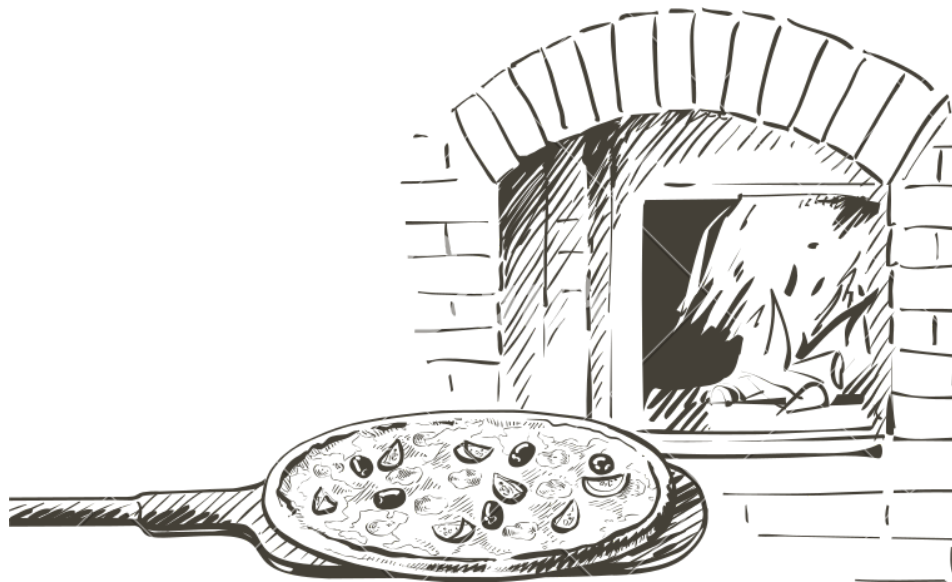


PIZZA ARTESANAL - LASAGNAS - CALZONES - POSTRES - VINOS



MEN NU



Menú



Pizzas

ARTESANALES, ESTILO NAPOLITANO,
MASA MADRE, EN HORNO DE LEÑA,
DIAMETRO 30 CMS, TAMAÑO MEDIANO
6 PORCIONES

DULCINEA

\$38.000

Base de Quesos Mozzarella fior di latte y Queso Fresco de Oveja Finas Hierbas Zagal, Manzana Verde caramelizada, Duraznos Asados, Arándanos deshidratados y Queso Madurado de Oveja Mayoral.



PIQUE

\$38.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, Chorizo Español Madurado, Jamón de Cerdo, Mermelada de Tocineta y Pepperoncino.

LA BICHOTA

\$38.000

Pomodoro Italiano, Prosciutto, duraznos asados, rúgula, tomate cherry, queso mozzarella y parmesano, pistachos, aceite de oliva y reducción de Balsámico.

RATONERA

\$38.000

5 Quesos de Búfala, Vaca y Oveja: Mozzarella Fior di Latte, Queso Gorgonzola, Queso Fresco Finas Hierbas de Oveja, Queso Madurado de Oveja Mayoral, Mozzarella Di Bufala y gotas de Pesto Artesanal.



BAMBINI

\$34.000

Pomodoro Italiano, mozzarella fior di latte, pancetta ahumada, piña caramelizada en brandy con canela, parmesano y semillas de sésamo.

CHORIZO ESPAÑOL

\$36.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, y chorizo español madurado.

REGINA MARGHERITA

\$34.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, tomate cherry confitado, albahaca, parmesano y aceite de oliva virgen extra.

CHICKEN & BACON

\$35.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, pollo finas hierbas, tocineta ahumada y cebolla caramelizada al vino tinto.

POLLO & CHAMPIÑONES

\$35.000

Salsa Alfredo, Mozzarella fior di latte, pollo finas hierbas, champiñones y queso parmesano.

VEGGIE

\$34.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, berenjenas caramelizadas, champiñones, pimentón asado, queso mozzarella di bufala y albahaca y parmesano.

BIANCA



\$34.000

Queso mozzarella fior di latte, straciatella de burrata, parmesano, miel de agave y almendras.

PEPPERONI

\$36.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, y pepperoni madurado.



VEGETARIANA



CONTIENE MANI O FRUTOS SECOS

Menú



Pizzas

PESTO

\$34.000

Pesto Artesanal, mozzarella fior di latte, straciatella de burrata, tomate cherry confitado, albahaca, Aceite de Oliva Virgen Extra

ORIENTAL

\$37.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, Cerdo agri dulce en soja, zukini al jengibre, mermelada de pimentón y cebollín chino.

CRIOLLA

\$37.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, Sobrebarriga desmechada, mazorca criolla, chorizo campesino y hogao.

5 QUESOS

\$34.000

Base Pesto Artesanal o Pomodoro (a tu elección) Mozzarella fior di latte, ciliegine di búfala, queso gorgonzola (azul), ricotta de búfala y queso parmesano.

CARNES MADURADAS

\$39.000

Pomodoro Italiano, mozzarella fior di latte, jamón serrano reserva, pepperoni madurado, chorizo español y crema balsámica.

PERA GORGONZOLA E NOCI

\$34.000

Mozzarella fior di latte, pera caramelizada, queso gorgonzola (azul) y nueces.

