

octubre
MENU
del mes

Fuerte

**RIGATONI AL
TELÉFONO**

Con lomo en cubos y burrata flameada en la mesa.

\$42.000

Postre

MILLEFOGLIE

Milhoja de arequipe con crema y fresas, acompañada de helado de yogur de amaranas.

\$18.000

Coctel

VOLA BRAMBLE

Tanqueray Gin, sirope de lavanda, jugo de limón, Prosecco.

\$23.000



ENTRÉS

Primi

✓ PORTOBELLO

4 QUESOS

Portobello gratinado con cuatro quesos en salsa napolitana.

\$17.000

✓ BURRATA

HORNEADA

Queso burrata envuelto en masa phyllo, sobre mermelada de tomate.

Acompañada de ensalada de lechuga y tomates cherry.

\$36.000

ARANCINI DI RISO

Croquetas de risotto azafranado (5), prosciutto y queso crema. Acompañado de salsa napolitana.

\$17.000

ANTIPASTI ROSSO

Prosciutto, pepperoni, aceitunas rellenas, anillos de calamar y camarones apanados, pimentones rellenos de atún, mix de rúgula, láminas de parmesano, tomates cherry, cebollas en balsámico y calamares picantes.

\$52.000

✓ PORCHETTA

Lomo de cerdo envuelto en panceta crujiente con tocineta, sobre puré de manzana verde, romero y miel. Acompañado de ensalada de rúgula, gajos de naranja y tomates cherry.

\$25.000

✓ MELANZANE DI NATALE

Berenjena alla parmiggiana con salsa napolitana, bañada con salsa Alfredo en la mesa.

\$16.000

ALBÓNDIGAS NAPOLITANAS

Albóndigas (5) en salsa napolitana con mozzarella de búfala.

\$17.000

✓ POLPO

ALLA GRIGLIA

Pulpo a la parrilla (150 gr.) en reducción de vinagre balsámico, puré de papa amarilla y chorizo español.

\$42.000

BRUSCHETTA MILANO

Tostadas de pan ciabatta (3) con tomates en cubo, queso mozzarella, ajo y albahaca, tapenade de aceitunas negras, prosciutto y rúgula. Mix de hongos y espárragos.

\$21.000

✓ Ordenala sin prosciutto.

CARPACIO DI BOVINA

Carpaccio de lomo, mézclum de verdes, alcaparras fritas, parmesano en láminas y aceite balsámico.

\$24.000

✓ PIZZA FRITA

Pepperoni, queso mozzarella, salsa napolitana, pimentón asado y albahaca. Acompañado con ensalada de rúgula.

\$22.000

✓ Ordenala sin pepperoni.



ENS ALA- -DAS

DE MARISCOS

Mix de mariscos (camarón, pulpo y calamar), lechuga, aguacate, tomates cherry y puerro frito.

\$38.000

DELLA CASA

Fusilli, tomate seco, mozzarella de búfala, cogollo europeo, tomates cherry, pesto, aceitunas negras y pollo asado.

\$30.000

Ⓢ Ordénala sin pollo

GRECA

Mézclum de verdes, tomates cherry, queso de cabra, crutones de pan y almendras tostadas.

\$26.000

Opcional con pollo.

+ **\$6.000**

DI CESARE

Mézclum de verdes, palmitos, queso Gruyère, crutones de pan, pollo y salsa César.

\$28.000

Ⓢ Ordénala sin pollo.

MINISTRONE DI POLLO

Clásica sopa italiana con vegetales, pasta y pollo.

\$16.000

CREMA DI ZAPALLO

Crema de zapallo, panceta crocante y crema de leche.

Ⓢ Ordénala sin panceta crocante.

RISOTTO

FUNGHI PORCINI

Risotto de hongos ahumados y queso pecorino.

\$35.000

CARCIOFO

Risotto de chorizo y alcachofas trufado.

\$36.000

MANAGGIA

Risotto azafranado de mariscos, camarones, anillos de calamar, mejillones y pulpo.

