

DON IGNAZIO



- MENÚ -

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO Pan tostado, tomate, ajo, orégano, aceite de oliva y albahaca	39.000
VITELLO TONNATO Carne de res, pate de atún y alcaparras	69.000
ROASTBEEF Carne de res, rúcula, crema de vinagre balsámico, queso parmesano y aceite de oliva + TRUFA ORIGINAL ITALIANA	54.000 +40.000
ANTIPASTO DI VONGOLÉ Almejas, ajo, perejil, aceite de oliva y tomate cherry + GAMBAS	52.000 +2.000



SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE ITALIANO Prosciutto crudo di parma, mortadella, porchetta, salame milano, queso de oveja toscano, queso parmesano reggiano y queso italiano de temporada (2 personas)	145.000
BRESAOLA Carne curada de res sin grasa, aceite de trufa, rúcula y queso parmesano	55.000
BURRATA Queso fresco y cremoso Italiano de leche de vaca con albahaca y tomate + PROSCIUTTO + BURRATA CROCANTE	49.000 +16.000 +6.000
CAPRESE Mozzarella di Búfala, tomate, albahaca y aceite de oliva	45.000
FONDUTA DI FORMAGGI Quesos Italianos al sabor de trufa con pan tostado	49.000
TOMINO PIEMONTESE Queso fundido envuelto en pancetta tesa, aceituna griega al aroma de trufa, pera, miel y avellana	57.000
PROSCIUTTO E MELONE Prosciutto crudo y melón	47.000

PRIMI

80g

120g

SPAGHETTI ALLA CARBONARA Huevo, cachete de cerdo, pimienta, queso pecorino romano y parmesano	54.000	74.000	CASARECCIA AL PESTO GENOVESE Albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones y pecorino romano	71.000
PENNE SAN DANIELE Prosciutto crudo San Daniele, cebolla y crema de leche con salsa de tomate	49.000	72.000	PASTA AL PESTO DI PEPERONI PENNE O CASARECCIA Pimentón, ajo, albahaca, almendra, hierbabuena, pecorino romano y aceite de oliva	51.000 71.000
BUCATINI ALL' AMATRICIANA Salsa de tomate, cachete de cerdo, queso pecorino romano y pimienta	45.000	65.000	PASTA AL PESTO TRAPANESE SPAGHETTI O CASARECCIA Aceite de oliva, albahaca, almendras, ajo, tomates pelados con berenjena y tomate cherry	51.000 71.000
PASTA AL RAGÚ BOLOGNESE PAPPARDELLE O FETTUCINE Carne molida de cerdo, de res, cebolla, zanahoria, apio y salsa de tomate	52.000	71.000	PASTA ALLA MEDITERRANEA Cebolla, hongos, pimentón, calabacín, tomate cherry y aceituna	45.000 65.000
SPAGHETTI AL POMODORO Salsa de tomate	43.000	63.000	CASA EBANO Linguine , hongos, camarones y tinta de calamar	56.000 76.000
SPAGHETTI ALL' ARRABBIATA Ajo, peperoncino ají, salsa de tomate y perejil	43.000	63.000	FETTUCCINE GAMBERI E ZUCCHINE Cebolla, camarones, tomate cherry, salsa de tomate y crema de calabacín	58.000 78.000
CACIO PEPE E PERA Queso pecorino romano, pimienta negra y pera	56.000	76.000	SPAGHETTI ALLE VONGOLE Almejas, ajo, perejil, aceite de oliva y tomate cherry	51.000 71.000
PASTA ALLÁ ZOZZONA RIGATONI O MEZZE MANICHE Chorizo italiano, tocineta, huevo, tomate cherry, queso pecorino romano y cachete de cerdo	57.000	78.000	SPAGHETTI ALLA SICILIANA Atún, anchoas, alcaparras, ajo, aceituna negras griga, salsa de tomate y tomate cherry	47.000 77.000
PASTA POLPETTE AL POMODORO SPAGHETTI O FETTUCCINE Albóndigas de res Angus en salsa de tomate	51.000	71.000	TAGLIOLINI AL SALMONE IN SALSA DI PISTACCHIO Tagliolini, salmón ahumado, crema de leche, cebolla y crema de pistacho	56.000 76.000
LA VERA FETTUCCINA ALFREDO Mantequilla italiana blanca y parmesano reggiano 36 meses + TRUFA ORIGINAL ITALIANA	56.000 +40.000	76.000	PACCHERI DIL PAPA PACCHERI BIANCO O PACCHERI NERO Paccheri classica o paccheri en tinta de calamar con burrata, camarones argentinos, cachete de cerdo y tomate cherry	61.000 81.000

