



*Primi*

**V** **PORTOBELLO  
4 QUESOS**

Portobello gratinado con cuatro quesos en salsa napolitana.  
**\$17.000**

**V** **BURRATA  
HORNEADA**

Queso burrata envuelto en masa phyllo, sobre mermelada de tomate. Acompañada de ensalada de lechuga y tomates cherry.  
**\$36.000**

**ARANCINI DI RISO**

Croquetas de risotto azafranado (5), prosciutto y queso crema. Acompañado de salsa napolitana.  
**\$17.000**

**ANTIPASTI ROSSO**

Prosciutto, pepperoni, aceitunas rellenas, anillos de calamar y camarones apanados, pimentones rellenos de atún, mix de rúgula, láminas de parmesano, tomates cherry, cebollas en balsámico y calamares picantes.  
**\$52.000**

**N** **PORCHETTA**

Lomo de cerdo envuelto en panceta crujiente con tocineta, sobre puré de manzana verde, romero y miel. Acompañado de ensalada de rúgula, gajos de naranja y tomates cherry.  
**\$25.000**

**V** **MELANZANE DI NATALE**

**N** Berenjena alla parmiggiana con salsa napolitana, bañada con salsa Alfredo en la mesa.  
**\$16.000**

**ALBÓNDIGAS  
NAPOLITANAS**

Albóndigas (5) en salsa napolitana con mozzarella de búfala.  
**\$17.000**

**NP** **POLPO  
ALLA GRIGLIA**

Pulpo a la parrilla (150 gr.) en reducción de vinagre balsámico, puré de papa amarilla y chorizo español.  
**\$42.000**

**BRUSCHETTA MILANO**

Tostadas de pan ciabatta (3) con tomates en cubo, queso mozzarella, ajo y albahaca, tapenade de aceitunas negras, prosciutto y rúgula. Mix de hongos y espárragos.  
**\$21.000**

**V** Ordénala sin prosciutto.

**CARPACIO DI BOVINA**

Carpaccio de lomo, mézclum de verdes, alcaparras fritas, parmesano en láminas y aceite balsámico.  
**\$24.000**

**N** **PIZZA FRITA**

Pepperoni, queso mozzarella, salsa napolitana, pimentón asado y albahaca. Acompañado con ensalada de rúgula.  
**\$22.000**

**V** Ordénala sin pepperoni.



### **MINISTRONE DI POLLO**

Clásica sopa italiana con vegetales, pasta y pollo.

**\$16.000**

### **CREMA DI ZAPALLO**

Crema de zapallo, panceta crocante y crema de leche.

Ⓥ Ordénala sin panceta crocante.

## **RISOTTO**

### **FUNGHI PORCINI**

Risotto de hongos ahumados y queso pecorino.

**\$35.000**

### **CARCIOFO**

Risotto de chorizo y alcachofas trufado.

**\$36.000**

### **MANAGGIA**

Risotto azafrañado de mariscos, camarones, anillos de calamar, mejillones y pulpo.

**\$45.000**

## **ENSALADAS**

### **DE MARISCOS**

Mix de mariscos (camarón, pulpo y calamar), lechuga, aguacate, tomates cherry y puerro frito.

**\$38.000**

### **DELLA CASA**

Pendiente descripción de ensalada con pesto.

**\$00.000**

### **GRECA** Ⓥ

Mézclum de verdes, tomates cherry, queso de cabra, crutones de pan y almendras tostadas.

**\$26.000**

Opcional con pollo.