\$45.000



Insalate

⑤ **LASAGNA DI MAMMA**
Carne en salsa napolitana,
pollo con champiñones en salsa
Bechamel gratinada. **\$33.000**

⑤ **LASAGNA DELLA TIA**
Carne en salsa napolitana.
Gratinada con el toque secreto
de la tía. **\$31.000**

⑤ **LASAGNA TIRRENO**
④ Salmón con espinacas y
camarones con ricotta, bañada
en salsa napolitana. **\$39.000**

RAVIOLI GONDOLIERI
Rellenos de cangrejo,
acompañados con mantequilla,
camarones y pulpo. **\$58.000**

④ **RAVIOLI MAGARIL**
Relleno: pollo, carne o cuatro
quesos. Salsa: Amatriciana,
Álfredo, Pesto genovés,
Puttanesca o Carbonara. **\$30.000**

④ **RAVIOLI BURRATA**
Rellenos de burrata,
acompañados de bastones de lomo
en reducción de balsámico,
salsa de mantequilla, albahaca
y tomates cherry.
Ordénalos sin lomo. **\$32.000**

④ **RAVIOLI DI SPINACI**
④ Ravioli de espinaca en salsa
bolognesa con champiñones.
En salsa napolitana con
champiñones. **\$28.000**

④ **RAVIOLI LUNGHI**
Rellenos de ragú de lomo de
res, gratinados con salsa
napolitana y queso parmesano,
bañados en salsa trufada
de portobello rostizado. **\$40.000**

SORRENTINOS COSA NOSTRA

Rellenos de plátano maduro y ricotta con salsa napolitana y carne desmechada.

\$30.000

FETTUCCHINE GAMBERETTI

Fettuccine de espinaca con camarones, crema de portobello y porcini.

\$34.000

FETTUCCHINE DELLA VENEZIA

En salsa carbonara con espárragos.

\$30.000

SG FETTUCCHINE DI SCAMPI

Con mariscos en salsa napolitana ó salsa Alfredo.

\$43.000

SG SPAGHETTI CAPRESE

✓ Con tomates cherry, salsa napolitana, albahaca, champiñón, pesto y mozzarella de búfala.

\$24.000

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE

Pappardelle en salsa bolognesa.

\$27.000

SG CANNELLONI DI POLLO E SPINACI

Rellenos de pollo, espinaca y ricotta, gratinados con salsa napolitana, salsa Bechamel y queso mozzarella.

\$30.000

SG CANNELLONI MIXTO

Canelones rellenos de res y pollo, gratinados con queso parmesano y servidos con Salsa Alfredo.

\$30.000

MALFATTI

De espinaca y ricotta, relleno de poll en salsa de cuatro quesos gratinada.

\$33.000



CARNES *Carni*

MANZO PROVENZAL

Chata (400 gr.)
acompañada de salsa
pimienta, salsa de
champiñones, ensalada
y papas a la
provenzal.

\$44.000

GRAN BISTECCA

Chata (400 gr.)
acompañada de salsa
pimienta, salsa de
champiñones, ensalada
y papas a la
provenzal.

\$59.000

SG MILANESA DON CORLEONE

(200 gr. o 180 gr.)
Milanesa napolitana de
-lomo de res o pechuga
de pollo-. Acompañada
de pasta al pesto.

\$31.000

SG LOMO

QUATTRO FORMAGGI

Lomo fino de res (250
gr.) gratinado con 4
quesos, sobre
fettuccine bañado en
salsa napolitana

\$42.000

SG LOMO BELLO

Lomo fino (250 gr.),
champiñón portobello,
hongos ahumados,
tocineta y queso azul.
Acompañado de pasta al
burro.

\$42.000

SG LOMO SALTATI

Lomo de res (200 gr.)
saltado con pasta al
burro, bastones de
lomo salteado con ce-
bollas rojas, tomates
cherry en salsa de
aceite balsámico y
miel.

\$40.000

N BONDIOLA

ALLA NAPOLI

Bondiola de cerdo
(350 gr.) a la
parrilla marinado con
ajo, pimentón dulce y
albahaca, salsa de miel
mostaza y naranja.
Acompañado de papa al
horno, tocineta y
cebolla crocante.

\$34.000

SG N MILANESA ALLA FIORENTINA

(200 gr. o 180 gr.)
Milanesa de - lomo de
res o pechuga de pollo
- con espinacas
salteadas y salsa
Alfredo, gratinada con
mozzarella. Acompañada
de pasta al burro y
ensalada.

\$34.000

Escoge la presentación.

SG N PECHUGA

ALLA PARMIGGIANA

Pechuga al horno (300
gr.), salsa napolitana,
queso mozzarella y queso
parmesano gratinados.
Acompañada de spaghetti
al burro.

