

La colazione

(fines de semana unicamente)

Uova della casa

Italiani (fritos con jamón italiano, albahaca, tomate & parmesano)	16.900
Olandesi (poché con salsa de queso holandés sobre pan toscano)	20.900
Al Prosciutto (Revueltos con prosciutto italiano, tomate fresco, rúgula & parmesano)	20.900
Funghi & Olio di Truffa (fritos con champiñones & aceite de trufa)	16.900
Mediterranei (poché con pesto, tomates secos & aceite de oliva sobre pan toscano)	16.900

Uova al gusto

Omelette	5.900
Fitos	5.900
Revueltos	5.900
Solo Claras	5.900

Adiciones

Prosciutto	8.900
Mozzarella	3.900
Maíz	1.900
Pancetta (tocineta)	3.900
Funghi Champiñon	2.900

Otros

Bowl de frutas de estación	8.900
Yogurt natural hecho en casa	7.900
Granola hecha en casa con leche o yogurt	14.900
Burrata ai funghi caliente con champiñones	24.900
Prosciutto & melone	21.900
Pancakes con nutella	14.900

Bebidas Calientes

Cappuccino	5.900
Caffe & Latte	5.900
Americano	4.200
Espresso	4.200
Macchiato	4.500
Ciocolata calda	6.500
Té en agua	4.900
Té en leche	5.900
Leche de almendras	4.900

Bebidas Frias

Jugo Naranja & Mandarina	7.900
Jugo tomate preparado	8.900
Jugo fruta en agua	5.900
Jugo Fruta leche	6.900
Malteada al gusto	11.900
Milo	5.900

Apertivi

Mimosa	24.900
Aperol Spritz	27.900
Amanecer en Capri (vino blanco, brandy, jugo de naranja, hierbabuena & soda)	24.900
Bloody Mary	24.900

Pane

Canasta de Pan hecho en casa	10.900
------------------------------	--------

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Antipasti

Carpaccio de Lomo <i>Finas tajadas de lomo, con rúgula y queso parmesano</i>	33.900	Mozzarella Caprese <i>Nuditos de mozzarella al mejor estilo italiano, servidos con rodajas de tomate, hojas de albahaca & aceite de oliva</i>	31.900
Carpaccio di Salmone <i>Finas tajadas de salmón, con ralladura de huevo duro & alcaparras</i>	35.900	Antipasto Speciale (da condividere) <i>Prosciutto & salame italiano, bocconcini de mozzarella, tomates secos, frittata de papa & vegetales al estilo italiano (para compartir)</i>	47.900
Carpaccio di Polipo <i>Finas tajadas de pulpo, con aceite de oliva, limón & pimienta</i>	39.900	Frittura di Mare <i>Camarón tigre & anillos de calamar rebozados, acompañados de salsas</i>	38.900
Funghi alla Griglia <i>Orellanas gigantes a la parrilla</i>	29.900	Bruschetta all'Italiana <i>Pan toscano tostado con aceite de oliva, trozos de tomate fresco, mozzarella & albahaca</i>	27.900
Bufala & Prosciutto (da condividere) <i>Mozzarella de Búfala & Prosciutto italiano con tomate uvalina (para compartir)</i>	40.900	Ravioli Fritti (da condividere) <i>Raviolis fritos rellenos de carne o de queso con salsa de la casa (para compartir)</i>	31.900
Burrata di Fior di Latte all'Italiana (da condividere) <i>Burrata servida con tomate, albahaca & aceite de oliva (para compartir)</i>	40.900	Bresaola <i>Finas tajadas de lomo curado con rúgula & queso parmesano</i>	29.900
Antipasto Vegetariano <i>Selección de vegetales del día</i>	31.900		

