



LA FAMIGLIA

Chef Sergio Marti



MENÚ SPECIALE

Desayuno Italiano

10:00 A 11:30 AM

Domingo

ROMA

**HUEVO POCHADO, SALSA MATRICIANA,
SOBRE FOCACCIA AROMATIZADA**

PARMA

**HUEVO POCHADO, SALSA QUESO PARNESANO,
PROSCIUTTO Y PROSCIUTTO CROCANTE**

PALERMO

**HUEVO POCHADO, SALSA PUTANESCA
SOBRE RUGULA Y FOCACCIA AROMATIZADA**

BOLOGNA

**HUEVO POCHADO, SALSA BOLOGNESE,
SOBRE FOCACCIA AROMATIZADA**

**CAFE
JUGO
CANASTA DE PAN
HUEVOS**

PRECIO POR PERSONA

\$35 K



LA FAMIGLIA

Chef Sergio Marti

Antipasti

Entradas

Mozzarella con Prosciutto

Mozzarella con tomates frescos, albahaca, emulsión balsámica y prosciutto.

\$ 32.000

Carpaccio di Manzo

Carpaccio de lomo con rugula, parmesano y salsa cremosa.

\$ 28.000

Funghi 1 La Pizzaiola

Champiñones en salsa pomodoro con albahaca, orégano y mozzarella.

\$ 25.000

Antipasto della Famiglia

Capressa, carnes frías, champiñones, cebollas ocañeras caramelizadas, pimientos, todos en diferentes emulsiones balsámicas.

\$ 42.000

Arancini

Croquetas de risotto, mozzarella y parmesano sobre cama de rúgula y salsa napolitana

\$ 32.000

Mozzarella fria

Queso mozzarella con tomates fresco, albahaca y emulsión balsámica.

\$ 25.000

Mozzarella caliente

Queso mozzarella caliente con tomates frescos, albahaca y emulsión balsámica.

\$ 25.000

Polpette de la nonna Albóndigas de la nona

Albóndigas de carne de res en salsa pomodoro, alfredo, pesto y queso parmesano.

\$ 32.000

Burrata a la mia manera

Tomate seco, rugula, frutos secos garrañados y emulsión balsámica.

\$ 37.000

Crema funghi

Crema de champiñones
Crema de champiñones
con queso parmesano

\$ 17.900

Zuppe

Sopas

Zuppa di pomodoro

Clásica sopa de tomates con queso parmesano.

\$ 17.900

Insalata

Ensaladas

Ensalada César con pollo

Lechuga romana tierna y fresca, pollo, aderezo César (anchoas), crotones y queso parmesano.

\$ 25.900

Ensalada César

Lechuga romana tierna y fresca, aderezo César (anchoas), crotones y queso parmesano.

\$ 22.000

Ensalada contadina

Mezcla de lechugas, maíz, palmitos, arvejas, tomates secos, champiñones y miel.

\$ 22.000

Ensalada mediterránea

Lechugas, tomates secos, mozzarella, aceitunas negras, pan y vinagreta balsámica.

\$ 19.900

Pasta

Espaguetti Salmone e Vodka

Espaguetti en salsa cremosa a base de salmón y vodka.

\$ 45.900

Espaguetti Alfredo

Salsa cremosa de mantequilla y queso parmesano.

\$ 34.900

Espaguetti al Olio e ´ Peperoncino

Salsa cremosa a base aceite de oliva, ajo, perejil y pepperoncino.

\$ 34.900

Espaguetti Tripomodoro

Salsa de tomates frescos con tomates cherry, chonto y pelatti con albahaca fresca.

\$ 34.900

Espaguetti alla Putanesca

Salsa pomodoro con anchoas, aceitunas, alcaparras y pepperoncino picante.

\$ 34.900

Espaguetti cremoso pesto

Salsa cremosa y pesto de albahaca a la genovesa.

\$ 34.900

Espaguetti alla Bolognese

Clásica salsa de tomates con carne.

\$ 34.900

Espaguetti quattro Formaggi

Espaguetti con salsa de cuatro quesos; queso azul, queso provolone, queso pecorino y queso parmesano

\$ 34.900

Espaguetti della Famiglia – Don Gabriel

Salsa cremosa de champiñones, jamón y un toque de nuez moscada.

\$ 45.900

Espaguetti alla Arrabiata

Salsa de tomates frescos con ajo y peperoncino picante.