PASTA FRESCA

LASAGNA EMILIANA DI CARNE Carne de res molida, carne de cerdo, bechamel y queso parmesano	59.000
GNOCCHI AL PESTO GENOVESE Albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso Pecorino Romano	71.000
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI Queso provolone, queso gorgonzola, queso fontina, queso parmesano	71.000
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI Ricotta, espinaca, nuez moscada, salsa de mantequilla salvia y limón	5 RAVIOLI 51.000 9 RAVIOLI 81.000
RAVIOLI RAGÚ DI GAMBERI E RICOTTA Ravioli de camarones, ricotta y naranja en salsa de pistacho	5 RAVIOLI 56.000 9 RAVIOLI 86.000



« La vita é una
combinazione di magia
e pasta »

SECONDI

POLIPO ALLA LUCIANA Pulpo en salsa de tomate picante, aceituna negra griega, alcáparra y pan frito al perfume de ajo	83.000
SALMONE ALLA PIASTRA IN SALSA DE PISTACCHIO Salmón a la plancha en salsa de pistacchio con caponata : cebolla, tomate cherry, almedras, aceitunas, apio y berengena	85.000
PESCE DEL GIORNO Filete a la plancha, burrata, pesto genovese con torrè de hongos	85.000
ARAGOSTA Pasta linguini, ragú de langosta flameada con tomate cherry, perejil y aceite de oliva extra virgen	165.000
POLPETTE DELLA NONNA Albóndigas angus receta siciliana (5 unidades) en salsa pomodoro aromatizada con albahaca, con queso parmesano y crustone	75.000

DOLCI

TIRAMISÙ DI SAVOIARDI Bizcocho Savoiardi humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras y polvo de cacao	29.000
TIRAMISÙ DI PANETTONE Panettone humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras y polvo de cacao	29.000
ZUPPA INGLESE Bizcocho Savoiard y crema pastelera a la vainilla y al chocolate	29.000
PANNA COTTA FRUTTI DEL BOSCO O CIOCCOLATO Crema endulzada espesada con gelatina con frutos rojos o chocolate	25.000
CHEESE CAKE DI CAFFÉ Cheese cake de cafe	28.000
CHEESE CAKE DI MARACUYÁ Cheese cake de maracuyá	28.000
CRÈME BRULÉE Crema de vainilla caramelizada	28.000
VULCANO AL CIOCCOLATO CON GELATO Volcán de chocolate con helado vainilla	29.000

« La vita è breve, prendi
un dolce ! »



ADVERTENCIA PROPINA: 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 indíquelo 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 escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

CLÁUSULA DE RESPONSABILIDAD: Hotel Casa Don Luis Member of Radisson Individuals e stá comprometido con el código de conducta contra la explotación y violencia sexual infantil y en cumplimiento con los artículos 16 y 17 de la ley 679 de 2001. ADVIERTE sobre las consecuencias legales de la explotación y abuso sexual de niños, niñas y adolescentes.

BEVANDE

CAFFÉ E TÉ

ESPRESSO
\$8.000

CORRETTO
\$12.000

AMERICANO
\$8.000

MACCHIATO
\$9.000

CAPPUCCINO
\$10.000

LATTE
\$10.000

TÉ E INFUSIONES
\$8.000

ACQUA TONICA

SCHWEPPES
\$12.000
Michelada + \$3.000

FEVER TREE MEDITERRANEAN
\$17.000

FEVER TREE INDIAN
\$17.000

PELLETIER & CO CLÁSICA
Naranja agria & mandarina. / *Bitter orange & tangerine.*
\$17.000

PELLETIER & CO YUZU
Citrico japonés de aroma florea. / *Japanese citrus with floral aroma.*
\$17.000

