

# LA NONNA

CAFE · RESTAURANTE · PIZZERIA

 lanonnacf  La Nonna Comfort Food



# Entradas

# Ensaladas



**Sopa del Dia . \$13.800**

Sopas 100% caseras

**Crema de Tomate. \$16.500**

100% artesal

**Burratta . \$30.000**

Queso Burrata, rúgula, tomate cherry, sal marina, aceite de olivas y reducción de balsámico.

**Champinones al vino . \$18.400**

Champiñones salteados con vino y ajo.



**Ensalada de la casa. \$18.900**

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

**Ensalada de Quinoa . \$25.500**

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



**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.



# Pastas

## 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, Fetuccine, Fusilli o Penne.

**Opcion Integral y sin Gluten**

## 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

# 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

### 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, maiz tierno, carne mechada, plátano maduro, tocineta y hogao.

### Panchetta . . \$30.000

Masa Romana, crema de frijol queso mozzarella, mix de chicharron 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, orellana y queso peccorino.

# Pizza



### 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, jamón 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. . . . . \$36000

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.





# 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
Maiz 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



---

# DEVOCIÓN

---

Americano	\$4.900
Americano grande	\$5.600
Café Corretto ( Espresso con el licor de tu elección Baileys, Brandy, Amaretto o Ron)	\$10.800
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 ( con masmelos flameados )	\$ 7.900
Cappuccino Especial ( Acompañalo con el licor de tu elección Baileys, Brandy, Amaretto o Ron )	\$12.500
Café Latte	\$ 5.900
Café Latte grande	\$ 6.700
Frío ( hielo, Frappe )	\$ 7.600
Café Latte con Leche de Almendras	\$ 7.500
Café Latte con Leche de Almendras grande	\$ 8.300
Frío ( hielo, Frappe )	\$ 9.200
Mocaccino	\$ 6.900
Affogato ( Espresso con helado de Vanilla )	\$8.700

---

# 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 Matcha*

# 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

# Cervezas

## Asterales



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.

 . . . . \$11.500

Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un icono 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.

## 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