\$ 34.900

Espaguetti al Funghi

Salsa cremosa, champiñones con ajo y perejil.

\$ 34.900

Espaguetti al Frutti di Mare

Salsa de tomates frescos con un mix de frutos del mar.

\$ 45.900

Espaguetti alla Matriciana Rustica

Salsa de tomates frescos con cebolla, champiñones, tocineta y pepperoncino suave.

\$ 34.900

Esppaguetti alla Carbonara

Salsa cremosa con tocineta, huevo y pimienta fresca.

\$ 34.900

Espaguetti Ragú de Mar

Pesca del día con salsa putanesca.

\$ 45.900

Espaguetti Napolitana

Salsa de tomates frescos, tomate chonto y pelatti con albahaca.

\$ 34.900

Pastas Rellenas



Raviolis di Chorizo

Pasta fresca con chorizo antioqueño en salsa arrabiata,

\$ 37.900

Raviolis di manzo (carne)

Pasta fresca con carne molida en salsa alfredo o pomodoro.

\$ 37.900

Raviolis de Champiñones

Pasta fresca con bechamel, champiñones, perejil, ajo y queso parmesano

\$ 37.900

Raviolis de Ricotta y Espinaca

Raviolis de ricota y espinaca en salsa de champiñones y nueces.

\$ 37.900

Pastas al Horno



Cannelloni quattro formaggi

Canelones de ricota y espinacas en salsa cuatro quesos; queso azul, queso pecorino, queso, provolone y queso parmesano.

\$ 37.900

Lasagna della Famiglia – Don Gabriel

Lasagna de carne y bechamel en salsa cremosa de jamón, champiñones y nuez moscada

\$ 37.900

Lasagna al quattro formaggi

Lasagna de carne en salsa cremosa de cuatro quesos, queso azul, parmesano, provolone y pecorino.

\$ 37.900

Cannelloni del nonno

Canelones rellenos de ricota y espinacas con dos salsas, alfredo y tripomodoro

\$ 37.900

Cannelloni a la bolognese

Canelones rellenos de ricota y espinacas en salsa bolognesa y bechamel

\$ 37.900

Lasagna alla bolognese

Lasagna de carne y bechamel en salsa bolognesa

\$ 37.900

Risottos



Risotto Quattro Formaggi

Arroz arborio con queso azul, queso pecorino, queso provolone y queso parmesano.

\$ 43.900

Risotto Funghi

Arroz arborio, con champiñones y queso parmesano.

\$ 32.000

Risotto alla Contadina

Arroz arboreo con chorizo, champiñones, arvejas, maíz y cebolla morada.

\$ 43.900

Risotto Frutti di Mare

Arroz arborio con frutos del mar, camarones, langostinos, mejillones, anillos de calamar y pulpo a la italiana en salsa pomodoro.

\$ 49.900

Chef Sergio Marti



Carnes



Lomo Quattro Formaggi

Medallones de Lomo en salsa de cuatro quesos con queso azul, queso pecorino, queso provolone y queso parmesano.

\$ 47.900

Punta de Anca de Cerdo

200 grs de punta de anca de cerdo en salsa cremosa de cebolla y tocineta

\$ 52.900

Ossobuco di Vitello a Cottura Lenta

Osobuco de ternera.

\$ 47.900

Filetto al Balsamico

Medallones de lomo en salsa de reducción de vinagre balsámico.

\$ 43.900

Lomo a la Pizzaiola

220 grs de medallones de lomo de res en salsa pizzaiola tomates gratinados con queso parmesano y mozzarella

\$ 54.900

Scaloppa di Manzo

Milanese con champiñones, jamón y mozzarella fundida en crema y tomates frescos.

\$ 47.900

Cotolleta di Pollo alla Milanese

La clásica apanada de pechuga de pollo.

\$ 37.900

Medallones de Pollo en Salsa de Funghi

220 grs de medallones de pollo en salsa de champiñones

\$ 48.000

Rottolino di pollo

Rotolino de pollo con jamón y queso mozzarella, relleno con ricota y espinacas en salsa tripomodoro.

\$ 37.900

Bondiola de Cerdo

200 grs de bondiola de cerdo en reducción de vino con vegetales

\$ 52.900

Cotoletta di Manzo alla Milanese

La clásica apanada de lomito de res.

