

48
D'AMORE
D'AMORE

Famiglia

MENÚ

ENTRADAS

♦ BORDES DE PIZZA

Con miel de oliva, pesto de tomate y mermelada de cebolla con aceite de trufa. (19.5k)

★ ALBÓNDIGAS DE CARMEN

Gratinadas con queso parmesano y mozzarella en salsa pomodoro y pan de la casa. (24.5k)

♦ CARPACCIO DE BRESAOLA

Bresaola con aceite de oliva y limón acompañado de ensalada de rúgula, tomates cherry y crema de balsámico. (29.5k)

ARANCINI DI RISO

Tres croquetas de arroz fritas de tres sabores diferentes: Una de queso trufado y champiñones, otra de salsa boloñesa y queso y la última de tocineta, queso y mermelada de tomate. (19.5k)

BURRATA CAPRESE ♦

Burrata de búfala, aceitunas españolas, tomates cherry, rúgula, pesto de albahaca y pan de la casa. (29.5k)

CACEROLA DE CHAMPIÑONES ★ ♦

Champiñones con ajo, queso mozzarella, stracciatella, perejil y pan de la casa. (25k)

SÁNDUCHEs

Pan de masa madre horneado al instante. Más fresco, imposible.

EL ITALIANO

Stracciatella, queso mozzarella, rúgula, prosciutto y tomate fresco, acompañado de pesto de tomate. (31.5k)

TRIBBIANI

Salami, chorizo, jamón ahumado, queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañado de ensalada. (30k)

♦ PRIMAVERA

Champiñones, rúgula, berenjenas, cebolla salteada, tomates secos, salsa pomodoro y queso mozzarella. Todo acompañado de pesto de albahaca. (25k)

POLLO STRACCIATELLA

Con toque de aceite de trufas, pesto y queso mozzarella, acompañado de ensalada. (29k)

CLEMENZA ★

Albóndigas caseras, salsa napolitana, y un mix de quesos, acompañado de ensalada. (21k)

AY MARÍA! 🌿 ★

Salsa Ay María! y pomodoro, chorizo Santarrosano, queso Paipa y campesino, pimentones y cebolla larga asada, ajo, aguacate y cilantro. Pídelo en fuego bajo, medio o alto. (26.5k)

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del subtotal de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos del restaurante. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá 5920400 PBX: 5870000 ext 1190 1191, resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

♦ Contiene maní o frutos secos ---- 🌿 Todas nuestras masas contienen gluten ---- 🍌 Vegetariana ---- ❤️ Todo es hecho con amor

Ⓚ Todos nuestros precios son en miles de pesos. ---- ★ Recomendación de la casa ---- ☹ Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

☹ Todos los precios incluyen el 8% de impuesto al consumo.

PIZZAS

CLÁSICAS

🔥 MARGHERITA

Fior di latte, salsa pomodoro y albahaca. (28k)

🔥 MARGHERITA FRITTA

Lo mismo que la Margherita pero frita.
Todo frito es más rico. (30k)

PROSCIUTTO E RÚGULA

Prosciutto, rúgula, mozzarella,
salsa pomodoro y queso parmesano. (40k)

JAMÓN AHUMADO

Salsa pomodoro, mozzarella y jamón. (29.5k)

★ DOPPIO PEPPERONI

Mucho pepperoni, mozzarella y salsa pomodoro. (34k)

PUTTANESCA

Anchoas, aceitunas, ajos rostizados,
salsa pomodoro y tiras de rúgula. (32.5k)

POLLO PROVENZAL Y CHAMPIÑONES

Pollo en finas hierbas, champiñones
salteados, salsa pomodoro y mozzarella. (34k)

🔥 DEL CAMPO

Aceitunas negras españolas, alcachofas,
cebollas salteadas, champiñones, rúgula,
salsa pomodoro, mozzarella y tomates secos. (34.5k)

🔥 BURRATA E CAPRESE

Burrata rota, tomates cherry, mozzarella,
pecorino y pesto de la casa. (39k)

