

**DONIGNAZIO**

*Menù*



## ANTIPASTI

### BRUSCHETTA AL POMODORO

Pan tostado, tomate, ajo, orégano, aceite de oliva extra virgen y albahaca. / *Toasted bread, tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil, and basil.*

\$47.000

### PARMIGIANA

Berenjenas apanadas en salsa pomodoro, Mozzarella, Parmigiano - Reggiano, aceite de oliva extra virgen y albahaca. / *Breaded eggplants in pomodoro sauce, Mozzarella, Parmigiano - Reggiano, extra virgin olive oil and basil.*

\$71.000



### VITELLO TONNATO

Roastbeef, paté de atún y alcaparras. / *Roastbeef, tuna pâté and capers.*

\$81.000

### TARTAR DI TONNO

Atún rojo, corazón de alcachofa, crema de alcachofa, crema de burrata con tomate cherry, aceite de oliva extra virgen y pimienta negra. / *Red tuna, heart of artichoke, artichoke cream, burrata cream with cherry tomatoes, olive oil and black pepper.*

\$74.000

### INSALATE

Prepare la ensalada como usted desee - consulte al mesero. / *Prepare the salad like you want - consult the waiter.*

\$51.000

### PAPPA AL POMODORO

Crema de tomate, pan, albahaca y aceite de oliva extra virgen. / *Tomato cream, bread, basil and extra virgin olive oil.*

\$53.000

### CARPACCIO DI GAMBERI

Carpaccio de camarones, marinado con pomelo y granada. / *Shrimp carpaccio, marinated with grapefruit and pomegranate.*

\$85.000



## SALUMI E FORMAGGI

### BRESAOLA

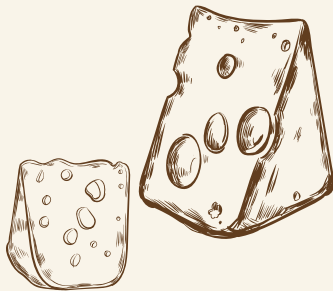
Carne curada de res, aceite de trufa, rúgula y queso Parmigiano - Reggiano. / *Lean beef charcuterie, truffle oil, arugula, and Parmigiano - Reggiano cheese.*

\$70.000

### PROSCIUTTO E MELONE

Prosciutto y melón. / *Prosciutto and melon.*

\$55.000



### TAGLIERE ITALIANO

Tabla variada de embutidos y quesos italianos. Prosciutto di Parma, mortadella, porchetta, salami milano, queso Pecorino Toscano, queso Parmigiano - Reggiano y queso italiano de temporada (para 2 personas). / *Varied board of italian charcuterie and cheese. Prosciutto di Parma, mortadella, porchetta, salami Milano, Tuscan pecorino cheese, Parmigiano-Reggiano cheese, and seasonal Italian cheese (for 2 people).*

\$172.000

### BURRATA

Queso fresco y cremoso Italiano de leche de búfala con albahaca y tomate. / *Creamy Italian buffalo's milk cheese with basil and tomato.*

\$58.000

+ Prosciutto: \$25.000  
+ Burrata croccante: \$6.000

### CAPRESE

Mozzarella de búfala, tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen. / *Buffalo Mozzarella, tomato, basil, and extra virgin olive oil.*

\$53.000

### TOMINO PIEMONTESE PEROTTO

Pera asada, rellena de queso Tomino Piemontese, acompañado de pancetta tesa, mermelada de pera y miel. / *Roasted pear, stuffed with Tomino Piemontese cheese, accompanied by pancetta tesa, pear jam and honey.*

\$67.000



## PASTA FRESCA

### LA VERA FETTUCCINA ALFREDO

Mantequilla Italiana y Parmigiano - Reggiano 36 meses. / *Italian butter and 36-month-aged Parmigiano - Reggiano.*