PELLETIER & CO RUBÍ
Toronja & romero. / *Grapefruit & rosemary.*
\$17.000

PELLETIER & CO FLOR DE SAUCO
Flor de sauco & naranja agria. / *Elderflower & bitter orange.*
\$17.000

PELLETIER & CO HERBAL
Hoja de coca & cedrón. / *Coca leaf & lemon verbena.*
\$17.000

PELLETIER & CO GENJIBRE
Genjibre fresco y seco. / *Fresh & dried ginger.*
\$17.000

LIMONADE

LIMÓN
\$14.000

COCO
\$19.000

HIERBABUENA
\$19.000

ACQUA E GAZZOSE

AGUA SIN GAS
\$12.000

AGUA CON GAS
\$12.000

SODA
\$12.000

PERRIER
\$19.000

PERRIER 700cl
\$26.000

COCA COLA / ZERO
\$14.000

GINGER
\$14.000

SODE NATURALI

GIALLO
Maracuyá, fresa y albahaca. / *Passion fruit, strawberry, and basil.*
\$18.000

ROSSO
Frutos del bosco y romero. / *Forest berries and rosemary.*
\$18.000

DOLCE
Mango, jenjibre y cítrico. / *Mango, ginger, and citrus.*
\$18.000

RINFRESCANTE
Pepino y albahaca. / *Cucumber and basil.*
\$18.000

MOCKTAILS

HYBISCUS INNAMORATO
Infusión flor de Jamaica, fruta rojas, ginger beer y maracuyá. / *Hibiscus flower infusion, red fruits, ginger beer, and passion fruit.*
\$28.000

BIRRE

CLUB COLOMBIA
\$16.000

STELLA ARTOIS
\$19.000

CORONA
\$19.000

ÁGUILA LIGHT
\$14.000

MICHELADO
\$3.000

COCKTAILS

D'AUTORE

DON IGNAZIO
Campari, sambuca molinari, mezcál y aji peperoncino. / *Campari, Sambuca Molinari, Mezcal, and Chili Pepper.*

PROSCIUTTO E MELONE
Aperol, vodka, melón y prosciutto. / *Aperol, Vodka, Melon, and Prosciutto.*

PIÚ LO BEVO E PIÚ MI PIACE
Prosecco, flor de sauco y soda. / *Prosecco, Elderflower, and Soda.*

MOJITO ITALIANO
Ron Havana Club, limoncello, mandarinello, albahaca, azúcar de caña, limón y agua tónica de bergamota. / *Havana Club Rum, Limoncello, Mandarinello, Basil, Cane Sugar, Lemon, and Bergamot Tonic Water.*

GIN TONIC MEDITERRANEO
Ginebra Citadelle, tomate cherry, orégano fresco y Fever Tree Mediterranean. / *Citadelle Gin, Cherry Tomatoes, Fresh Oregano, and Fever Tree Mediterranean Tonic.*

PAVAROTTI
Mezcál Verde Momento, mango, albahaca, naranja, jarabe de azúcar y limón. / *Verde Momento Mezcal, Mango, Basil, Orange, Sugar Syrup, and Lemon.*

IL MILANESE
Bulleit Bourbon, vaso ahumado con canela, jarabe de azúcar y limón. / *Bulleit Bourbon, Smoked Glass with Cinnamon, Sugar Syrup, and Lemon.*

TIRAMISÚ
Absolut vodka, Disaronno, espresso, licor de café, crema de tiramisú y crema de leche. / *Absolut Vodka, Disaronno, Espresso, Coffee Liqueur, Tiramisu Cream, and Cream.*

\$49.000

CLASSICI

CONTE NEGRONI
Campari, vermouth rojo y ginebra. / *Campari, Red Vermouth, and Gin.*

GARIBALDI
Campari y jugo de naranja. / *Campari and Orange Juice.*

ESPRESSO MARTINI
Vodka, café, licor de café y azúcar. / *Vodka, Coffee, Coffee Liqueur, and Sugar.*

MOSCOW MULE
Vodka, ginger beer y limón. / *Vodka, Ginger Beer, and Lime.*

MOJITO
Ron, hierbabuena, limón, azúcar y soda. / *Rum, Mint, Lime, Sugar, and Soda.*