\$ 42.000

Pescados



Salmón tripomodoro

Salmón a la parrilla en salsa tripomodoro.

\$ 47.900

Filetto di Pesce alla Marinara

Pescado blanco en salsa cremosa y los frutos del mar, camarones, calamares, pulpo.

\$ 47.900

Filetto di pesce alla puttanesca

Medallones de lomo en salsa de reducción de vinagre balsámico.

\$ 45.900

Filetto di pesce alla tripomodoro

Pescado blanco en salsa tripomodoro.

\$ 45.900

Salmón a la parrilla

Salmón a la parrilla acompañado de ensalada o pasta.

\$ 45.900

Pizzas



Jhon Gotti - Calzone de jamón y queso

Queso mozzarella, salsa pomodoro, jamón, tomillo, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta.

\$ 34.900

Gionvanni - Pepperoni

Queso mozzarella, salsa pomodoro, pepperoni, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta.

\$ 34.900

Clemenza - Maíz e Pancetta (tocineta)

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

\$ 34.900

Carmela - Hawaiana

Queso mozzarella, salsa pomodoro, piña, jamón, sal y pimienta.

\$ 34.900

Tessio - Al quattro formaggi

Queso mozzarella, queso azul, crema de leche, queso parmesano, queso pecorino, sal y pimienta.

\$ 34.900

Pentageli - Adriatica

Queso mozzarella, atún, cebolla morada, salsa pomodoro, aceite, albahaca, sal y pimienta.

\$ 34.900

Jamón y Queso

\$ 34.900

Salciccia e Fungui

Queso mozzarella, salsa pomodoro, chorizo, champiñones, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta

\$ 34.900

Il Padrino - Frutti di Mare

Queso mozzarella, salsa pomodoro, calamares, camarones, pulpo, aceite de oliva, sal y pimienta.

\$ 36.000

Don Ciccio - Salame

Queso mozzarella, salsa pomodoro, salame milano, aceite oliva, sal y pimienta.

\$ 34.900

Tessio - Al quattro Formaggi

Queso mozzarella, queso azul, crema de leche, queso parmesano, queso pecorino, sal y pimienta.

\$ 34.900

Signora marguerita - Margarita

Queso mozzarella, salsa pomodoro, aceite de oliva, albahaca, sal y pimienta.

\$ 34.900

Rocco - Napolitana

Queso mozzarella, salsa pomodoro, tomate chonto, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta.

\$ 34.900

Diavola

Pepperoni, Salame y pepperoncino

\$ 36.000

Menú infantil



Spaguetti alfredo

Espaguetti o fetucini en crema de mantequilla y queso parmesano.

\$ 28.900

Spezzatino di cotoletta di pollo o carne

Dedos de milanesa de pollo o carne de res.

\$ 30.900

Spezzatino di pollo

Espaguetti o fetucini con salsa de cuatro quesos, queso azul, queso provolone, queso pecorino y queso parmesano.

\$ 28.900

Lasagna alla bolognese

Lasagna de carne y cremosa bechamel con salsa bolognesa.

\$ 30.900

Spaguetti bolognese

Espaguetti o fetucini en salsa de carnes y tripomodoro.

\$ 30.900

Spaguetti napolitana

Espaguetti o fetucini en salsa de tomates frescos, tomate chonto y pelatti con albahaca fresca.

\$ 28.900

Chef Sergio Marti



Dolci - Postres



Tortellone di nutella con gelato

Tortellone de hojaldre rellenos de
nutella con helado de vainilla.

\$ 18.000

Crostatta di crema pastelera con crema

Tartaleta rellena de crema
pastelera y nutella con helado de
vainilla.

\$ 22.000

Tiramisú

Clásico tiramisú de auténtico queso
mascarpone, con cubierta de polvo
de cacao sobre biscocho base de
café

\$ 22.000

Panna cotta al frutti bosco

Clásica panacotta de leche
cubierta con mermelada de
frutos rojos, agras y arándanos.