80g: \$63.000 | 120g: \$85.000

+Trufa italiana de temporada: \$90.000

### FETTUCCINE GAMBERI E ZUCCHINE

Cebolla, camarones, tomate cherry, salsa pomodoro y crema de calabacín. / *Onion, shrimp, cherry tomatoes, pomodoro sauce and zucchini cream.*

80g: \$66.000 | 120g: \$89.000

### CANNELLONI DI CARNE E RICOTTA

Ragú de res y cerdo, bechamel, Parmigiano - Reggiano, espinaca, ricotta y salsa de tomate. / *Ragú beef and pork, bechamel, Parmigiano - Reggiano, spinach, ricotta and tomato sauce.*

\$74.000

### RAVIOLI DI SALMONE

Ravioli de salmón, queso crema, caviar en salsa rosada, naranja y salvia. / *Salmon ravioli, cream cheese, caviar, in rosata sauce, orange and sage.*

5 uds. / units: \$64.000 | 9 uds. / units: \$97.000

### CACIO PEPE E PERA

Queso Pecorino Romano, pimienta negra y pera. / *Pecorino Romano cheese, black pepper, and pear.*

80g: \$63.000 | 120g: \$85.000

### TAGLIATELLE AL RAGÚ BOLOGNESE

Ragú de res y cerdo, cebolla, zanahoria, apio y salsa pomodoro. / *Ragú pork and beef, onion, carrot, celery and pomodoro sauce.*

80g: \$63.000 | 120g: \$87.000

### GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Salsa de quesos Provolone, Gorgonzola, Fontina y Parmigiano - Reggiano. / *Provolone, Gorgonzola, Fontina and Parmigiano - Reggiano cheese.*

\$83.000

### RAVIOLI RAGÚ DI GAMBERI E RICOTTA

Ravioli de camarones y Ricotta, naranja y crema de pistacho. / *Shrimp and ricotta ravioli in orange and pistachio cream.*

5 uds. / units: \$64.000 | 9 uds. / units: \$97.000

### TAGLIOLINI AL SALMONE E PISTACCHIO

Tagliolini, salmón ahumado, crema de leche, cebolla y crema de pistacho. / *Tagliolini pasta, smoked salmon, cream, onion, and pistachio cream.*

80g: \$64.000 | 120g: \$86.000

### LASAGNA EMILIANA DI CARNE

Ragú de res y cerdo, bechamel y Parmigiano - Reggiano. / *Ragú beef and pork, bechamel, and Parmigiano - Reggiano cheese.*

\$74.000

### GNOCCHI AL PESTO GENOVESE

Albahaca, ajo, aceite de oliva extra virgen, piñones, almendras y Pecorino Romano. / *Basil, garlic, extra virgin olive oil, pine nuts, almonds and Pecorino Romano cheese.*

\$81.000

### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ravioli de Ricotta, espinaca, nuez moscada en salsa de mantequilla, salvia y limón. / *Ricotta ravioli, spinach, nutmeg, in butter sauce, sage and lemon.*

5 uds. / units: \$58.000 | 9 uds. / units: \$92.000



## PRIMI

### PACCHERI ALLA MARGHERITA

Paccheri con burrata en salsa pomodoro y albahaca. / *Paccheri with burrata in pomodoro sauce and basil.*

120g: \$85.000

### FRUTTI DI MARE

Linguine, tomate cherry, mejillones, almejas blancas, anillos de calamar y camarones. / *Linguine, cherry tomato, mussels, white clams, squid ring and shrimp.*

120g: \$99.000

### ARAGOSTA

Linguini, ragú de langosta flambeada con tomate cherry, perejil y aceite de oliva extra virgen. / *Linguini, flambéed lobster ragú with cherry tomatoes, parsley, and extra virgin olive oil.*

120g: \$189.000

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Huevo, guanciale, pimienta negra y Pecorino Romano. / *Egg, guanciale, black pepper and Pecorino Romano.*

