



Pizzas artesanales estilo napolitano en horno de leña maduradas por 72 horas, para obtener un borde aireado, delicioso y de gran digestibilidad, lo cual te permite disfrutar hasta el último bocado sin sentirte pesado.

Aquí extendemos la masa a mano al momento de tu orden, garantizando su frescura.

Es un proceso artesanal, por lo cual
¡CADA PIZZA ES UNICA!

*72 ore
d'amore*

+





Maduratta

Pizzería Artesanal

PIZZAS ARTESANALES 30 CMS (6 PORCIONES)

REGINA MARGHERITA

\$32.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, tomate cherry confitado, albahaca, parmesano y aceite de oliva virgen extra.

CHICKEN & BACON

\$33.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, pollo finas hierbas, tocineta ahumada y cebolla caramelizada al vino tinto.

POLLO & CHAMPIÑONES

\$33.000

Salsa Bechamel, Mozzarella fior di latte, pollo finas hierbas, champiñones y queso parmesano.

VEGGIE

\$32.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, berenjenas caramelizadas, champiñones, pimentón asado, queso mozzarella di bufala y albahaca.

BIANCA

\$32.000

Queso mozzarella fior di latte, straciatella de burrata, parmesano, miel de agave y almendras.

BAMBINI

\$32.000

Pomodoro Italiano, mozzarella fior di latte, pancetta ahumada, piña caramelizada en brandy con canela, parmesano y semillas de sésamo.

CHORIZO ESPAÑOL

\$33.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, y chorizo español madurado.

PEPPERONI

\$33.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, y pepperoni madurado.

PESTO

\$32.000

Pesto Genovés, mozzarella fior di latte, straciatella de burrata, tomate cherry confitado, albahaca, Aceite de Oliva Virgen Extra

ORIENTAL

\$35.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, Cerdo agridulce en soja, zucchini al jengibre, mermelada de pimentón y cebollín chino.



Maduratta

Pizzería Artesanal

PIZZAS ARTESANALES 30 CMS (6 PORCIONES)

CRIOLLA

\$35.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, Sobrebarriga desmechada, mazorca criolla, chorizo campesino y hogao.

VENTAGLIO

\$35.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, jamón serrano reserva, tomate cherry confitado, rúgula orgánica y parmesano.

5 QUESOS

\$32.000

Base Pesto Genovés o Pomodoro (a tu elección) Mozzarella fior di latte, ciliegine di búfala, queso gorgonzola (azul), ricotta de bufala y queso parmesano.

CAPRICIOSA

\$40.000

Pomodoro Italiano, Mozzarella fior di latte, prosciutto, albahaca fresca y burrata de búfala rellena de straciatella.

CARNES MADURADAS

\$36.000

Pomodoro Italiano, mozzarella fior di latte, jamón serrano reserva, pepperoni madurado, chorizo español y crema balsámica.

MADURATTA

\$42.000

Pesto Genovés, Burrata de Búfala rellena de straciatella en cama de jamón serrano reserva, tomate cherry confitado, champiñones y crema balsámica.

PERA GORGONZOLA E NOCI

\$32.000

Mozzarella fior di latte, pera caramelizada, queso gorgonzola (azul) y nueces.

BOYACENSE

\$34.000

Pomodoro Italiano, mozzarella fior di latte, longaniza, papa criolla infusionada en romero, y lascas de Queso Paipa.

PIZZA POSTRE

NUTELLA

\$30.000

Crema de Avellanas, trozos de frutas nevadas en baño de chocolate.

ADICIÓN DE HELADO ARTESANAL \$3.000

BOCADILLO QUESO

\$24.000

Mozzarella extra, bocadillo de guayaba.



Maduratta

Pizzería Artesanal

LASAGNES (FINES DE SEMANA)

BOLOGNESA **\$22.000**

Pasta, Carne de res y cerdo en ragú bologneso, champiñones, salsa bechamel, queso mozzarella y parmesano.

POLLO CHAMPIÑONES **\$22.000**

Pasta, Pollo en salsa bechamel, champiñones, queso mozzarella y parmesano.

MIXTA **\$22.000**

Pasta, Carne de res y cerdo en salsa bolognesa, Pollo en bechamel, champiñones, mozzarella y parmesano.

POSTRES ARTESANALES

POSTRE DE LA SEMANA **\$6.500**

Pregunta por el postre de la semana. Sujeto a disponibilidad. Puede ser Pannacotta, Tiramisú, Cheesecake o Torta de Almojábana.

CALZONE (PERSONAL)

CALZONE **\$17.000**

Masa madurada, con 1 sabor de pizza a elección.

TABLA DE QUESOS

TABLA DE QUESOS **\$70.000**

Queso Holandés, Queso Gouda, Tilsit, Gruyere, Mozzarella de Búfala, Jamón serrano reserva 14 meses, Chorizo Español, Pepperoni madurado, Salami Madurado, Jamón Artesanal, aceitunas, frutas de temporada y frutos secos. (Despacho sobre pedido anticipado)

ADICIONES

BURRATA **\$14.000**
ACEITUNAS **\$3.000**
JAMÓN SERRANO **\$5.000**
STRACIATELLA **\$5.000**



Maduratta

Pizzería Artesanal

BEBIDAS

CERVEZAS

NACIONALES

AGUILA	\$4.500
POKER	\$4.500
CLUB COLOMBIA	\$5.500

IMPORTADAS

CORONA	\$7.500
STELLA ARTOIS	\$8.500

ARTESANALES

BBC	\$8.500
TRES CORDILLERAS	\$8.500

CALIENTES

HERVIDO DE FRUTAS	\$3.000
CARAJILLO	\$2.500
TINTO CAMPESINO	\$1.000
AROMÁTICA FLOR DE JAMAICA	\$2.500

NATURALES

LIMONADA NATURAL	\$4.500
LIMONADA DE COCO	\$6.500
LIMONADA DE LA JUNGLA	\$6.500
JUGOS NATURALES AGUA	\$5.500
JUGOS NATURALES LECHE	\$6.500

VINOS

COPA DE VINO DE LA CASA	\$9.000
COPA DE VINO CALIENTE	\$10.000
TINTO DE VERANO	\$12.000
APEROL SPRITZ	\$22.000
BOTELLA VINO DE LA CASA	\$60.000
BOTELLA FRONTERA	\$70.000
BOTELLA FINCA LAS MORAS	\$80.000
DESCORCHE VINO	\$20.000

FRÍAS

COCA COLA, CUATRO, GINGER, SPRITE, SODA, COCA COLA ZERO	\$3.500
JUGO DEL VALLE	\$3.500
FUZE TEA	\$3.500
BOTELLA DE AGUA	\$3.500
SODA HATSU	\$5.000
TÉ HATSU	\$6.000

MICHELADAS

LIMÓN Y SAL	\$1.000
LIMÓN Y TAJIN	\$1.500