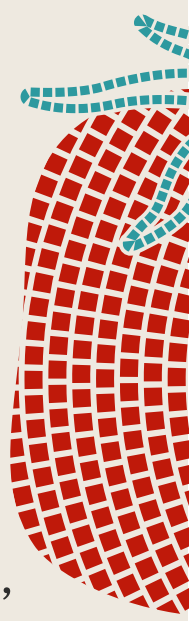
+ **\$6.000**

### **DI CESARE**

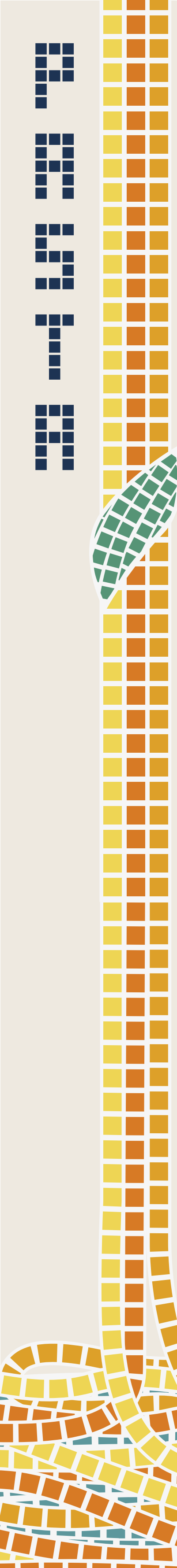
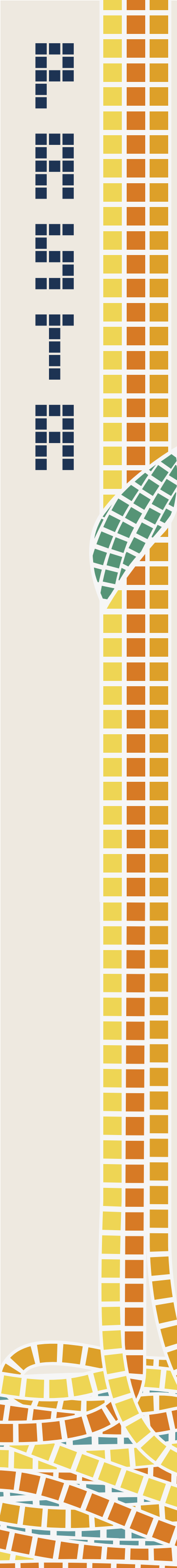
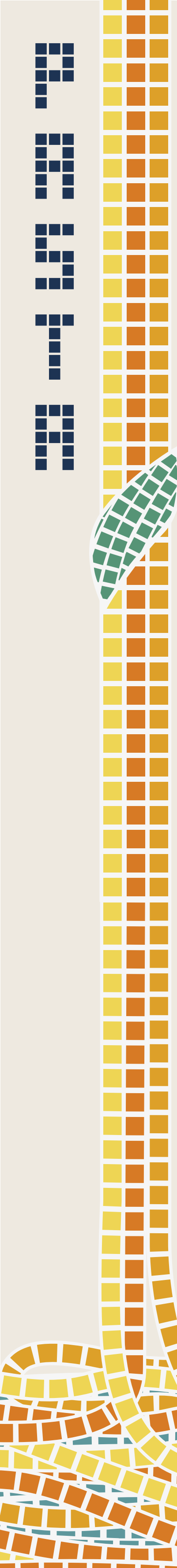
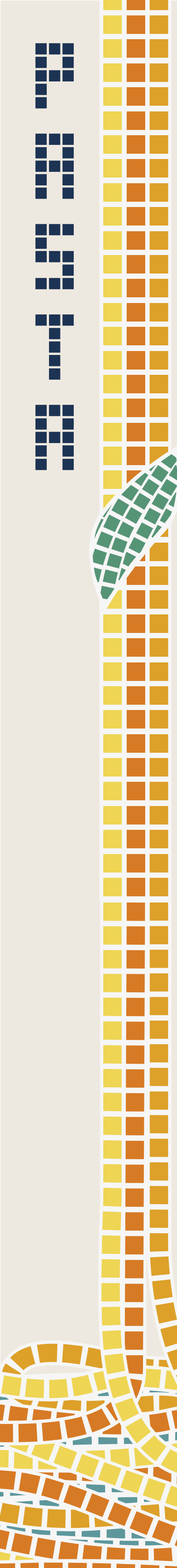
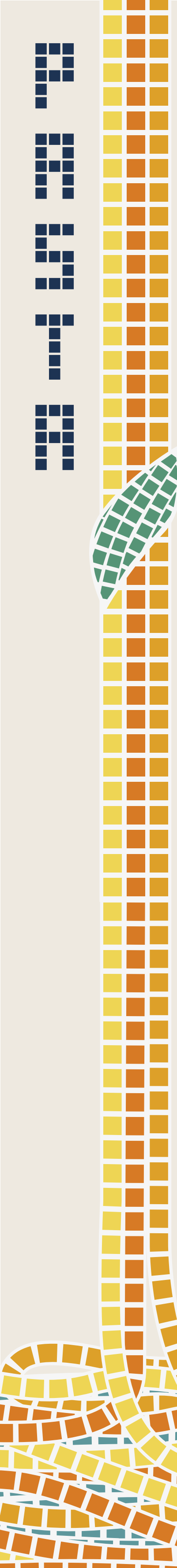
