes industriales y con un cuidadoso proceso de fermentación, con pepperoni en una cama de salsa napolitana.

\$10.9