\$32.000

POLLO FUNGHI PORCINI

Pechuga de
pollo (400 gr.)
en salsa de
hongos
ahumados.

Acompañado de
papas españolas
doradas.

\$33.000

En la descripción
encontrará el peso en
gramos (gr.) de la porción
de carne de cada plato, la
cual se toma antes de su
cocción y varía durante la
preparación, según el
término de su elección.



En la descripción encontrará el peso en gramos (gr.) de la porción de carne de cada plato, la cual se toma antes de su cocción y varía durante la preparación, según el término de su elección.

niños Bambini

LASAGNA BAMBINI

Pollo en salsa napolitana, gratinada. Acompañada de papas a la francesa.

\$16.000

MILANESA BAMBINI

Pulpito de pollo apanado. Acompañado de pasta o papas a la francesa.

\$16.000

SPAGHETTI BAMBINI

Spaghetti a la bolognesa. Acompañado de papas a la francesa.

\$16.000

Pesce

PES CADO

SALMONE CON PENNE

AL VODKA ^(SG)

Filete de salmón (200 gr.) sobre pasta penne al vodka, panceta y tomates.

\$43.000

PESCA DEL DÌA ^(SG) ^(N)

Pesca del día (200 gr.) con mariscos en bisque de langostino, perfumada con Jerez.

Acompañada de fettuccine al burro.

\$44.000

CALAMAR RELLENO ^(N)

Calamares (3) rellenos de camarón y espinaca en salsa puttanesca.

Acompañado de papa al horno con mantequilla de hierbas.

\$46.000

SALMON SPINACI

Salmón en costra de pistachos (200 gr.) sobre puré de papa y salsa de espinacas, acompañado de ensalada griega.

\$44.000

SALMONE ALLA GRIGLIA

Salmón a la parrilla (200 gr.) con mantequilla, acompañado de orzo a la parmiggiana.

\$44.000

PESCA DEL DÌA CON PESTO ^(SG) ^(N)

Pesca del día (200 gr.) en salsa de pesto, acompañado de fettuccine puttanesca.

\$38.000

POSTRE *Dolci* TREE

TIRAMISÚ

Postre clásico italiano a base de queso Mascarpone y café.

\$26.000

PANNA COTTA CIOCCOLATO BIANCO

A base de crema de leche, leche condensada, chocolate blanco y mermelada de frutos rojos.

\$14.000

DELLA NONNA

Postre de la abuela hecho con galletas, crema de leche y milo.

\$14.000

QUATTRO DOLCI

Panna cotta, Tiramisú, Flan di ananas y Postre della nonna.