80g: \$65.000 | 120g: \$87.000

### SPAGHETTI AL POMODORO

Salsa pomodoro. / *Pomodoro sauce.*

80g: \$49.000 | 120g: \$71.000

### BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Salsa pomodoro, guanciale, queso Pecorino - Romano y pimienta negra. / *Pomodoro sauce, guanciale, Pecorino Romano cheese and black pepper.*

80g: \$64.000 | 120g: \$85.000

### ZOZZONA

Chorizo italiano, tocineta, huevo, tomate cherry, queso Pecorino - Romano y guanciale. / *Italian sausage, bacon, egg, cherry tomatoes, Pecorino Romano cheese and guanciale.*

80g: \$64.000 | 120g: \$88.000

### SPAGHETTI ALLA CARBOMARE

Huevo, atún, mero, salmón, anchoas, caviar, Pecorino Romano y pimienta negra. / *Egg, tuna, grouper, salmon, anchovies, caviar, Pecorino Romano and black pepper.*

120g: \$119.000

### PASTA POLPETTE AL POMODORO

Albóndigas de res Angus en salsa pomodoro. / *Angus beef meatballs in pomodoro sauce.*

80g: \$61.000 | 120g: \$84.000

### SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

Ajo, peperoncino, salsa pomodoro y perejil. / *Garlic, chili pepper, tomato sauce, and parsley.*

80g: \$49.000\$ | 120g: \$71.000

### PENNE SAN DANIELE

Prosciutto San Daniele, cebolla y salsa rosada. / *San Daniele prosciutto, onion, and pink cream*

80g: \$58.000 | 120g: \$85.000

### PASTA ALLA MEDITERRANEA

Cebolla, champiñones, pimentón, calabacín, tomate cherry y aceitunas. / *Onion, mushrooms, bell pepper, zucchini, cherry tomatoes, and olives.*

80g: \$53.000 | 120g: \$77.000

### SPAGHETTI ALLA SICILIANA

Atún, tomate cherry, anchoas, alcaparras, ajo, aceitunas negras y salsa pomodoro. / *Tuna, cherry tomatoes, anchovies, capers, garlic, black olives and pomodoro sauce.*

80g: \$54.000 | 120g: \$86.000

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA E TRUFA

Huevo, guanciale, pimienta negra, Pecorino Romano y trufa original italiana de temporada. / *Egg, guanciale, black pepper, Pecorino Romano and original italian truffle.*

140g: \$192.000

## SECONDI DI MARE

### SALMONE ALLA PIASTRA IN SALSA DI PISTACCHIO

Salmón a la plancha en salsa de pistacho con papa a la Hasselback. / *Grilled salmon with pistachio sauce and Hasselback's potatoes.*

\$103.000

### CERNIA ALLA PIASTRA

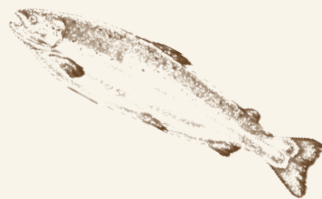
Filete de Mero a la plancha en cama de burrata y torre de champiñones rellenos de pesto genovese. / *Grilled Fillet of Grouper on burrata sauce with mushroom tower of pesto genovese.*

\$105.000

### BRANZINO AL FORNO

Robalo al horno 600 gr. con papas a la mediterranea, aceitunas negras, alcaparra y tomate cherry. / *Baked sea bass with mediterranean potatoes, black olives, caper and cherry tomato.*

\$114.000



## SECONDI DI TERRA

### FILETTO AL PEPE VERDE

Lomo de res flambeado (300g), en salsa de pimienta verde, pimienta negra, crema de leche, mostaza, acompañado de una ensalada de rúgula, tomate cherry y Parmigiano - Reggiano. / *Flambéed beef loin (300g), in green pepper sauce, black pepper, milk cream, mustard, accompanied by a salad of arugula, cherry tomato and Parmigiano - Reggiano.*

\$122.000

### FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

Lomo de res flambeado (300g), crema de leche, aceto balsamico di modena, acompañado de espárragos. / *Flambéed beef loin (300g), heavy cream, modena balsamic vinegar, accompanied by asparagus.*