\$ 18.000

Gelati - Helados



Michael

Helado de una (1) porción
Vainilla, chocolate, frutos rojos,
macadamia, limón, guanábana

\$ 6.500

Fredo

Helado de dos (2) porciones
Vainilla, chocolate, frutos rojos,
macadamia, limón, guanábana

\$ 10.000

Sonny

Helado de tres (3) porciones
Vainilla, chocolate, frutos rojos,
macadamia, limón, guanábana

\$ 12.500



LA FAMIGLIA

Chef Sergio Marti



Vini



Espumantes

Lambrusco, Caviccioli, Emilia Romagna (Italia)	82.000
Divici, Prosecco DOC (Italia)	120.000
Malibran, Prosecco, Extra Dry, DOCG (Italia)	168.000
Malibran, Prosecco, Rose	160.000
Ferrari Maximun Brut - Chardonnay 36 Meses	260.000

Tintos

Il Pumo, Negromaro, IGP, Salento (Italia)	89.000	
Il Pumo, Primitivo, IGP, Salento (Italia)	89.000	
Branciforti, Nero D' Avola, (Italia)	99.000	Copa 28.000
Taló, Negroamaro, IGP, Salento (Italia)	108.000	Copa 28.000
Taló, Primitivo - Merlot, IGP, Salento (Italia)	108.000	Copa 30.000
Rio Albo, Blend, Valpolicella (Italia)	124.000	Copa 35.000
Banfi, Montepulciano, Abruzzo (Italia)	142.000	Copa 35.000
Vicari Da Siempre, Lacrima di Morro D'Alba (Italia)	152.000	
Cantina Zaccagnini, Montepulciano, Abruzzo (Italia)	180.000	
Piedra Negra, Malbec, Valle de Uco (Argentina)	119.000	
Piedra Negra - C. Sauvignon - Valle de Uco (Argentina)	119.000	
Vino Caliente		Copa 25.000
Vino de Verano Clásico		Copa 25.000
Copa Vino de Verano Italiano - Lambrusco		Copa 35.000

Blancos

Branciforti, Catarrato, Sicilia (Italia)	99.000	Copa 30.000
Taló, Verdeca, Puglia (Italia)	108.000	
San Michele, Garganega (Italia)	124.000	
Seixoso, Vino Verde, Porto (Portugal)	82.000	Copa 25.000
Piedra Negra - Pinot Gris - (Argentina)	119.000	

Rosados

Il Pumo, Rosato, IGP (Salento - Italia)	89.000	Copa 28.000
Branciforti - Nero D'Avola y Merlot, Sicilia (Italia)	99.000	Copa 30.000
Seixoso, Rosado, Porto (Portugal)	82.000	Copa 25.000
Piedra Negra - Pinot Gris - (Argentina)	119.000	

Sangrías

	Jarra	1/2 Jarra
Sangría de vino tinto - La Famiglia	98.000	60.000
Sangría de vino rosado - La Famiglia	98.000	60.000
Sangría de vino blanco - La Famiglia	98.000	60.000
Sangría especial con lychees	106.000	75.000
Sangría de vino tinto	85.000	50.000
Copa de Sangría	25.000	

Bebidas



Bebidas Frias

AGUA DE NACIMIENTO SIN GAS	5500
AGUA SIERRA FRIA CON GAS	5500
BRETAÑA O TONICA	6500
GASEOSAS	6500
TE HATSU	9500
SODA ITALIANA MARACUYA - MANGO	12900
SODA ITALIANA FRUTOS ROJOS	12900
JUGO DE FRUTA EN AGUA	9900
JUGO DE FRUTA EN LECHE	12900
LIMONADA NATURAL	8900
LIMONADA DE COCO	12900
LIMONDA DE YERBABUENA	12900
LIMONADA CEREZADA	12900
JUGO DE MANDARINA EN AGUA	9900

Bebidas Calientes

CAFE AMERICANO	5900
ESPRESSO	5500
CAFÉ LATTE	6900
CAPPUCCHINO	6900
CAPPUCCHINO CON AMARETTO	14900
CAPPUCCHINO CON BAILEYS	14900
CAPPUCCHINO FRAPPE	7900
CIOCOLATTO CAFFE - BOMBON	12900
ESPRESSO DOPPIO	5500
ESPRESSO MACCHIATO	4500
INFUSION DE FRUTAS/HIERBABUENA	8900
IRISH COFFE	14900
AFOGATTO	14900