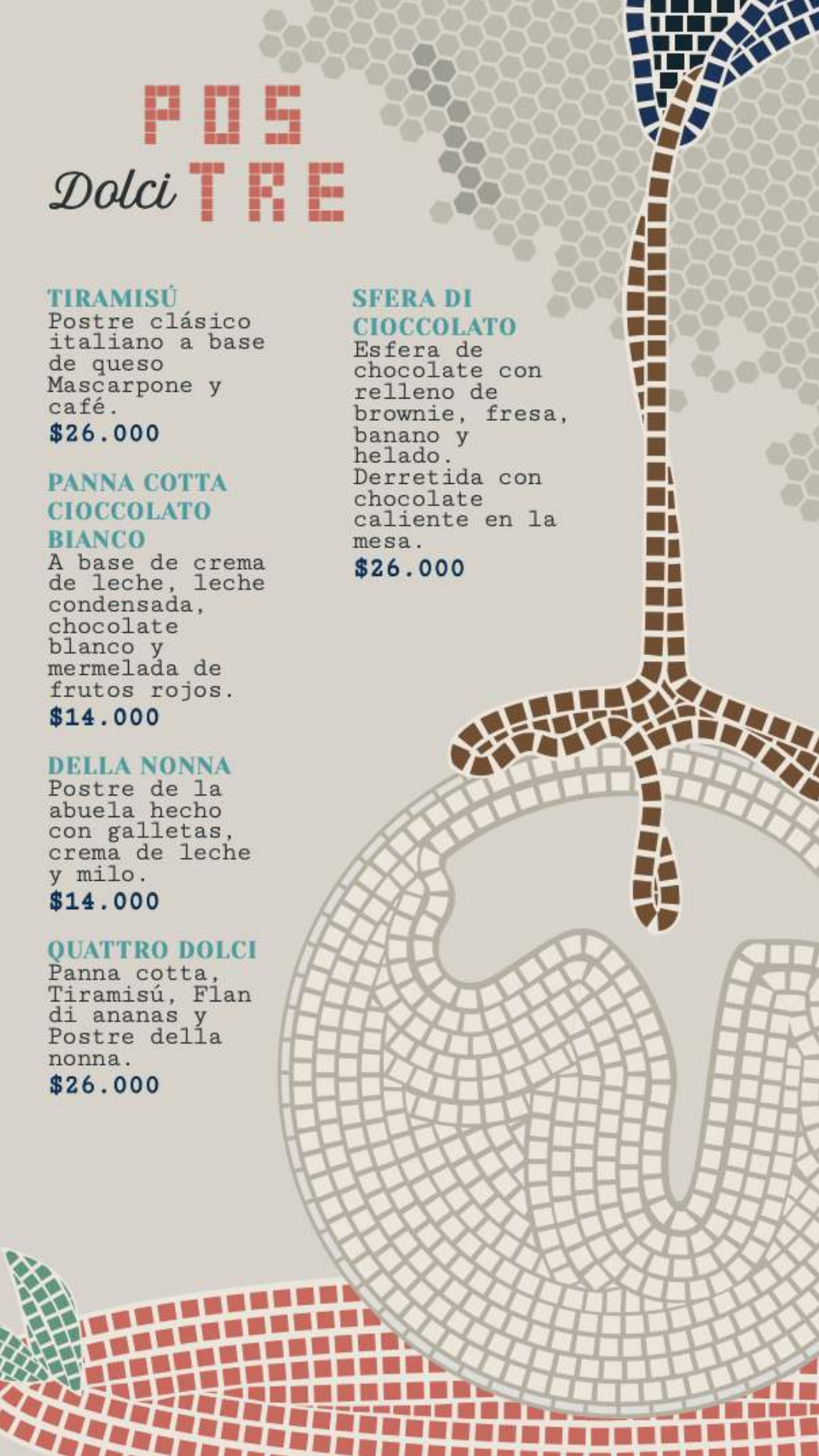
\$26.000

SFERA DI CIOCCOLATO

Esfera de chocolate con relleno de brownie, fresa, banano y helado.

Derretida con chocolate caliente en la mesa.

\$26.000



PIZZA



Artesanal

Preparadas con
masa madre en
horno de leña.

ROSSO

Salsa napolitana,
salami, mozzarella,
jamón serrano,
pepperoni y tocineta.
\$28.000

HAWAIANA

Salsa napolitana,
mozzarella, jamón
dulce y piña.
\$22.000

Ⓟ MARGARITA

Salsa napolitana,
mozzarella de búfala
y albahaca.
\$22.000

POLLO FUNGHI

Salsa napolitana,
mozzarella, mix de
hongos ahumados y
pollo grillado.
\$23.000

MIA PREFERITA

Jamón dulce, jamón
serrano, cebolla
caramelizada, pesto y
champiñones.
\$26.000

Ⓟ CUATRO FORMAGGI

Miel de ajo, queso
mozzarella,
parmesano, provolone
y gorgonzola.
\$24.000

MEDITERRÁNEA

Salsa napolitana,
mozzarella de búfala,
rúgula, champiñones y
pepperoni.
\$26.000