\$117.000

### POLPETTE DELLA NONNA

Albóndigas de res Angus (320g) / 5 und. En receta siciliana de salsa pomodoro, perejil y queso Parmigiano - Reggiano. / *Angus meatball (320g) / 5und. In sicilian recipe of pomodoro sauce, basil and Parmigiano - Reggiano cheese.*

\$96.000



## DOLCI

### GELATO DI STAGIONE

Escoge tu sabor de helado favorito, consulte al mesero. / *Choose your favorite ice cream flavor, ask the waiter.*

\$33.000

### PANNA COTTA

Crema de leche endulzada gelatinosa con frutos rojos o chocolate. / *Jelly sweetened cream chesee, with a choice of red berries or chocolate.*

\$30.000

### AFFOGATO AL CAFFÉ

Helado de vainilla, café expresso, baileys, almendras y chocolate. / *Vanilla ice cream, Espresso coffee, baileys, almonds and chocolate.*

\$42.000

### ZUPPA INGLESE

Bizcocho Savoiardi, licor sambuca y crema pastelera a la vainilla y chocolate. / *Savoiardi sponge, sambuca licour and vanilla and chocolate pastry cream.*

\$32.000

### TIRAMISÚ DI SAVOIARDI

Bizcocho Savoiardi humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras, cacao en polvo y chocolate rallado. / *Savoiardi sponge soaked in coffee, mascarpone, Amaretto, almonds, cocoa powder and grated chocolate.*

\$35.000

### TORTA DI FORMAGGIO

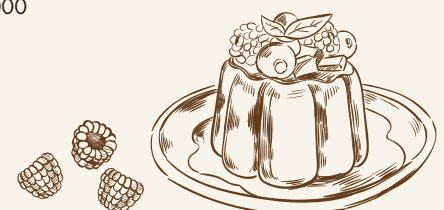
Tarta de queso Ricotta con frutos rojos o maracuyá. / *Ricotta's Cheesecake with a choice of red berries or passion fruit.*

\$32.000

### CRÉME BRÛLÉE

Crema de vainilla con capa crujiente de caramelo. / *Vanilla cream topped with a layer of crispy caramel.*

\$32.000



# DONIGNAZIO

**Exija siempre su factura / Always ask for your invoice.**

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores 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. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende 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 destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de 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: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) escribiendo en el asunto o texto del correo – Queja cobro de propina.

Prohíbese la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Todos los precios se indican en precios colombianos e incluyen el impuesto al consumo del 8%. Las especificaciones de peso indicadas se refieren al peso bruto. Restaurante Don Ignazio está comprometido con el código de conducta contra la explotación y violencia sexual infantil y en cumplimiento de los artículos 16 y 17 de la ley 679 de 2011. Advierte sobre las consecuencias legales de la explotación y abuso sexual de niños, niñas y adolescentes.

Consumers are informed that this retailer suggest to their consumers a tip corresponding to 10 % of the account value, wich may be accepted, rejected or modified by yourself, according to your assessment of the service provider. At the time of requesting the tip advisory you can tell to the attendant if you want the value to be included or not on the invoice or indicate the value you want to pay. In this trading establishment, the money collected as a tip is used only and exclusively to recognize the work of people who are part of the service chain. In case you have any problema with the collection of the tip, contact the contact line to the citizen of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line: 01 8000 910165, to settle your complaint. You also file it via email: [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co) by writing in the subject or text of the email – Queja cobro de propina.

The sale of alcoholic beverages to minors is forbidden. Law 124 of 1994. Excess of alcohol is harmful to your health. Law 30 of 1986. All prices are indicated in Colombian prices and include 8% of Colombian tax for food and beverage. The weight specifications given refer to the gross weight. Restaurant Don Ignazio is committed to the code of conduct against child sexual exploitation and violence and in compliance with articles 16 and 17 of law 679 of 2011, warn about the consequences of exploitation and sexual abuse of children and adolescents.