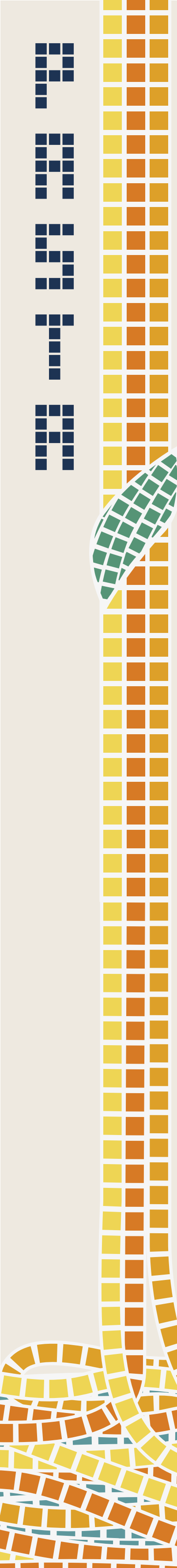
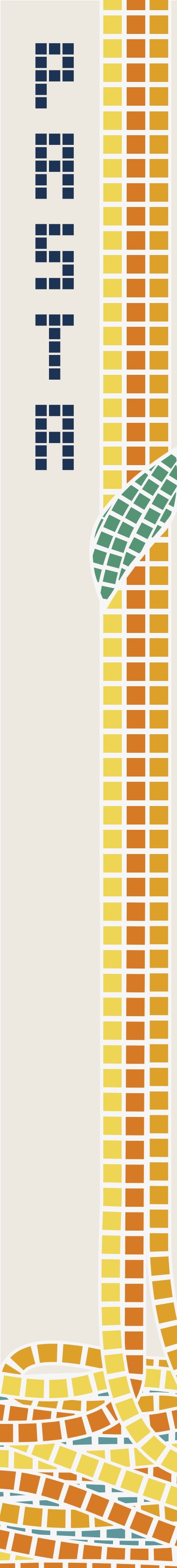
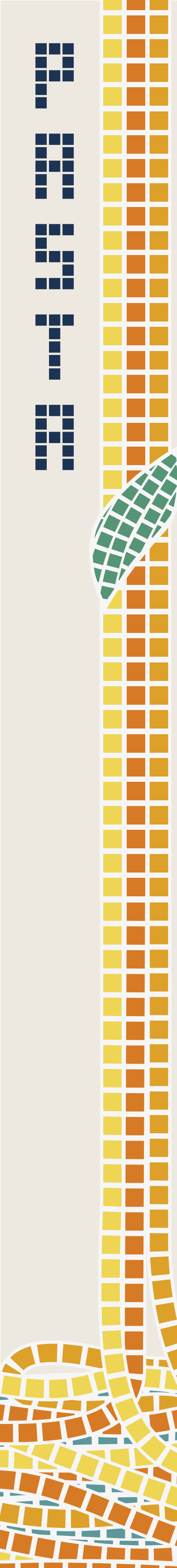
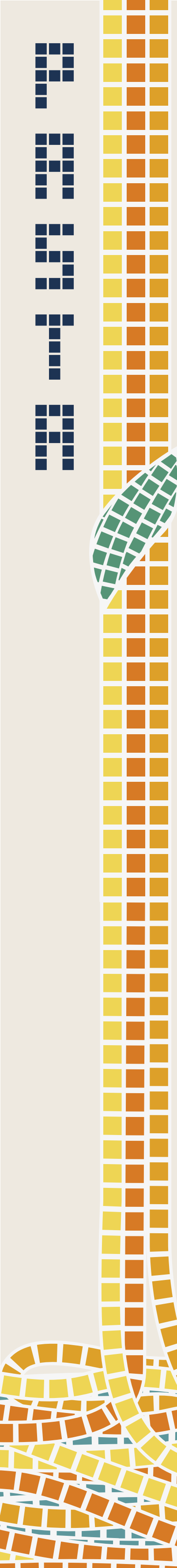
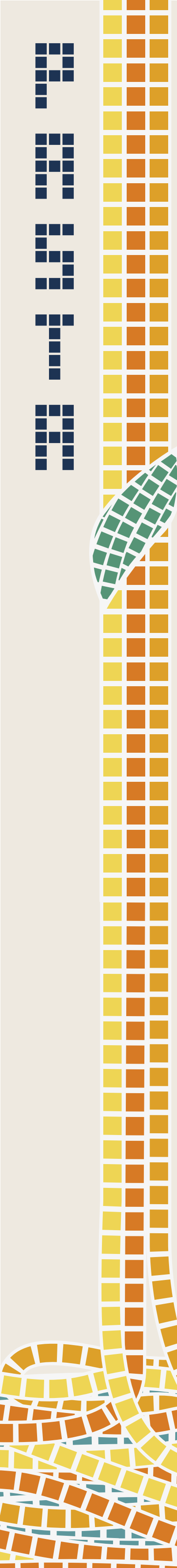
Mézclum de verdes, palmitos, queso Gruyère, crutones de pan, pollo y salsa César.