HAWAIANA NOSTRA

Piña confitada en ron añejo, jamón ahumado,
salsa pomodoro y stracciatella. (35k)

DE LA CASA

LA CASIO ★

Un PIQUE traicionero con pepperoncino,
mermelada de cebolla, mozzarella, jamón
y chorizo español PIQUEante. (36.5k)

LA ENSALADA DE TIK TOK 🔥

Prosciutto, duraznos asados, rúgula, tomate cherry,
queso mozzarella y parmesano, pistacho, aceite de oliva y
reducción de balsámico. (40.5k)

PSICODÉLICA 🔥★

Mozzarella, hongos y aceite trufado. (32k)

PROSCIUTTO COTTO E CIPOLLA

Jamón ahumado y cebolla horneada, queso mozzarella,
pimienta y un chorrito de aceite de oliva. (35.5k)

ITALIAN NIGHTMARE ★

Pepperoni, salsa pomodoro, mozzarella
y piña confitada en ron añejo. (34k)

QUATTRO CARNI

Chorizo, salami, salsiccia calabresa,
bresaola, salsa pomodoro y mozzarella. (39k)

ALESSANDRO

Porchetta, salsa pomodoro, cebolla
caramelizada en vino tinto, queso azul, mozzarella
y stracciatella. (42.5k)

BIANCA TARTUFO 🔥

Queso pecorino y mozzarella, pimienta
stracciatella, miel y aceite de trufa. (35.5k)

LA RATONERA 🐭

4 quesos colombianos: "EL DUQUE NARANJA",
"EL SUIZITO", mozzarella y el medalla de oro en
el World Cheese Award: "FLOR DE MONTAÑA". (34.5k)

LA TRIZZETA ★

Tres pizetas. Tres sabores de nuestra carta.
La forma ideal para probar más de nuestro menú. (72k)



Contiene maní o frutos secos ----



Todas nuestra masas contienen gluten ----



Vegetariana ----



Todo es hecho con amor



Todos los precios incluyen el 8% de impuesto al consumo. ----



Todos nuestros precios son en miles de pesos. ----



Recomendación de la casa

POSTRES

★ ♣ AYIOMÍO

Cuadritos fritos de nuestra masa bañados de Nutella y pistacho. (26.5k)
Métele power con helado por (4.5k) adicionales.

♣ LA VIEJA CONFIABLE

Sanduche de pan brioche caliente, Nutella, helado y fresas. (11.5k)

GALLETA DE CHOCOLATE

(6.5k)

LA JUANITO ★

Torta de chocolate, rellena de chocolate con cobertura de chocolate y más chocolate. (12.5k)
Ponle una bola de helado por (4k) adicionales.

TORTA DE PAN

Clásico colombiano con salsa inglesa de café. (18.5k)

EL RIKARENO

Esto no es merengue. Es un merengonazo de uchuva, mango, jengibre, gulupa, lulo, maracuyá y chantilly. (18k)

CAFÉ

★ TINTO COLOMBIANO

Espresso doble y agua en su justa medida. (7k)

DOPPIO ESPRESSO

De café recién molido. (6.5k)

★ CAPPUCINO

Espresso doble, leche y espuma de leche. (9.5k)

LATTE

Espresso sencillo, leche y espuma de leche. (9.5k)

♣ MOCATELLA

Nutella, espresso doble, leche y espuma de leche. (10.5k)

LATTE FREDDO

Espresso, leche, hielo y leche condensada. (9k)

AFFOGATO

Espresso y helado de vainilla. (12k)

♣ CHOCOLATE CALIENTE

Chocolate 100%, Nutella y leche. (9.5k)

TÉ CHAI AROMÁTICA

de las manos de Gustavo, el genio de **DIOSA**

CHAI DORADO

Cúrcuma, chocolate y jengibre. (8.5k)

CHAI ROSA

Coriandro, lavanda y vainilla. (8.5k)

CHAI ONIX ★

Carbón activado, limonaria y coco. (8.5k)

CHAI ZAFIRO

Butterfly Pea, anís estrellado y vainilla. (8.5k)

CHAI AMATISTA ★

Remolacha, vainilla y almendras. (8.5k)

INFUSIÓN BELÉN ★

Piña, pronto alivio, mora y canela. (9k)

INFUSIÓN SOL

Mango, manzanilla y tomillo. (9k)

INFUSIÓN ESTRELLA

Mandarina, limonaria y cidrón. (9k)

TÉ (9k)

Eva: Té verde, maracuyá y jengibre.

