

## VINO

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

## BEBIDAS

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

## CERVEZAS

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

## DEL BAR

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

## CAFÉ

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

## ENTRADAS

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



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

**Tabla de quesos** 45.000  
Tabla de quesos y madurados

**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

## PASTAS

**Ravioli de calabaza** 38.000  
Ravioli rellenos de calabaza en mantequilla de salvia y pistacho

**Tagliatelle al ragu** 38.000  
Tagliatelle de pasta fresca en ragu a la boloñesa

¡PLATOS NUEVOS!

## 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

**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.

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

**Tiramisú** 10.000

# 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!



## Porchetta

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

52.000

Recomendada

## Trufa

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

57.000

Vegetariana

## Tirreno

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

55.000

## Boloñesa

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

62.000

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

**NOTMEAT®**

## Genovesa

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

61.000

## Lasagna Povera

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

53.000

Vegetariana

## Carina

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

61.000

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.