**\$28.000**

Ⓥ Ordénala sin pollo.



*Insalate*



**SG LASAGNA DI MAMMA**  
Carne en salsa napolitana,  
pollo con champiñones en salsa  
Bechamel gratinada.  
\$33.000

**SG LASAGNA DELLA TIA**  
Carne en salsa napolitana.  
Gratinada con el toque secreto  
de la tía.  
\$31.000

**SG LASAGNA TIRRENO**  
**N** Salmón con espinacas y  
camarones con ricotta, bañada  
en salsa napolitana.  
\$39.000

**RAVIOLI GONDOLIERI**  
Rellenos de cangrejo,  
acompañados con mantequilla,  
camarones y pulpo.  
\$58.000

**V RAVIOLI MAGARIL**  
Relleno: pollo, carne o cuatro  
quesos. Salsa: Amatriciana,  
Alfredo, Pesto genovés,  
Puttanesca o Carbonara.  
\$30.000

**V RAVIOLI BURRATA**  
Rellenos de burrata,  
acompañados de bastones de lomo  
en reducción de balsámico,  
salsa de mantequilla, albahaca  
y tomates cherry.  
Ordénalos sin lomo.  
\$32.000

**N RAVIOLI DI SPINACI**  
**V** Ravioli de espinaca en salsa  
bolognesa con champiñones.  
En salsa napolitana con  
champiñones.  
\$28.000

**N RAVIOLI LUNGHI**  
Rellenos de ragú de lomo de  
res, gratinados con salsa  
napolitana y queso parmesano,  
bañados en salsa trufada  
de portobello rostizado.  
\$40.000

## SORRENTINOS COSA NOSTRA

Rellenos de plátano maduro y ricotta con salsa napolitana y carne desmechada.

\$30.000

## FETTUCCINE GAMBERETTI

Fettuccine de espinaca con camarones, crema de portobello y porcini.

\$34.000

## FETTUCCINE DELLA VENEZIA

En salsa carbonara con espárragos.


\$30.000

## FETTUCCINE DI SCAMPI

Con mariscos en salsa napolitana ó salsa Alfredo.