MANHATTAN
Whiskey, vermouth rojo y angostura. / *Whiskey, Red Vermouth, and Angostura.*

\$46.000

APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol y soda. / *Prosecco, Aperol, and Soda.*

DAIQUIRI

Ron, limón y azúcar. / *Rum, Lemon, and Sugar.*

MARGARITA

Tequila, triple sec y limón. / *Tequila, Triple Sec, and Lemon.*

MOJITO

Ron, hierbabuena, limón, azúcar y soda. / *Rum, Mint, Lime, Sugar, and Soda.*

PISCO SOUR

Pisco, clara de huevo, limón y azúcar. / *Pisco, Egg White, Lemon, and Sugar.*

DRY MARTINI

Ginebra, vermouth extra dry y aceituna. / *Gin, Extra Dry Vermouth, and Olive.*

CAPIRINHA

Cachaça, limón y azúcar. / *Cachaça, Lime, and Sugar.*

\$43.000

VINI

ROSSI

RUBIZZO TOSCANA IGT

Sangiovese y merlot - Rocca delle Macie - Toscana.

Copa / Glass \$34.000
Botella / Bottle \$165.000

PRIMITIVO SALENTO IGP

Primitivo - Il Pumo - Puglia.

Copa / Glass \$37.000
Botella / Bottle \$181.000

NEGROAMARO SALENTO IGP

Negroamaro - Il Pumo - Puglia.

Botella / Bottle \$191.000

71

Primitivo Salento, IGT Salento, Puglia.

Botella / Bottle \$275.000

ERMES NEGROAMARO

Botella / Bottle \$192.000

ROSATI

ATENAS

Botella / Bottle \$203.000

BIANCHI

PINOT BLANCO DOC

Pinot blanco - Cantina Colli Euganei - Veneto.

Copa / Glass \$33.000
Botella / Bottle \$165.000

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Pinot grigio - Cantina Colli Euganei - Veneto.

Botella / Bottle \$181.000

GEA MALVASIA BLANCA

Botella / Bottle \$178.000

BOLLICINE

PRIVATE CUVÉE BRUT PROSECCO

Glera, chardonnay y moscato - Zardetto - Veneto.

Botella / Bottle \$192.000

LAMBRUSCO

Lambrusco - Medici Ermete - Emilia Romagna.

