



DELEITATE CON NUESTRO DELICIOSO

Menú

LA NONNA

CAFE · RESTAURANTE · PIZZERIA

 lanonnacf  La Nonna Comfort Food





Entradas

Champinones al vino . \$18.400

Champiñones salteados con vino y ajo.

Sopa del Dia . \$13.800

Sopas 100% caseras

Burratta . \$30.000

Queso burrata, rúgula, tomate cherry, sal marina, aceite de olivas y reduccion de balsamico.

Crema de Tomate. \$16.500

100% artesal

*Nuestras entradas viene acompañadas con Pan



Ensalada de la casa. \$18.900

Mix de Lechuga, tomate cherry, maíz tierno, aguacate, mani, vinagreta de lulo y queso parmesano.

Ensalada de Pasta . \$23.500

Pasta Fusilli, tomates cherry, mozzarellas de leche de bufala, aceitunas negras, pepino, sal marina, pimienta , aceite de olivas y limon.



Ensalada de Quinoa . \$25.500

Quinoa, Berenjena, zucchini, pimentones asados y champiñones al grill con salsa pesto, sal marina y pimienta.



Bruschettas

Dos tajadas de pan artesanal Tostado

Albahaca, tomate fresco marinado en aceite de olivas \$12.500

Caprese, tomate fresco, ovoline de leche de búfala, albahaca, y aceite de olivas \$18.500

Vegano, tomate fresco, aguacate y germinados \$14.500

Serrano, rugula y reduccion de balsamico \$21.500



Pastas



Alfredo . \$26.900

Pasta a elegir. Salsa a base de mantequilla, crema de leche, queso parmesano, nuez moscada, perejil, sal y pimienta.

Al Pesto . \$24.800

Pasta a elegir. Salsa a base de aceite de olivas, albahaca, queso parmesano, ajo, nueces y sal.

Al funghi \$27.900

Pasta a elegir. Mix de champiñones, portobello, crimini, orellanas con crema de leche ajo, nueces y sal.

Bolognesa . \$27.800

Pasta a elegir. Salsa de carne de res molida y pomodoro.



Media Porcion. \$17.400

Pasta a elegir, Alfredo, bolognesa, carbonara, pomodoro o al burro

Carbonara . \$27.900

Pasta a elegir. Salsa a base de mantequilla, aceite de olivas, tocineta, huevo, sal y pimienta,

Puttanesca . \$27.900

Pasta a elegir. Salsa a base de aceite de olivas, anchoas, ajo, tomate, alcaparras, aceitunas negras, oregano, sal y pimienta.

Pomodoro con Albahaca . \$24.000

Pasta a elegir. Salsa a base de aceite de olivas, ajo, tomate, albahaca sal y pimienta.

Vegetales . \$26.900

Pasta a elegir. Berenjena, zucchini, pimenton, champiñones y cebolla morada en salsa pomodoro o pesto.

Adiciones sugeridas: Pollo al grill, camarones salteados (ver Adiciones)

Pasta a elegir: Spaguetti, Fettuccine, Fusilli o Penne.

Opcion Integral y sin Gluten



Al Horno

Lasagna Bolognesa . \$28.000

Salsa bolognesa, bechamel y queso mozzarella, gratinado con queso parmesano.

Lasagna de Pollo . \$27.000

Pollo desmechado, salsa pomodoro, bechamel y queso mozzarella, gratinado con queso parmesano.

Lasagna de Vegetales . \$27.000

Salsa pomodoro, bechamel, Berenjena, zucchini, pimenton, champiñones y cebolla morada, queso mozzarella, gratinado con queso parmesano

Berenjena a la Parmesana \$18.900

Berenjenas con salsa pomodoro, queso mozzarella y Albahaca, gratinado con parmesano.

Todas las Pastas van acompañadas de pan y queso parmesano.



Especiales

Pizza

Burrata \$35.000

Masa fresca tipo Napolitana con salsa pomodoro, queso mozzarella, queso burrata, rugula, tomates cherry, sal marina, aceite de olivas y reduccion de balsamico.

Con Chorizo . \$26.000

Masa Romana, salsa pomodoro, queso mozzarella y chorizo de vela.

Al Pesto . . \$28.000

Masa romana, salsa pesto, queso mozzarella, pollo al grill y tomates secos con paprika.

Criolla . . \$36.000

Masa romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, maíz tierno, carne mechada, plátano maduro, tocineta y hogao.

Panchetta . . \$30.000

Masa Romana, crema de frijol, queso mozzarella, mix de chicharrón y chorizo, aguacate, plátano maduro y salsa bachaca.

Toscana . . \$28.000

Masa Romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, pollo al grill, pimentones asados con paprika y estragon.

Frutti Di Mari \$37.000

Masa romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, langostinos con anillos de calamar salteados al vino y ajo, gratinados con parmesano.

Al Funghi \$34.000

Masa fresca, stracciatella, mix de champiñones portobello, crimini, orelana y queso peccorino.