Pizze Artigianali

Margherita <i>Emblema de la pizza italiana: Salsa di pomodori italiani, queso mozzarella, albahaca & parmigiano</i>	26.900	Vegetariana <i>Una pizza para los amantes de las verduras: Pizza blanca con pimentones, orellanas, berenjenas, tomates secos finamente picados, con rúgula y parmigiano</i>	30.900
Prosciutto, Rucola & Parmigiano <i>De la combinación de dos elementos característicos italianos nace esta maravillosa pizza: Salsa de Pomodori italiani, queso mozzarella, rúgula fresca, prosciutto de Parma 12 meses y láminas de parmigiano reggiano</i>	36.900	Salmone & Stracciatella <i>De la combinación entre mar y tierra nace esta maravillosa pizza llena de colores y contrastes de sabores: Pizza blanca con finas lonjas de salmón ahumado, queso stracciatella (interno de la burrata) alcaparras miniatura, zest de limón, rúgula, reducción de vinagre balsámico y un toque de pimienta roja</i>	42.900
Diavola <i>Para los amantes del pepperoni, San Giorgio propone una versión innovadora de un clásico de la pizzería tradicional: Salsa di pomodori italiani, rodajas de "sacamorza affumicata" (queso tipo pera ahumado en madera de Haya), queso mozzarella, salame pepperoni artesanal picante, olio de oliva picante y espolvoreado con parmigiano</i>	36.900	Prosciutto & Funghi <i>Una pizza tradicional con un sabor auténtico italiano: Sobre una suave crema de salsa blanca encuentran su lugar el jamón de York artesanal y los champiñones finamente condimentados al mejor estilo del sur de Italia</i>	33.900
Lucana <i>Con "friarielli" verdura & salchicha italiana</i>	36.900	Nutella <i>Clásica con fresas, banano, helado de la casa y azúcar pulverizada</i>	28.900

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

La Pasta

Ricette di Casa

Pasta Lunga: Spaghetti, Linguine, Tagliatelle - Pasta Corta: Penne, Farfalle, Fusilli

Marinara

46.900

Con langostinos salteados en vino blanco, calamares, mejillones & salsa pomodoro

Salmone & Caviale

40.900

Con trozos de salmón fresco, caviar & crema

Mare & Monti

45.900

Con langostinos salteados en vino blanco, champiñones, crema & perejil

Arcobaleno

45.900

Con langostinos salteados en vino blanco, bresaola, rúgula, tomate fresco & un toque de peperoncino picante italiano

Porri & Gamberetti

45.900

Con langostinos & puerros salteados en vino blanco, en salsa blanca

Imperiale

45.900

Con langostinos flambeados en brandy, en salsa rosè

Boscaiola

38.900

Con salsa boloñesa, champiñones, vino blanco & un toque de crema

Veneziano

45.900

Con langostinos salteados en vino blanco & trozos de tomate fresco

Prosciutto & Rucola

39.900

Con prosciutto di parma, rúgula & tomate fresco

Calabrese

38.900

Con chorizo italiano ligeramente picante, salsa pomodoro & queso parmigino italiano

Meridionale

32.900

Con tomate seco, berenjena, salsa pomodoro & albahaca

Pappardelle al Telefono

38.900

Con deliciosos hilos de queso mozzarella, tomate fresco & albahaca

Ravioli Fatti a Mano

Tre Formaggi

36.900

En salsa de tres quesos
Seleccione el relleno:
ricotta & espinacas / carne / queso / alcachofa

Pomodoro & Basilico

35.900

Con nuestra natural salsa de tomates frescos & albahaca
Seleccione el relleno: ricotta & espinacas / carne / queso / alcachofa

Bandiera Italiana

36.900

Evocando la bandera italiana, con salsa de tres quesos, pomodoro & albahaca
Seleccione el relleno: ricotta & espinacas / carne / queso / alcachofa

Bolognese

36.900

En salsa boloñesa
Seleccione el relleno: carne ó queso

Salmone Rosè

37.900

Rellenos de salmón con salsa rosè

Emiliani

37.900

Rellenos de mortadella importada de Bologna, en salsa blanca & queso parmesano

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

La Pasta

Ricette Tradizionali

Pasta Lunga: Spaghetti, Linguine, Tagliatelle - Pasta Corta: Penne, Farfalle, Fusilli

