

**48 ORE  
D'AMORE**

*Famiglia*

# MENÚ

## ENTRADAS

### ANTIPASTO

Para 2 personas.

Prosciutto, bresaola y chorizo, fior di latte, tilsit, tomates cherry, rúgula, aceitunas negras, tomates secos y alcachofas.

Acompañado de pan de masa madre de la casa. (37k)

### CARPACCIO DE BRESAOLA

Con aceite de oliva y limón, acompañado de ensalada de rúgula, tomates cherry y reducción de balsámico. (25k)

### 🍷 PROVOLETA ASADA

Acompañada con tomates cherry, marañones, arándanos y pan de la casa. (25k)

### 🍷 BORDES DE PIZZA

Con miel de oliva, pesto de tomate y mermelada de cebolla con aceite de trufa. (18k)

### 🍷 BURRATA CAPRESE

Burrata de búfala, aceitunas españolas, tomates cherry, rúgula, pesto de albahaca y pan de la casa. (23k)

### ★ ALBÓNDIGAS DE CARMEN

Gratinadas con queso parmesano y mozzarella en salsa pomodoro y pan de la casa. (22.5k)

### 🍷 CASI BABA GANOUSH

Paté de berenjenas asadas con zumo de limón, ajonjolí, aceite de pepperoncino, pimienta y pan de la casa. (20k)

### ★🍷 CACEROLA DE CHAMPIÑONES

Champiñones con ajo, queso mozzarella, stracciatella, perejil y pan de la casa. (22k)

# VINOS

## TINTOS

### COLLI EUGANEI

Rosso, Italia - Bot.68k Copa.18k

### CONCHA Y TORO RESERVADO

Carmenere, Chile - Bot.75k

### FINCA LA LINDA

Malbec, Argentina - Bot.100k

### ALTO LAS HORMIGAS

Blend, Argentina - Bot.110k

### MARQUÉS DE REINOSA

Tempranillo, España - 85k

### SANTA CRISTINA ★

Chianti, Italia - Bot.85k

## BLANCOS

### COLLI EUGANEI

Pinot Bianco, Italia - Bot.70k Copa.19k

### MONCÉN RUEDA ★

Verdejo - Bot.85k

### MONTES

Sauvignon Blanc, Chile - Bot.110k

## ESPUMANTES

### LAMBRUSCO ROSSO ★

Italia - Bot.70k

### PROSECCO V8 SIOR SANDRO

Italia - Bot.100k

## ROSADOS

### FAT BASTARD

Shiraz Rosé, Francia - Bot.110k

# PIZZAS

## CLÁSICAS

### ★♦ MARGHERITA

Fior di latte, salsa pomodoro y albahaca. (25k)

### JAMÓN AHUMADO

Salsa pomodoro, queso mozzarella y jamón. (27k)

### ★ DOPPIO PEPPERONI

Mucho, mucho pepperoni, queso mozzarella y salsa pomodoro. (31k)

### PUTTANESCA

Anchoas, aceitunas, ajos rostizados, salsa pomodoro y tiras de rúgula. (30.5k)

### POLLO PROVENZAL Y CHAMPIÑONES

Pollo en finas hierbas, champiñones salteados, salsa pomodoro y queso mozzarella. (31k)

### ★♦ DEL CAMPO

Aceitunas negras españolas, alcachofas, cebollas salteadas, champiñones, rúgula, salsa pomodoro, queso mozzarella y tomates secos. (32k)

### ♦ BURRATA E CAPRESE

Burrata rota, tomates cherry, queso mozzarella, queso pecorino y pesto de la casa. (34.5k)

### ♦ QUATTRO FORMAGGI

Queso tilsit, gruyere, mozzarella, azul y salsa pomodoro. (31.5k)

### HAWAIANA NOSTRA

Piña confitada en ron añejo, jamón ahumado, salsa pomodoro y queso straciatella. (32k)

### ♦ CACIO E PEPE

Queso pecorino y mozzarella, pimienta y miel de romero. (26k)

### PROSCIUTTO E RÚGULA

Prosciutto, rúgula, queso mozzarella, salsa pomodoro y láminas de queso parmesano. (36.5k)

## DE LA CASA

### SALSICCIA E FUNGHI ★

Salsiccia calabresa, champiñones salteados, salsa pomodoro, queso tilsit, gruyere y pecorino. (34.5k)

### DIANA

Prosciutto, salsiccia calabresa, salsa pomodoro, queso mozzarella, cebolla, champiñones y tomates secos. (34.5k)

### PSICODÉLICA ♦

Queso mozzarella, hongos y aceite trufado. (30k)

### PORCHETTA E MELA

Porchetta, queso mozzarella, cebolla salteada en vino tinto, manzana, miel, queso pecorino y aceite de trufa. (34.5k)

### QUATTRO CARNI

Chorizo, salami, salsiccia calabresa, bresaola, salsa pomodoro y queso mozzarella. (36k)

### FAKE CARBONARA

Guanciale, straciatella, queso mozzarella y pimienta. (31k)

### ITALIAN NIGHTMARE

Pepperoni, salsa pomodoro, queso mozzarella y piña confitada en ron añejo. (30.5k)

### ALESSANDRO

Porchetta, salsa pomodoro, cebolla caramelizada en vino tinto, queso azul, mozzarella y straciatella. (36k)

### BIANCA TARTUFO ♦★

Queso pecorino y mozzarella, straciatella, miel y aceite de trufa. (32.5k)

### FUGAZZETA BASILUK ♦

Muchísimo queso mozzarella. Muchísima cebolla. Todo esto, relleno en una masa de pizza. Muy argentina. (32k)

### AY MARÍA! 🍀★

Salsa Ay María! y pomodoro, chorizo Santarrosano, queso Paipa y campesino, pimentones y cebolla larga asada, ajo, aguacate y cilantro.