Peccorino \$36.000

Masa fresca tipo Napolitana con salsa pomodoro, stracciatella, queso peccorino, rugula, tomates secos, salchicha Italiana con oregano siciliano y reduccion de balsamico.

Bachacaloca . . . \$36.000

Masa fresca tipo Napolitana con salsa pomodoro, queso mozzarella, queso cabra, jamon serrano, pera, mermelada de higos y salsa bachaca dulce.

De Leo . . \$30.000

Masa Romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, rugula, jamon serrano y tomates secos con oregano.

Stracciatella . . . \$36.000

Masa fresca tipo Napolitana con stracciatella, mix de lechugas asiaticas, ciliegine de leche de bufala, mani, tomate de cherry y vinagreta de lulo.

Brie \$36.000

Masa Fresca tipo Napolitana, crema de leche, queso brie, manzana verde, miel, ciruela, tomate cherry y queso parmesano.

Del Huerto . . \$36.000

Masa romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, rugula, tomates cherry, zucchini, champiñones, aceitunas negras y queso parmesano.

Peccorino



Bachacaloca



Stracciatella



Brie



Burrata





Pizza

Tradicionales

Rosita . . . \$22.000

Masa romana salsa pomodoro, queso mozzarella, aceite de olivas y albahaca fresca.

Tropical . . . \$28.000

Masa Romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, piña al grill con tocineta.

Vegetariana . \$28.000

Masa Romana salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones, espinacas y tomates secos con oregano.

A la Medida . \$28.000

Masa romana ,salsa pomodoro, queso mozzarella. Elije dos ingredientes para tu pizza. Ver Adiciones. no incluye señalados con *

4 quesos . . \$36.000

Masa romana ,pomodoro, queso mozzarella, queso holandes , parmesano y azul .

Sandwich . . \$30.000

Masa Romana , Base de pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón de cerdo y salsa blanca especial de la casa con una segunda capa de base de pizza. lechuga opcional.

Dulces

Bocadillo . . . \$23.000

Masa romana con queso mozzarella, salsa de guayaba y bocadillo

Nutella. \$24.000

Masa romana crema de chocolate, banano, fresas y azucar pulverizada.



adiciones

Aceitunas (verdes o negras)	\$2.500
Aguacate	\$3.500
Anchoas *	\$10.000
Burrata de Leche de bufala *	\$12.000
Camarones salteados *	\$12.000
Carne mechada	\$4.500
Champinones	\$2.500
Chorizo de Vela	\$4.500
Espinacas	\$2.500
Hogao	\$2.500
Huevo	\$2.500
Jamon de cerdo	\$4.500
Jamon de pavo	\$4.500
Jamon serrano	\$5.500
Pepperoni	\$4.500
Pimentones asados	\$2.500

Pina al grill	\$2.500
Platano maduro en cubos	\$2.500
Pollo al grill	\$4.500
Queso amarillo tipo holandes	\$4.500
Queso parmesano	\$4.500
Queso Mozzarella	\$4.500
Maíz tierno	\$2.500
Mozzarella ciliegine de leche de bufala	\$5.500
Rugula	\$3.500
Salchicha Italiana	\$5.500
Salmon ahumado *	\$12.000
Tocineta ahumada	\$4.500
Tomates secos	\$3.500
Tomates frescos	\$2.500
Tomates cherry	\$3.500



Bebidas

Soda Hatsu \$ 4.900

Gaseosas \$ 4.900

Agua (con o sin gas) \$ 4.900

Jugos Naturales
(mango, fresa, mora, piña, lulo, guanabana,
maracuya y frutos rojos)

En agua \$ 6.900

En Leche \$ 7.900

En Leche de Almendras \$ 9.800

Jugo de Mandarina \$ 8.200

Jugo de Naranja \$ 8.200

Limonada Natural \$ 5.900

Limonada Cerezada \$ 7.900

Limonada de Coco \$ 7.900

Limonada Hierbabuena \$ 6.900

Batido Refrescante
(Maracuya, lulo y hierbabuena).. . . . \$12.200

Batido de Frutos Rojos
(frutos rojos con yogurt sin azucar) \$ 12.200

Batido Cerezas
(Yogurt sin azucar, fresas y cerezas) \$ 12.200

Batido Detox
(piña, naranja y gengibre) \$ 12.200

Batido Energizante \$ 12.500
(Yogurt sin azucar , banano, leche de almendras, miel y
canela)

Malteadas \$ 12.500
(Vainilla, brownie, oreo, café, chocolate, frutos rojos)