\$43.000

## SPAGHETTI CAPRESE

 Con tomates cherry, salsa napolitana, albahaca, champiñón, pesto y mozzarella de búfala.

\$24.000

## PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE

Pappardelle en salsa bolognesa.

\$27.000

## CANNELLONI DI POLLO E SPINACI

Rellenos de pollo, espinaca y ricotta, gratinados con salsa napolitana, salsa Bechamel y queso mozzarella.

\$30.000

## CANNELLONI MIXTO

Canelones rellenos de res y pollo, gratinados con queso parmesano y servidos con Salsa Alfredo.

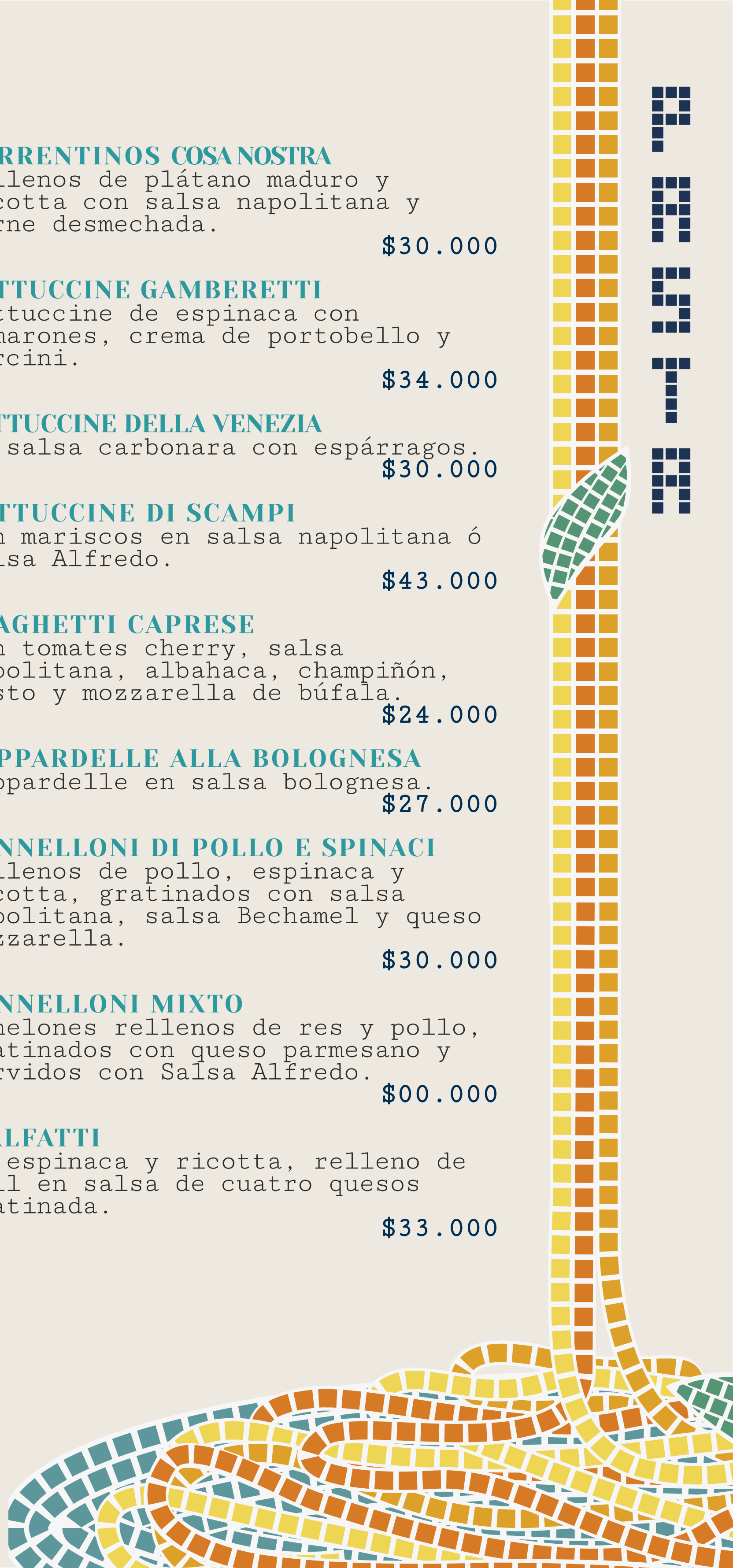
\$00.000

## MALFATTI

De espinaca y ricotta, relleno de poll en salsa de cuatro quesos gratinada.