BURRATA Ⓟ Ⓝ

Salsa napolitana,
mozzarella, tomate,
burrata.
\$28.000

HAWAIANA BBQ Ⓝ

Mozzarella, piña, pollo
en salsa BBQ.
\$23.000

CARBONARA

Salsa bechamel,
mozzarella, tocineta,
huevo y parmesano.
\$22.000

TOSCANA Ⓝ

Salsa napolitana,
mozzarella, parmesano,
cerdo curado y rúgula.
\$28.000

DE LA VIÑA Ⓟ Ⓝ

Salsa napolitana,
mozzarella, tomate
rostizado y rúgula.
\$22.000

CIVETTA Ⓝ

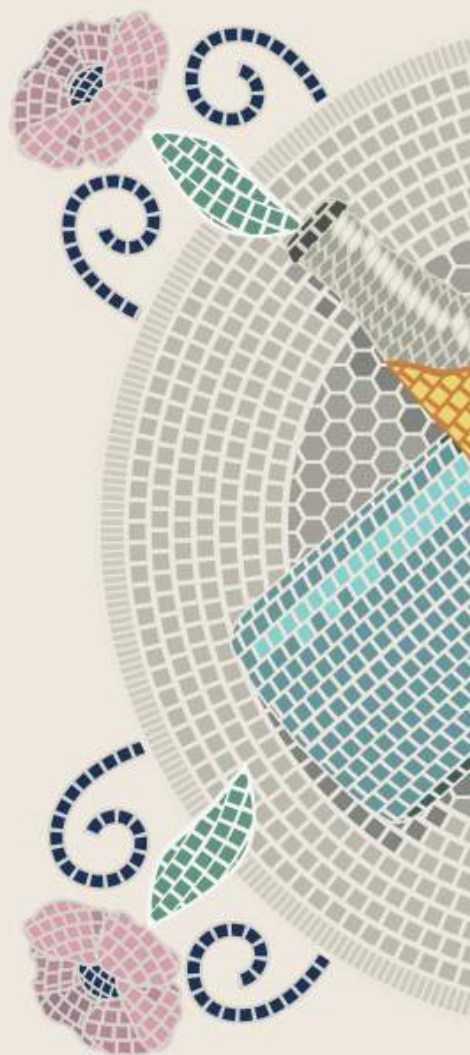
Tomates cherry, vinagre
balsámico, salami, pesto,
mozzarella.
\$24.000

BOLOGNESE Ⓝ

Salsa napolitana,
mozzarella, ragú de
carne, mozzarella de
búfala y queso parmesano.
\$26.000



COC Clásicos TELES



NEGRONI

El clásico italiano de color rojo brillante y sabor único.

Prueba la versión "Sbagliato".

Tanqueray Gin, Campari y Vermouth Rosso.

\$27.000

BUFALA NEGRA

Creado en 1920 en Louisville, donde frecuentemente Al Capone jugaba póker.

Bulleit Bourbon, albahaca, jengibre, vinagre balsámico, jugo de limón y almíbar.

\$24.000

ESPRESSO MARTINI

Pídelo después de comer ¡Es perfecto!

Ketel One Vodka, licor de café, almíbar y café espresso.

\$24.000

DRY MARTINI

Tanqueray Gin, Vermouth y aceitunas.

\$28.000

MANHATTAN

Fue inventando en 1860, en un bar de la calle Broadway cerca de Houston.

Johnnie Walker Black, Cinzano rosso y bitters de naranja.

\$24.000

MIA NONNA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

Jarras

Para 4 personas
Sangría por Copa

\$19.000

SANGRIA DE LA NONNA

Prosecco, Vermouth, frutos amarillos y jugo de naranja.

\$75.000

SANGRIA CLÁSICA

Vino tinto, mix de frutas, jugo de naranja.

\$70.000

MIA SPRITZ

Gin, Prosecco, shrub de frambuesa, frutos rojos y albahaca.

\$75.000



COC della casa TELES

MIELE DI SICILIA

Tanqueray Rangpur, miel de albahaca, cítricos, jengibre.

\$22.000

BASILICATA FIZZ

Ketel One Vodka, shrub de frambuesa y balsámico, Aperol, cítricos, soda.

\$23.000

CHARDONNAY SOUR

Vino Bianchi macerado en flores comestibles, licor de naranja, jugo de limón y bitters de arándanos.

\$19.000

DEL RITTI (Padrino)

Johnnie Walker Black, Amaretto, té de Bergamota, cítricos, caramelo de café.

\$27.000

FARACCI BELLINI

Tanqueray Gin, limoncello, lulo, Prosecco.

\$25.000

G&T DELLA MIA NONNA

Tanqueray Gin, cordial de frutos rojos, extracto de tomillo, agua tónica.

\$28.000

MIA NONNA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

Spritz

El Spritz es un aperitivo italiano ligero, refrescante y burbujeante. Cualquier momento es perfecto para esta increíble combinación.

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, soda.

\$25.000

MILANO SPRITZ

Aperitivo Italiano (Campari), fresa, hierbabuena, pepino, Prosecco.

\$19.000

CINZANO SPRITZ

Vermouth italiano, Albahaca, piña, Prosecco.