Pídelo en fuego bajo, medio o alto. (32.5k)

## SÁNDUCHES

Pan de masa madre horneado al instante. Más fresco, imposible.

### ★ EL ITALIANO

Stracciatella, queso mozzarella, rúgula, prosciutto y tomate fresco, acompañado de pesto de tomate. (27k)

### TRIBBIANI

Salami, chorizo, jamón ahumado, queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañado de ensalada. (26k)

### ★ CLEMENZA

Albóndigas caseras, salsa napolitana, y un mix de quesos, acompañado de ensalada. (24k)

### POLLO STRACCIATELLA

Con toque de aceite de trufas, pesto y queso mozzarella, acompañado de ensalada. (27k)

### ◊ PRIMAVERA

Champiñones, rúgula, berenjenas, cebolla salteada, tomates secos, salsa pomodoro y queso mozzarella. Todo acompañado de pesto de albahaca. (18k)

## BEBIDAS

### ★ SODA FRUTOS ROJOS

Fresa, mora y arándanos. (8.5k)

### ★ SODA HAWAIANA

Maracuyá, gulupa, lulo y jengibre. (8.5k)

### (7k) LIMONADA

### (8k) LIMONADA FLOR DE JAMAICA

### (5k) BEBIDAS GASEOSAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Ginger Ale.

### (5k) AGUA VIVANTE

### (5k) AGUA VIVANTE CON GAS

## COCTELES

### TINTO DE VERANO ★

Vino tinto, naranja, bebida gaseosa de lima y hielo. (12k)

### FAMIGLIA SPRITZER

Vino blanco, agrás, naranja, bebida gaseosa de lima y hielo. (12k)

### GIN TONIC

Ginebra, tónica y limón. (24k)

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda y naranja. (20k)

## CERVEZAS

### SÁNCHEZ

Rubia Ligera, tipo Blonde Ale. (12k)  
Dorada, tipo Wheat Beer. (12k)  
Roja, tipo American Amber Ale. (12k)  
Gulupa Dorada, tipo Wheat Beer con gulupa. (12k)  
Colon Negra. (12k)

### CHELARTE

IPA, Indian Pale Ale. (14k)  
Zenaida, tipo Oatmeal Stout. (12k)

### STELLA ARTOIS

(12k)

### CORONA

(10k)

### CLUB COLOMBIA DORADA

(7.5k)

## VINO DE LA CASA

### BLANCO

Sauvignon Blanc, Chile - Jarra 750ml.(50k)

### TINTO

Cabernet Sauvignon, Chile - Jarra 750ml.(50k)

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del subtotal 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 propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos del restaurante. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá 5920400 PBX: 5870000 ext 1190 1191, resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

## POSTRES

### ♦ CALZONE D'AMORE

Relleno de stracciatella, Nutella y gelato. (23k)

### ♦ LA VIEJA CONFIABLE

Sanduche de pan brioche caliente, Nutella, helado y fresas. (8.5k)

### TIBASOSA

Mousse de feijoa con centro de pannacotta de caramelo, base de galleta y caramelo crocante. (11.5k)

### TORTA DE PAN

Clásico colombiano con salsa inglesa de café. (11.5k)

### LA JUANITO ★

Torta de chocolate, rellena de chocolate con cobertura de chocolate y más chocolate. (11.5k)

### EL RIKARENO

Esto no es merengue. Es un merengonazo de uchuva, mango, jengibre, gulupa, lulo, maracuyá y chantilly. (16k)

## CAFÉ

### ★ TINTO COLOMBIANO

Espresso doble y agua en su justa medida. (5k)

### ESPRESSO

De café recién molido. (5k)

### ★ CAPPUCCINO

Espresso doble, leche y espuma de leche. (8k)

### LATTE

Espresso sencillo, leche y espuma de leche. (7k)

### ♦ MOCATELLA

Nutella, espresso doble, leche y espuma de leche. (8k)

### LATTE FREDDO

Espresso, leche, hielo y leche condensada. (7k)

### ESPRESSO-N-TONIC

Maracuyá, gulupa, lulo, jengibre, tónica y espresso. Métele power con un shot de gin por 7k pesos más. (11k)

### AFFOGATO

Espresso y helado de vainilla. (12k)

### ♦ CHOCOLATE CALIENTE

Chocolate 100%, Nutella y leche. (9k)

## TÉ CHAI AROMÁTICA

de las manos de Gustavo, el genio de **DIOSA**

### CHAI DORADO

Cúrcuma, chocolate y jengibre. (8.5k)

### CHAI ROSA

Coriandro, lavanda y vainilla. (8.5k)

### CHAI ONIX ★

Carbón activado, limonaria y coco. (8.5k)

### CHAI ZAFIRO

Butterfly Pea, anís estrellado y vainilla. (8.5k)

### DIRTY CHAI

Cualquiera de nuestros chai, espresso, panela y leche. (10k)

### INFUSIÓN BELÉN ★

Piña, pronto alivio, mora y canela. (8k)

### INFUSIÓN SOL

Mango, manzanilla y tomillo. (8k)

### INFUSIÓN ESTRELLA

Mandarina, limonaria y cidrón. (8k)

### TÉ EVA

Té verde, maracuyá y jengibre. (8k)

### TÉ AURA

Té blanco, manzana criolla, naranja, salvia y hierbabuena. (8k)