Vongole Con almejas, perejil & aceite de oliva	46.900	Pesto Con salsa a base de albahaca, aceite de oliva & piñones, originaria de la ciudad de Génova	33.900
Puttanesca Con aceitunas negras, alcaparras, salsa pomodoro & anchoas	33.900	Amatriciana Con tocineta en salsa pomodoro	31.900
Carbonara Con huevo, crema, queso parmesano & tocineta	32.900	Bolognese El típico "ragù" boloñese de la región de Emilia Romagna	32.900
Arrabiata Con salsa pomodoro & peperoncino picante italiano	30.900	Pomodoro & Basilico Con nuestra natural salsa de tomates frescos & albahaca	29.900
Primavera Con tomate fresco, bocconcini de mozzarella & albahaca	31.900	Romagnola Con jamón York & champiñones en una cremosa salsa blanca	31.900
Alfredo Tradicional receta italiana hecha a base de mantequilla, crema de leche & queso parmesano	29.900	* Pasta senza glutine (pasta sin gluten)	+ 3.900

Gnocchi Fatti a Mano

Tre Formaggi Típicos de papa en cremosa salsa de tres quesos	34.900	Telefono Con hilos de mozzarella, tomate fresco & albahaca	38.900
Boscaiola Con salsa boloñesa, champiñones salteados en vino blanco & un toque de crema	38.900	Pomodoro Con nuestra natural salsa de tomates frescos & albahaca	29.900
Pesto Con salsa a base de albahaca, aceite de oliva & piñones, originaria de la ciudad de Génova	33.900	Alfredo Tradicional receta italiana hecha a base de mantequilla, crema de leche & queso parmesano	29.900

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

Zuppe

Zuppa di Pesce 46.900

Tradicional sopa italiana con variedad de frutos del mar & trozos de pescado

Zuppa di Pomodoro 22.900

Sopa de tomates frescos con crutones & crema

Minestrone alla Milanese 22.900

Típica sopa de verduras de la región de Lombardia preparada en consomé vegetal

Zuppa di Funghi 30.900

Consomé de champiñones, orellanas & hongos "porcini"

Risotti

Vegetariano 36.900

Arroz italiano con berenjenas, hongos, zucchini & un toque de salsa pomodoro

Ossobuco 49.900

Ossobuco al estilo milanés sobre una corona de arroz italiano en su salsa

Manzoni 51.900

Arroz italiano con langostinos salteados en vino espumante manzoni Rosè ® & un toque de queso azul

Granchio 49.900

Arroz italiano con carne de cangrejo en una suave salsa rosè

Al forno

Lasagna Bolognese 35.900

Típica lasaña de carne de res hecha a mano
Berenjenas a la parmesana

Melanzane alla Parmigiana 35.900

Cannelloni di Pollo 36.900

Rollos de pasta hechos a mano, rellenos de pollo en salsa blanca con champiñones y gratinados al horno

Cannelloni di Salmone 38.900

Rollos de pasta hechos a mano, rellenos de salmón y ricotta en salsa rosè y gratinados al horno

Carni

Ossobuco alla Milanese 48.900

Acompañado de tagliatelle al burro

Filetto alla Siciliana 49.900

Medallones de lomo con auténtico pesto de tomates secos & ricotta acompañado de pasta, papa o ensalada

Filetto al Pepe 49.900

Medallones de lomo en salsa de pimienta acompañado de pasta, papa o ensalada

Saltimbocca alla Romana 49.900

Finas rodajas de lomo de res con prosciutto & salvia acompañado de pasta, papa o ensalada

Cotoletta alla Milanese 42.900

Milanesa de ternera apanada cubierta de rúgula & tomate fresco acompañada de pasta, papa o ensalada

Filetto ai Funghi Misti 49.900

Medallones de lomo de res con salsa de champiñones & hongos "porcini" acompañado de pasta, papa o ensalada

Filetto Sorrentino 49.900

Medallones de lomo de res a la plancha, cubierto con mozzarella, tomate & albahaca, acompañado de pasta, papa o ensalada

Pollo alla Valdostana 45.900

Milanesa de pollo rellena de prosciutto & mozzarella al mejor estilo italiano acompañado de pasta, papa o ensalada

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Pesci

Zuppetta di Cozze & Vongole 48.900

Mejillones & almejas preparados al mejor estilo mediterráneo, con aceite de oliva, trozitos de tomate, vino blanco & pan tostado

Pesce San Giorgio 41.900

Filete de pescado blanco esfumado en vino blanco, tomate fresco & perejil acompañado de pasta, papa o ensalada