Cervezas

CERVEZA CORONA	14900
CERVEZA STELLA ARTROIS	14900
CERVEZA CLUB COLOMBIA DORADA	14900
CERVEZA PERONI	14900
CERVEZA HEINEKEN	14900
CERVERZA 3 CORDILLERAS ROSADA	14900
CERVEZA 3 CORDILLERAS NEGRA	14900
CERVEZA 3 CORDILLERAS MULATA	14900
CERVEZA 3 CORDILLERAS MESTIZA	14900
CERVEZA 3 CORDILLERAS BLANCA	14900
CERVEZA 3 CORDILLERAS DORADA	14900
CERVEZA LIGHT AGUILA CERO	12900

Cócteles

BLUE CONSIGLIERI	28000
DRY MARTINI	25000
GIN CHICAGO	25000
GIN TONIC	25000
GIN SICILIA	28000
JAGGER BOMB	25000
LYCHEES MARTINI	25000
MADRINA	25000
MANHATTAN	25000
MARGARITA	25000
MOJITO	25000
NEGRONI	28000
OLD FASHION	28000
ORGASMO	25000
PADRINO	28000
PALERMO 75	28000
PISCO SOUR	25000
VINO CALIENTE	25000

Licor

BOTELLA AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO	
COPA DE AGUARDIENTE	
MEDIA BOTELLA ANTIOQUEÑA AZUL	
BEEFETER	
BEEFETER 24	
BEEFETER PINK	
BOMBAY	
BULLDOG	
CITADELLE	
GORDONS	
HENDRICK	
LONDON NI	
TANQUERAY	
TANQUERAY RAMPUGE	
TANQUERAY TEN	
DES- TRAGO JAGER MEISTER	
GRAPPA	
LIMONCELLO	
SAMBUCA	
AMARETTO	
AMARO LUCANO DEL CAPO	
DUBONNET	
JEREZ	
BRANDY DOMEK	
CAMPARI	
RON FLOR DE CAÑA AÑEJO	
RON HECHICERA	
RON ZACAPA XO	
RON ZACAPA 12 AÑOS	
RON ZACAPA 23 AÑOS	
SANGRIA JARRA (BLANCA, ROSE Y TINTO)	
SANGRIA JARRA LYCHEES (BLANCA, ROSE Y TINTO)	
SANGRIA MEDIA JARRA (BLANCA, ROSE Y TINTO)	
SANGRIA MEDIA JARRA LYCHEES (BLANCA, ROSE Y TINTO)	
COPA VINO DE VERANO	
COPA DE SANGRIA (BLANCA, ROSE Y TINTO)	
DON JULIO AÑEJO	
DON JULIO BLANCO	
JIMADOR BLANCO	
JIMADOR REPOSADO	
JOSE CUERVO REPOSADO	
GREY GOOSE	
SMIRNOFF	
ABSOLUT	
JACK DANIELS HONEY	
JACK DANIELS	
WHISKY BUCHANAS 12 AÑOS	
WHISKY BUCHANAS 12 AÑOS 1/2 BOTELLA	
WHISKY BUCHANAS MASTER	
WHISKY BUCHANAS 18 AÑOS	
WHISKY OLD PAR 12 AÑOS	
WHISKY OLD PAR 12 AÑOS MEDIA	
WHISKY RED LABEL	
WHISKY GLENFIDDICH 12 AÑOS	
WHISKY GLENFIDDICH 15 AÑOS	
WHISKY BLACK LABEL 12 AÑOS	

AGUARDIENTE	120000
AGUARDIENTE	30.000
AGUARDIENTE	70000
GINEBRA	24000
GINEBRA	35000
GINEBRA	24000
GINEBRA	30000
GINEBRA	35000
GINEBRA	35000
GINEBRA	22000
GINEBRA	37000
GINEBRA	35000
GINEBRA	30000
GINEBRA	37000
GINEBRA	37000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	22000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	16000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	16000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	16000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	16000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	16000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	16000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	16000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	22000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	16000
APERITIVOS - DIGESTIVOS	17000
RON	24000
RON	40000
RON	24000
RON	27000
RON	85000
SANGRIA	92000
SANGRIA	50000
SANGRIA	65000
SANGRIA	22000
SANGRIA	25000
SANGRIA	35000
TEQUILA	30000
TEQUILA	27000
TEQUILA	27000
TEQUILA	24000
TEQUILA	32000
VODKA	24000
VODKA	24000
VODKA	120000
WHISKY	26000
WHISKY	26000
WHISKY	120000
WHISKY	28000
WHISKY	32000
WHISKY	26000
WHISKY	150000
WHISKY	24000
WHISKY	28000
WHISKY	32000
WHISKY	260000