Recomendados

malteada de Te Chai
y Te Mattcha



Tés

Chai tea Latte	\$ 7.300
Frio (hielo, frappe)	\$ 8.400

Chai tea Latte en leche de Almendras	\$ 8.500
Frio (hielo, frappe)	\$ 9.700

Tea Matcha en Agua	\$ 6.900
Frio (hielo, frappe)	\$ 7.800

Tea Matcha latte	\$ 7.900
Frio (hielo o frappe)	\$ 8.800

Tea Matcha en leche de almendras	\$ 9.400
Frio (hielo o frappe)	\$ 10.400

Té en sobre en agua	\$ 5.900
Frio (hielo o frappe)	\$ 6.800

Té en sobre en leche	\$ 6.900
Frio (hielo o frappe)	\$ 7.800

Té Hatsu Frio	\$ 8.000
---------------	----------

Chocolate

En agua	\$ 5.500
En Leche.	\$ 5.500
En leche de almendras	\$ 7.500
Frio (hielo o Frappe)	\$ 8.400

Aromatica Casera (frutos rojos, hierbas o combinada)	\$ 4.300
---	----------

DEVOCIÓN

Americano	\$4.900
Americano grande	\$5.600
Café Corretto	\$10.800
(Espresso con el licor de tu elección Baileys, Brandy, Amaretto o Ron)	
Espresso	\$ 4.900
Espresso Doble	\$ 5.600
Macchiato	\$ 5.100
Macchiato doble	\$ 6.100
Café Campesino	
(Con canela y panela rallada)	\$ 6.500
Cappuccino	\$ 5.900
Cappuccino Grande	\$ 6.700
Cappuccino Flame	\$ 7.900
(con masmelos flameados)	
Cappuccino Especial	\$12.500
(Acompañalo con el licor de tu elección Baileys, Brandy, Amaretto o Ron)	
Café Latte	\$ 5.900
Café Latte grande	\$ 6.700
Frio (hielo, Frappe)	\$ 7.600
Café Latte con Leche de Almendras	\$ 7.500
Café Latte con Leche de Almendras grande	\$ 8.300
Frio (hielo, Frappe)	\$ 9.200
Mocaccino	\$ 6.900
Affogato	\$8.700
(Espresso con helado de Vanilla)	

Artesanales



Cerveza elaborada en pequeñas cantidades con pura malta e ingredientes 100% naturales. Reinterpretando recetas tradicionales con un carácter colombiano.

BBC Cajica Miel \$11.500

Internacionales



. . . . \$11.500

Sofisticada lager de origen Belga con más de 600 años de tradición. Caracterizada por un sutil amargor y rico en aroma. Final suave y refrescante.

 **Corona** \$11.500

Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente, siempre coronada con limón.



. . . . \$7.800

Auténtica lager americana. Elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración en madera, generando un sabor balanceado, refrescante y de rápido final.

Cervezas

Nacionales



. . . . \$7800

Lanzada en el 2002, Aguila Light es una cerveza juvenil y fácil de pasar. Es una cerveza muy refrescante, con un sabor suave y menos porcentaje de alcohol



Club Colombia

Club Colombia nació en 1949 en Colombia con el nombre de Club Sesenta, en conmemoración a los sesenta años de la fundación Bavaria y fue la primera cerveza premium de la compañía.

Club Colombia dorada, negra roja. . . . \$7.800

Club Colombia trigo. . . . \$8.500





¡UNA BUENA COMIDA CASERA ES
ESENCIAL PARA TÚ DÍA A DÍA!

*Pregunta por Nuestros
Postres y Panes del día*

LA NONNA

CAFE - RESTAURANTE - PIZZERIA



Desayunos

Sabados y Domingos

Huevos al Gusto . \$7.800

Huevos fritos, revueltos o pericos. Acompañados de arepa de maíz pelado o pan.

Caldo de Costilla \$14.500

Caldo fresco de costilla con papa. Acompañado de arepa de maíz pelado o pan.

Tamal.

Tamal típico santandereano. Acompañado de arepa de maíz pelado o pan.

Pequeño \$ 8.800
Grande \$11.400

Tostadas a la francesa. \$15.800

Dos tostadas servidas con azúcar glase, banano tajado y fresas, syrup o mermelada de frutos rojos o chocolate.

Parfait . . \$14.900

Yogurt natural sin azúcar, granola con fruta fresca de temporada.

Plato de fruta. \$7.800

Fruta de temporada con hojuelas de avena.

Arepa de Maíz . \$3.500

Arepa de maíz pelado amarilla. Típica santandereana

Omelette

Omelette con dos ingredientes a escoger entre, tomates frescos, tomates secos, pimentones asados, champiñones, espinaca, queso mozzarella, queso amarillo tipo holandés, jamón de pavo, jamón de cerdo, jamón serrano y tocineta.

Vegetales, 2 vegetales	\$ 13.000
Mixto, 1 vegetal y 1 jamon/queso	\$ 16.500
Proteína, 1 Jamón y 1 Queso	\$ 18.800
Omelettes de solo claras, adicion	\$ 3.500

Huevos Benedictinos \$19.800

Dos huevos pochados sobre un croissant con jamón serrano, salsa holandesa y cebollín.

Huevos Sicilianos \$18.900

Dos huevos cocinados al Horno en salsa pomodoro con jamon serrano, queso parmesano y pan.

Huevos la Nonna \$19.800

Dos huevos fritos sobre un croissant, con queso crema, pimientos asados, tomates secos y tocineta.