\$19.000



*é poesia
imbottigliata*

BURBUJAS

LAMBRUSCO
ITALIA

\$95.000

V8+ SIOR PIERO
PROSECCO ITALIA

\$125.000

CHANDON
ARGENTINA

\$105.000

MOET CHANDON
FRANCIA

\$465.000

VEUVE CLICQUOT
FRANCIA

\$475.000

DOM PERIGNON
FRANCIA

\$1.500.000

ROSATO

CARPINETO DOGAJOLO
ROSATO - ITALIA

\$110.000

BILA HAUT
PAYS D'OC - FRANCIA

\$110.000

SANTA ROSA
SYRAH ROSE - ARGENTINA

\$90.000

LUIS FELIPE
EDWARDS ROSE - CHILE

\$90.000

BIANCHI

CARPINETO DOGAJOLO
BIANCO - ITALIA

\$135.000

ARGENTO
PINOT GRIGIO - ARGENTINA

\$105.000

LUIS FELIPE EDWARDS
SAUVIGNON BLANC - CHILE

\$100.000

ALTA VISTA PREMIUM
TORRONTES - ARGENTINA

\$148.000

CATENA ZAPATA CHARDONNAY
ARGENTINA

\$175.000

LA LINDA CHARDONNAY
ARGENTINA

\$100.000

MARTINEZ LA CUESTA VIURA
ESPAÑA

\$120.000

ZUCCARDI SERIE A
CHARDONNAY VIOGNER - ARGENTINA

\$130.000

MIA NONNA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EI
exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.
Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.



VINOS 375 ML

LUIS FELIPE EDWARDS
CARMENERE - CHILE

\$77.000

CATENA ZAPATA
MALBEC - ARGENTINA

\$80.000

ALTA VISTA
TORRONTES - ARGENTINA

\$77.000

MONTES CLASSIC SERIES
CHARDONNAY - CHILE

\$70.000

VINO DE LA CASA

BOTELLA **\$97.000**
COPA BIANCHI **\$16.000**
COPA ROSATO **\$16.000**
COPA ROSSO **\$16.000**

PREGUNTA POR
NUESTROS
VINOS DE
TEMPORADA

ROSSO

BRUNELLO DI MONTALCINO
ITALIA

\$370.000

CORTE GIARA DOC
VALPOLICELLA RIPASSO - ITALIA

\$220.000

CARPINETO DOGAJOLO
SANGIOVESE - ITALIA

\$130.000

CALEO MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO - ITALIA

\$110.000

MARTINEZ LA CUESTA COSECHA
(TEMPRANILLO) - ESPAÑA

\$119.000

BILA HAUT
COTES DU ROUSSILLON - FRANCIA

\$140.000

PURPLE ANGEL
CARMENERE - CHILE

\$325.000

LUIS FELIPE EDWARDS
GRAN RESERVA
CARMENERE - CHILE

\$125.000

CLOS DE LOS SIETE
(MALBEC, MERLOT, SYRAH, CABERNET)

\$210.000

ALMA NEGRA
ARGENTINA

\$145.000

LUIGI BOSCA
DOC MALBEC - ARGENTINA

\$147.000

TRUMPETER
MERLOT - ARGENTINA

\$120.000

LA LINDA
CABERNET SAUVIGNON - ARGENTINA

\$105.000

ZUCCARDI
SERIE A MALBEC - ARGENTINA

\$140.000

LIVANA
(CABERNET FRANC MALBEC) - ARGENTINA

\$156.000

ALAMOS
BONARDA - ARGENTINA

\$100.000

MIA NONNA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EI
exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.
Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

LICORES

liquore

GIN

	Trago	Gin & Tonic	Botella
Tanqueray Ten	\$31.000	\$39.000	\$310.000
Tanqueray Rangpur	\$22.000	\$30.000	\$220.000
Tanqueray Gin	\$19.000	\$27.000	\$190.000
Monkey 47	\$31.200	\$39.200	\$312.000
Beefeater 24	\$29.000	\$37.000	\$290.000
Beefeater Gin	\$19.000	\$27.000	\$190.000
Bulldog	\$22.400	\$30.400	\$224.000
Bombay Sapphire	\$21.500	\$29.500	\$215.000
Hendrick's	\$28.000	\$36.000	\$280.000
MOM	\$31.000	\$39.000	\$310.000
London No.1	\$34.000	\$42.000	\$340.000

Nuestros Gin&Tonics son servidos con agua tónica Fever Tree.

Pregunta por nuestras combinaciones con Hatsu Soda.