ARTESANALES, ESTILO NAPOLITANO,
MASA MADRE, EN HORNO DE LEÑA,
DIAMETRO 30 CMS, TAMAÑO MEDIANO
6 PORCIONES

BOYACENSE

\$36.000

Pomodoro Italiano, mozzarella fior di latte, longaniza, papa criolla al romero, y lascas de Queso paipa.

PSICODELICA

\$38.000

Pomodoro Italiano, mozzarella fior di latte, pepperoni, piña confitada en ron añejo,

VICENTINA

\$36.000

Pomodoro Italiano, mozzarella fior di latte, salami madurado, rúgula y queso ricotta de búfalas de Montería.

VENTAGLIO

\$37.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, jamón serrano reserva, tomate cherry confitado, rúgula orgánica y parmesano.

CAPRICIOSA



\$42.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, prosciutto, albahaca fresca y burrata de búfala rellena de straciatella.

MADURATTA



\$45.000

Pesto Artesanal, Burrata de Búfala rellena de straciatella en cama de jamón serrano reserva, tomate cherry confitado, champiñones y crema balsámica.



VEGETARIANA



CONTIENE MANI O FRUTOS SECOS

Menú



Lasagnas

ELABORADAS AL MOMENTO DE TU ORDEN,
CON PASTA ARTESANAL, SALSAS CASERAS Y
HORNEADAS A LA LEÑA.
FINES DE SEMANA

BOLOGNESA \$26.000

Pasta Artesanal, carne de res y cerdo en ragù bolognesa, champiñones, salsa bechamel, queso mozzarella y parmesano.

POLLO CHAMPIÑONES \$26.000

Pasta Artesanal, Pollo en salsa bechamel, champiñones, tocineta, queso mozzarella y parmesano.

MIXTA \$26.000

Pasta Artesanal, Carne de res y cerdo en salsa bolognesa, Pollo en bechamel, champiñones, mozzarella y parmesano.

Tablas de Quesos

TABLA DE QUESOS \$70.000

Queso Holandés, Queso Gouda, Tilsit, Gruyere, Mozzarella de Búfala, Jamón serrano reserva 14 meses, Chorizo Español, Pepperoni madurado, Salami Madurado, Jamón Artesanal, aceitunas, frutas de temporada y frutos secos.
(Despacho sobre pedido anticipado)

Calzones

PANZEROTTI A LA LEÑA, CON UN SABOR DE
PIZZA A TU ELECCIÓN

CALZONE \$19.000

Masa madurada, con 1 sabor de pizza a elección.

Postres

ARTESANALES, ELABORADOS EN CASA.
SUJETOS A DISPONIBILIDAD.

TORTA DE ALMOJABANA \$8.000

Torta de 100% almojabana de cuajada, trozos de bocadillo de Guayaba, crema inglesa y melao de panela.

PIZZA DE NUTELLA \$30.000

Crema de Avellanas, trozos de frutas nevadas en baño de chocolate.

ADICIÓN DE HELADO ARTESANAL \$3.000

PIZZA DE BOCADILLO Y QUESO \$24.000

Mozarella extra, bocadillo de guayaba.



CONTIENE MANI O FRUTOS SECOS

Bebidas



Cervezas

AGUILA	\$5.000
AGUILA LIGHT	\$5.000
POKER	\$5.000
CLUB COLOMBIA	\$5.500
HEINEKEN	\$5.000
CORONA	\$8.000
STELLA ARTOIS	\$9.000
BBC	\$8.500
TRES CORDILLERAS	\$8.500

Calientes

HERVIDO DE FRUTAS	\$3.000
CARAJILLO	\$3.500
CHOCOLATE CON QUESO	\$5.000
TINTO CAMPESINO	\$1.500
AROMÁTICA FLOR DE JAMAICA	\$3.000

Naturales

LIMONADA NATURAL	\$5.000
LIMONADA DE COCO	\$7.000
LIMONADA DE LA JUNGLA	\$7.000
LIMONADA CEREZADA	\$6.000
JUGOS NATURALES AGUA	\$6.000
JUGOS NATURALES LECHE	\$7.000
SODAS ITALIANAS (FRUTOS ROJOS O FRUTOS AMARILLOS)	\$10.000

Vinos

COPA DE VINO DE LA CASA	\$11.000
COPA DE VINO CALIENTE	\$12.500
BOTELLA VINO DE LA CASA	\$60.000
BOTELLA FRONTERA	\$70.000
BOTELLA FINCA LAS MORAS	\$80.000
DESCORCHE VINO	\$20.000

Cocteles

TINTO DE VERANO	\$14.000
VINO TINTO, CINZANO VERMOUTH, JUGO DE NARANJA, JARABE DE CEREZA, SPRITE, NARANJA Y CEREZA.	
APEROL SPRITZ	\$24.000
PROSECCO SPRITZ, APEROL SPRITZ, JUGO DE NARANJA, SODA Y NARANJA.	

Gaseosas

GASEOSAS COCA - COLA 400ML	\$4.000
GASEOSAS POSTOBON 400ML	\$4.000
JUGO HIT	\$4.000
FUZE TEA	\$4.000
AGUA CRISTAL	\$3.500
AGUA MANANTIAL	\$5.000
TÉ HATSU	\$6.000
SODA HATSU	\$5.000

Micheladas para Cervezas o Sodas

LIMÓN Y SAL	\$1.000
LIMÓN Y TAJIN	\$1.500