Salmone alle Fine Erbe 49.900

Filete de salmón esfumado en vino blanco & finas hierbas acompañado de pasta, papa o ensalada

Gamberoni alla Diavola 54.900

Langostinos salteados en vino blanco, con tomate & peperoncino picante italiano, acompañado de penne al burro

Insalate

Insalata San Giorgio 27.900

Variedad de lechugas, tomate fresco, tomate seco & trozos de parmesano

Insalata di Mare 39.900

Camarones y calamares a la parrilla, condimentados con pesto acompañados de lechugas, tomate uvalina & aguacate con vinagreta balsámica

Insalata Regina 31.900

Variedad de lechugas, tomate fresco, prosciutto italiano, bresaola & trozos de parmesano

Insalata Primaveraile 30.900

Rúgula, variedad de lechugas, bocconcini de mozzarella envueltos en prosciutto, tomate uvalina & aceitunas

Insalata Fantasia 30.900

Con atún, tomate uvalina, aceitunas verdes & variedad de lechugas

Da Portare a Casa

Ravioli por Libra

Rellenos de Carne 23.900

Rellenos de Queso 23.900

Rellenos de Ricotta & Espinacas 23.900

Rellenos de Alcachofa 23.900

Rellenos de Salmón 26.900

Pasta

Lasagna Bolognese 19.900

Lasagna Pollo & Champignon 19.900

Cannelloni di Ricotta & Spinaci 17.900

Cannelloni di Pollo & Champignon 19.900

Cannelloni di Salmone Rosé 22.900

Gnocchi de Papa por libra 19.900

Melanzane alla Parmigiana 18.900

Parmigiano por libra 31.000

Salsas por Libra

Salsa Pomodoro 17.900

Salsa Alfredo 18.900

Salsa Rosé 21.900

Salsa Amatriciana 21.900

Salsa Bolognese 23.900

Tres Quesos 28.900

Pane con Lievito Madre

Pane Artigianale

Pan elaborado con masa madre y harina integral altamente digerible

6.500

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

Dolci

Cestino di Meringa & Gelato	13.900	Mousse di Cioccolata	16.900
Crostata di Mela & Gelato	15.900	Panna Cotta	12.900
Dolce di Nuvole	16.900	Tiramisù	14.900
Passione di Cocco	16.900	Profiterol 2 u* sujeto a disponibilidad	14.900

Gelati Artigianali

Affogato al Caffè	14.900	Cremino Gourmet	6.000
Spaghetti di Gelato	14.900	Mini Cremino Gourmet	4.000
Cestino di Gelato Artigianale		Banana Split	16.900
1 gusto	5.000	Litro	30.000
2 gusti	9.000	Mezzo Litro	19.000
Fantasia di Gelato	15.900	Litro Cioccolata Belga	39.000
		Mezzo Litro Cioccolata Belga	23.000

Bevande Calde

Caffè Americano	4.200	Caffè Latte	5.900
Espresso	4.200	Capuccino	5.900
Espresso Lungo	4.500	Infusione Aromatica	3.900
Macchiato	4.500	Té en agua	4.900
Caffè Corretto	17.900	Té en leche	5.900
		* Bevande con latte senza lattosio (Bebidas con leche deslactosada)	+ 1.200

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

Bevande Fredde

Succo di Manderino	7.900	Limonata Naturale	5.900
Succo di Frutta in Acqua	5.900	Limonata "Cerezada"	6.900
Succo di Frutta in Latte	6.900	Limonata "Hierbabuena"	6.900
Succo di Pomodoro Preparato	9.900	Gassose Nazionali	5.900
Bevande Frappè	8.900	Té Freddo	5.900
		Acqua Locale	5.900
		Acqua tonica fever	8.900

Birre

Birre Internazionali

Peroni	11.900
Stella Artois	11.900
Heineken	11.900
Corona	11.900

Birre Nazionali

Club Colombia	8.900
Chiara/Rossa/Scura (Rubia/Roja/Negra)	
Águila Light	8.900

Birre Artigianali *Bogotá Beer Company*

Cajicá Miel	12.900
Monserate Roja	12.900
Chapinero Porter Negra	12.900

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.
Prohibida la venta a mujeres embarazadas." / Consuma con responsabilidad.