Aura: Té blanco, manzana criolla, naranja, salvia y hierbabuena.

VINOS

TINTOS

COLLI EUGANEI
Rosso, Italia
Bot.75k Copa.19k

CONCHA Y TORO RESERVADO
Carmenere, Chile - Bot.79k

FINCA LA LINDA
Malbec, Argentina - Bot.108k

ALTO LAS HORMIGAS
Blend, Argentina - Bot.120k

MARQUÉS DE REINOSA
Tempranillo, España - 92k

BLANCOS

COLLI EUGANEI
Pinot Bianco, Italia - Bot.75k Copa.19k

MONCÉN RUEDA
Verdejo - Bot.92k

MONTES
Sauvignon Blanc, Chile - Bot.120k

ESPUMANTES

LAMBRUSCO ROSSO
Italia - Bot.75k

PROSECCO V8 SIOR SANDRO
Italia - Bot.108k

ROSADOS

FAT BASTARD
Shiraz Rosé, Francia - Bot.120k

BEBIDAS

★ **SODA FRUTOS ROJOS**
Fresa, mora y arándanos. (10k)

★ **SODA HAWAIANA**
Maracuyá, gulupa,
lulo y jengibre. (10k)

LIMONADA
Natural (8k)
Flor de Jamaica (8.5k)

(7k) **BEBIDAS GASEOSAS**
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite,
Kola Román, Ginger Ale.

AGUA VIVANTE CON/SIN GAS
Refill ilimitado(5.5k)

CERVEZAS

DE BARRIL Y BOTELLA
Pregúntanos por la disponibilidad

CHELARTE ARTESANAL
Naari IPA, Indian Pale Ale.
Pamela, tipo Summer Ale.
Raquel, tipo Pale Ale.
Carmela, tipo Brown Ale.



Botella (13k)
IPA (16k)



Vaso
0.33lt (12k)
IPA (15k)



Pinta
0.51lt (16k)
IPA (22k)



Jarra
1.51lt (45k)
IPA (62k)

OTRAS

Stella Artois (15k)
Corona (12k)

COCTELES

VICHE SOUR DE VERANO

Viche Manglar, vino tinto y limón. (32k)

JULIO

Un homenaje a mi abuelo.
Chivas 12 años, sirope de cáscara de limón, limón y romero. (34k)

GIN TONIC

Ginebra Bombay, tónica y limón. (31k)

APEROL SPRITZ

Aperol, Cinzano Pro-Spritz, soda y naranja. (30k)

MARTINI DE LULO

Vodka Skyy, sirope natural de lulo y limón. (30k)

ALEJANDRÍA

Bacardi carta blanca, miel de romero, limón,
sirope de jengibre y cerveza tipo brown ale. (27k)

NEGRONI

Ginebra Bombay, Cinzano Rosso, Campari y hielo. (30k)

TINTO DE VERANO

Vino tinto, naranja, bebida gaseosa de lima y hielo. (14k)

FAMIGLIA SPRITZER

Vino blanco, agrás, naranja, bebida gaseosa de lima y hielo. (14k)

ROSA DE VERANO

Vino rosado, agrás, arándanos, bebida gaseosa de lima y hielo. (14k)

VINO DE LA CASA

BLANCO

Sauvignon Blanc - Jarra 0.75 lt.(58.5k)

TINTO

Cabernet Sauvignon - Jarra 0.75 lt.(58.5k)

Familia

Familia