VODKA

	Trago	Botella
Ketel One	\$19.500	\$195.000
Absolut	\$12.500	\$125.000
Grey Goose	\$30.000	\$300.000
Tito's	\$20.000	\$200.000

RON

	Trago	Botella
Zacapa 23	\$26.800	\$268.000
Zacapa Ámbar	\$15.800	\$158.000
Havana Club 7 años	\$14.000	\$140.000
Bacardí 8 años	\$16.500	\$165.000
La Hechicera	\$21.000	\$210.000

TEQUILA

	Trago	Botella
Don Julio 70	\$33.000	\$330.000
Don Julio Reposado	\$29.000	\$290.000
Don Julio Blanco	\$26.000	\$260.000
Altos Reposado	\$19.800	\$198.000

BOURBON & WHISKEY

	Trago	Botella
Bulleit	\$19.500	\$195.000
Jameson	\$14.500	\$145.000
Jack Daniel's	\$19.000	\$190.000

SINGLE MALT

	Trago	Botella
Dalwhinnie 15	\$33.500	\$335.000
The Singleton 12	\$21.000	\$210.000
Macallan 12 - Triple Cask	\$34.000	\$340.000
Glenmorangie Original	\$30.000	\$300.000
The Glenlivet 15	\$30.000	\$300.000
Glenfiddich	\$22.000	\$220.000

WHISKY

	Trago	Botella
Buchanan's 18	\$39.700	\$397.000
Buchanan's Master	\$22.500	\$225.000
Buchanan's 12	\$20.500	\$205.000
Buchanan's 12 - 375 ml		\$110.000
Old Parr 12	\$19.000	\$190.000
Johnnie Walker Blue Label	\$90.000	\$900.000
Johnnie Walker Black Label	\$18.500	\$185.000
Chivas Regal 18	\$39.000	\$390.000
Chivas Regal 12	\$19.000	\$190.000

CERVEZAS

INTERNACIONALES

Stella Artois	\$9.500
Corona	\$9.500
Heineken	\$9.000

NACIONALES

Club Colombia	\$9.000
Águila Cero	\$7.000

ARTESANALES

BBC	\$9.000
-----	---------

OTROS

	Trago
Limoncello	\$17.000
Amaretto Disaronno	\$19.000
Campari	\$12.000
Cointreau	\$20.000
Cognac Hennessy	\$31.000
Baileys	\$15.000

MIA NONNA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.

MOCKTAILS

Per bere

ARANCIATA ROSSA

Fresa, hierbabuena,
limón.

\$14.000

SPARKLING LEMONGRASS

Pepino, albahaca, limón.

\$13.000

SPARKLING DE ROSAS

Mermelada de lulo,
tomillo, limón.

\$13.000

TÉS DE LA CASA

\$7.000 c/u

- Flor de Jamaica y
frutos amarillos, jugo
de naranja y almíbar.

- Lulo, albahaca,
cítricos y almíbar.

SODAS ITALIANAS

\$8.000 c/u

FRUTOS ROJOS

Fresa, mora, agraz,
uva, limón y almíbar.

SANDÍA

Sandía, hierbabuena,
limón y almíbar.

PERA

Pera, arándanos, limón
y almíbar.

BEBIDAS SIN LICOR

Nuestros cócteles sin licor son
elaborados con bebidas gasificadas bajas
en calorías y con ingredientes naturales.

JUGOS

\$7.500 c/u

MIA NONNA LIMONATA

Zumo de mandarina,
albahaca, zumo de
limón y almíbar.

FRESA Y MANZANA

CÍTRICO

Naranja, mandarina o
limón.



MIA NONNA
CUCINA ITALIANA



G3HOLDING

Bucaramanga

OTRAS BEBIDAS

Agua San Pellegrino 505 ml
\$12.000

Agua Nacimiento
\$7.000

Agua Sierra Fría con gas
\$6.500

Soda Bretaña
\$6.500

Ginger Ale Canada Dry
\$6.500

Gaseosa
\$6.500

Té Hatsu
\$8.000

**CAFÉ &
BEBIDAS CALIENTES**

Espresso
\$3.000

Americano
\$3.000

Capuccino
\$6.000

Latte
\$6.000

Té (pregunta por nuestros
sabores disponibles)
\$5.500

Aromática de frutas
\$5.000



Bogotá



Cartagena

www.g3co.co

 [MiaNonnaColombia](https://www.facebook.com/MiaNonnaColombia)

 [restaurante_mia_nonna](https://www.instagram.com/restaurante_mia_nonna)