Botella / Bottle \$165.000

LICUORI

WHISKY

JW BLUE LABEL

Trago / Drink \$230.000

Botella / Bottle \$2.200.000

JW RED LABEL

Trago / Drink \$37.000

Botella / Bottle \$367.000

JW DOUBLE BLACK

Trago / Drink \$68.000

Botella / Bottle \$680.000

JW BLACK LABEL

Trago / Drink \$46.000

Botella / Bottle \$498.000

BUCHANAN'S 18

Trago / Drink \$75.000

Botella / Bottle \$830.000

BUCHANAN'S MASTER

Trago / Drink \$61.000

Botella / Bottle \$679.000

BUCHANAN'S 12

Trago / Drink \$46.000

Botella / Bottle \$492.000

1/2 Botella / Bottle (375ml) \$314.000

OLD PARR 12

Trago / Drink \$41.000

Botella / Bottle \$480.000

1/2 Botella / Bottle (500ml) \$327.000

WHISKEY

WOODFORD RESERVE

Trago / Drink \$58.000

Botella / Bottle \$618.000

BULLEIT BOURBON

Trago / Drink \$45.000

Botella / Bottle \$435.000

BULLEIT RYE

Trago / Drink \$47.000

Botella / Bottle \$498.000

JACK DANIEL'S

Trago / Drink \$35.000

Botella / Bottle \$399.000

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

Trago / Drink \$61.000

Botella / Bottle \$723.000

JAMESON

Trago / Drink \$32.000

Botella / Bottle \$302.000

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 18

Trago / Drink \$97.000

Botella / Bottle \$946.000

GLENFIDDICH 15

Trago / Drink \$75.000

Botella / Bottle \$712.000

GLENFIDDICH 12

Trago / Drink \$51.000

Botella / Bottle \$523.000

MACALLAN CHERRY OAK CASK

Trago / Drink \$83.000

Botella / Bottle \$861.000

RON

ZACAPA XO

Trago / Drink \$180.000

Botella / Bottle \$1.600.000

ZACAPA

Trago / Drink \$62.000

Botella / Bottle \$615.000

ZACAPA AMBAR

Trago / Drink \$34.000

Botella / Bottle \$334.000

PARCE 8

Trago / Drink \$61.000

Botella / Bottle \$583.000

PARCE 12

Trago / Drink \$69.000

Botella / Bottle \$734.000

LA HECHICERA

Trago / Drink \$58.000

Botella / Bottle \$562.000

SANTA TERESA 1976

Trago / Drink \$47.000

Botella / Bottle \$537.000

BARCELÓ AÑEJO

Trago / Drink \$33.000

Botella / Bottle \$313.000

HAVANA 7

Trago / Drink \$35.000

Botella / Bottle \$334.000

VODKA

KETEL

Trago / Drink \$46.000

Botella / Bottle \$486.000

GREYGOOSE

Trago / Drink \$51.000

Botella / Bottle \$550.000

BELVEDERE

Trago / Drink \$53.900

Botella / Bottle \$572.000

REYKA

Trago / Drink \$41.000

Botella / Bottle \$410.000

GINEBRA

MALFY

Trago / Drink \$45.000
Botella / Bottle \$448.000

TANQUERAY

Trago / Drink \$48.000
Botella / Bottle \$397.000

TANQUERAY TEN

Trago / Drink \$67.000
Botella / Bottle \$660.000

BEEFEATER 24

Trago / Drink \$66.000
Botella / Bottle \$594.000

SELVA

Trago / Drink \$44.000
Botella / Bottle \$442.000

PLYMOUTH

Trago / Drink \$46.000
Botella / Bottle \$464.000

MONKEY 47

Trago / Drink \$79.000
Botella / Bottle \$671.000

HENDRICK'S

Trago / Drink \$56.000
Botella / Bottle \$511.000

STAR OF BOMBAY

Trago / Drink \$69.000
Botella / Bottle \$619.000

CITADELLE

Trago / Drink \$49.000
Botella / Bottle \$459.000

TEQUILA

DON JULIO BLANCO

Trago / Drink \$52.000
Botella / Bottle \$550.000

DON JULIO REPOSADO

Trago / Drink \$59.000
Botella / Bottle \$626.000

DON JULIO AÑEJO

Trago / Drink \$68.000
Botella / Bottle \$692.000

DON JULIO 70

Trago / Drink \$84.000
Botella / Bottle \$882.000

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL

Trago / Drink \$33.000
Botella / Bottle \$378.000

MEZCAL

UNIÓN VIEJO

Trago / Drink \$49.000
Botella / Bottle \$518.000

400 CONEJOS

Trago / Drink \$55.000
Botella / Bottle \$549.000

DIGESTIVOS

LIMONCELLO

\$29.000

SAMBUCA MOLINARI

\$30.000

GRAPPA CELLINI BIANCO

\$31.000

GRAPPA CELLINI ORO

\$34.000

FERNET BRANCA

\$30.000

AMARETTO DISARONNO

\$31.000

GRAND MARNIER

\$35.000

FRANGELICO

\$29.000

COINTREAU

\$29.000

BAILEYS

\$22.000

LUXARDO MARASCHINO

\$39.000

LICOR 43

\$29.000

« E l'ora dell'aperitivo »



Un salto nel gusto

La esencia de la cocina italiana nos corre por las venas,
nos inunda el corazón y nos invita a disfrutar cada sabor,
cada aroma que nos llena el alma.

En Don Ignazio compartimos las tradiciones originales
de las recetas más exquisitas de Italia. Viaja con
nosotros por las calles de Maranello, por las colinas
de la Toscana, por los bosques de Piemonte, por las
costas de Sicilia, y por muchos otros lugares a través
de nuestra cocina artesanal que te harán sentir el
romanticismo que esconde la gastronomía de origen.

Buon appetito !

CHEF DON IGNAZIO



Cr.13 # 85-65
Edificio Lina 85
Bogotá . Cundinamarca

Cl. del Cuartel y de la Soledad
Esquina 5A #36-16
Cartagena . Bolivar

Cl. 68 #54-110
Barrio El Prado
Barranquilla . Atlántico

RNT : 89487