

VINO

Copa vino de la casa Tinto o blanco	21.000
Copa vino caliente	25.000
Sangría Jarra de sangría con vino tinto o blanco y LIT Hard Seltzer	77.000
Copa de sangría De vino tinto o blanco	25.000
Botella de vino de la casa Tinto o blanco	85.000
Luzón Monastrell	115.500
Ostatu Blanco	115.500
Menade Verdejo	135.000
Capitel Nicalò Valpolicella	182.000

BEBIDAS

Botella de agua	7.000
Coca-cola Normal o Sin azúcar	7.000
Hatsu	9.000
Soda Schweppes	7.000
Soda Juniper Rose Cider, Toronja, Ginger Beer	10.000
Soda saborizada de la casa De mora, fresa, frutos amarillos	11.000

CERVEZAS

Torrealta Cerveza artesanal de estilo Belga	16.000
72 Juanas Cerveza artesanal de estilo Belga	16.000
Hilerbräu Cerveza artesanal de estilo Alemán	16.000
Cábala Cerveza artesanal de los cualquiera	16.000
Folklor Cerveza artesanal hecha en Medellín	16.000
Heineken	12.000

DEL BAR

LIT Hard Seltzer Soda saborizada con 5% de alcohol, 0gr de azúcar y 0gr de carbohidratos	12.000
San Luca Spritz El Spritz de la casa, con Aperol, Prosecco y arándanos	30.000
Veneto Coctél con Cinzano y jugo de naranja. Es nuestro Vermut más dulzón	29.000
Torino Dry Coctel con Cinzano Dry, vino blanco y Limoncello	29.000
Gin & Tonic Gin & Tonic tradicional con Ginebra Selva y la soda Juniper que quieras	30.000

CAFÉ

Café (tinto) Café Grial de La Samaria. Variedad Caturra, cultivado en Concordia, Antioquia	5.500
Aromática de frutas	6.000

ENTRADAS

Tabla de quesos 45.000
Tabla de quesos y madurados

Burrata 39.000
Con mermelada de pimentón, pistachos y prosciutto de Parma DOP

Dedos de queso 18.000
La misma base de pizza, con queso Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva y pimienta. Acompañados de salsa marinara

Un crostino del chef 15.000
Un crostino en pan de masa madre a elección del chef



Tres crostinos del chef 44.000
Plato de tres crostinos variados a elección del chef.

LA TIENDA

Mermelada de pimentón 16.000

Mermelada de cebolla 14.000

Berenjenas en escabeche 14.000

Chocolatina Vast 18.000
Los sabores están exhibidos en el mostrador :) La de Açai vale \$19.000

Libra de café 30.000
En grano de Finca La Samaria

INGREDIENTES

Puedes jugar con esta lista para engallar cualquier pizza o hacer una desde cero, a tu gusto.

Verduras frescas 7.000
Rúgula, Cebolla, Tomate, Champiñones, Albahaca

Complementos 10.000
Mozzarella fior di latte, Crema de trufa, Tomates secos, Aceitunas, Dátiles, Peras en almíbar, Pimentón asado, Calabacín asado, Alcachofa, Queso Gorgonzola DOP (queso azul), Queso Feta, Crema de Parmigiano Reggiano DOP

Carnes 10.000
Jamón de pierna, Peperoni

Stracciatella 13.000
Osea, el relleno de la burrata

Carnes especiales 14.000
Salchicha italiana, Porchetta, Anchoas, Ragú a la Genovesa, Ragú a la Boloñesa

Boloñesa con NOTMEAT 14.000
Ragú a la Boloñesa, hecho con carne molida Notco a base de plantas :)

Prosciutto de Parma 16.000

Burrata 18.000

Base para armar tu pizza 32.000
La masa de pizza + la base que quieras (tomates San Marzano, queso, champiñones o calabaza)

POSTRES

Tiramisú 10.000

Torta María 16.000
Torta casera de mascarpone y manzanas, acompañada de helado de vainilla.

Tierra de cacao 16.000
Crumble de galletas de cacao y sal marina de Cookie World. Acompañado de helado de vainilla, arequipe caliente y sal en escamas.

PIZZAS LAS DE SIEMPRE

Margarita 34.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y albahaca fresca

Vegetariana



Tropea 38.000

Queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, cebolla y aceite de oliva con ajo

Recomendada - Vegetariana

Cotto 41.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y jamón de pierna

Salchicha italiana 43.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y salchicha italiana

Parma 47.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y prosciutto de Parma DOP

Alcachofa 47.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, jamón de pierna y alcachofa

Botánica 47.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, tomate cherry, champiñón horneado, cebolla, albahaca, un toque de orégano y queso feta

Vegetariana

San Luca 50.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP (queso azul), salchicha italiana y espárragos

Diavola 50.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y Peperoni



Lombarda 50.000

Base de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP (queso azul) prosciutto de Parma DOP y rúgula fresca

TODAS NUESTRAS PIZZAS VIENEN EN UN SOLO TAMAÑO DE 30 CMS, PARTIDAS EN 6 PORCIONES

No sabíamos qué nombre ponerles, pero estas son las más especiales :)

PIZZAS LAS LOCOCHONAS

Peras y prosciutto

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, peras en almíbar con vinagre blanco y prosciutto de Parma DOP

52.000

¡FAVORITA!



Boloñesa

62.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y ragú a la boloñesa.

*Puedes convertir esta pizza en vegetariana, cambiando el ragú por uno con carne molida Notco a base de plantas

NOTMEAT®

Genovesa

61.000

Queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP (queso azul) y ragú a la genovesa (preparación de cebolla y morrillo cocinada durante 9 horas)

Porchetta

52.000

Base de crema de champiñones y vino blanco, queso Mozzarella, queso Grana Padano y porchetta (carne de cerdo asada con hierbas)

Recomendada

Trufa

57.000

Queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, champiñones y crema de trufa

Vegetariana

Tirreno

55.000

Base de tomates San Marzano, straciatella, anchoas y tomates secos

Lasagna Povera

53.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP y orégano

Vegetariana

Carina

61.000

Queso Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP, alcachofa, calabacín, espárragos y tomates secos

Vegetariana

TODAS NUESTRAS PIZZAS VIENEN EN UN SOLO TAMAÑO DE 30 CMS, PARTIDAS EN 6 PORCIONES

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio les sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. En el Momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atendió si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indique el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinarán 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía.

En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá, o con la línea gratuita para el resto del país: 018000 910165, con el fin de radicar su queja.