\$33.000

P  
A  
S  
T  
A



# CARNES

## Carni

### MANZO PROVENZAL

Chata (400 gr.)  
acompañada de salsa  
pimienta, salsa de  
champiñones, ensalada  
y papas a la  
provenzal.

**\$44.000**

### GRAN BISTECCA

Chata (400 gr.)  
acompañada de salsa  
pimienta, salsa de  
champiñones, ensalada  
y papas a la  
provenzal.

**\$59.000**

### SG MILANESA DON CORLEONE

(200 gr. o 180 gr.)  
Milanesa napolitana de  
-lomo de res o pechuga  
de pollo-. Acompañada  
de pasta al pesto.

**\$31.000**

### SG LOMO

#### QUATTRO FORMAGGI

Lomo fino de res (250  
gr.) gratinado con 4  
quesos, sobre  
fettuccine bañado en  
salsa napolitana

**\$42.000**

### SG LOMO BELLO

Lomo fino (250 gr.),  
champiñón portobello,  
hongos ahumados,  
tocineta y queso azul.  
Acompañado de pasta al  
burro.

**\$42.000**

### SG LOMO SALTATI

Lomo de res (200 gr.)  
saltado con pasta al  
burro, bastones de  
lomo salteado con ce-  
bollas rojas, tomates  
cherry en salsa de  
aceite balsámico y  
miel.

**\$40.000**

### N BONDIOLA ALLA NAPOLI

Bondiola de cerdo  
(350 gr.) a la  
parrilla marinado con  
ajo, pimentón dulce y  
albahaca, salsa de miel  
mostaza y naranja.  
Acompañado de papa al  
horno, tocineta y  
cebolla crocante.

**\$34.000**

### SG N MILANESA ALLA FIORENTINA

(200 gr. o 180 gr.)  
Milanesa de - lomo de  
res o pechuga de pollo  
- con espinacas  
salteadas y salsa  
Alfredo, gratinada con  
mozzarella. Acompañada  
de pasta al burro y  
ensalada.

**\$34.000**

Escoge la presentación.

### SG N PECHUGA

#### ALLA PARMIGGIANA

Pechuga al horno (300  
gr.), salsa napolitana,  
queso mozzarella y queso  
parmesano gratinados.  
Acompañada de spaghetti  
al burro.

**\$32.000**

### POLLO FUNGHI PORCINI

Pechuga de  
pollo (400 gr.)  
en salsa de  
hongos  
ahumados.

Acompañado de  
papas españolas  
doradas.

**\$33.000**

En la descripción  
encontrará el peso en  
gramos (gr.) de la porción  
de carne de cada plato, la  
cual se toma antes de su  
cocción y varía durante la  
preparación, según el  
término de su elección.

En la descripción encontrará el peso en gramos (gr.) de la porción de carne de cada plato, la cual se toma antes de su cocción y varía durante la preparación, según el término de su elección.

# mimos Bambini

## LASAGNA BAMBINI

Pollo en salsa napolitana, gratinada. Acompañada de papas a la francesa.

**\$16.000**

## MILANESA BAMBINI

Pulpito de pollo apanado. Acompañado de pasta o papas a la francesa.

**\$16.000**

## SPAGHETTI BAMBINI

Spaghetti a la bolognesa. Acompañado de papas a la francesa.

**\$16.000**

## Pesce

# P E S C A D O

## SALMONE CON PENNE

### AL VODKA SG

Filete de salmón (200 gr.) sobre pasta penne al vodka, panceta y tomates.

**\$43.000**

## PESCA DEL DÍA SG N

Pesca del día (200 gr.) con mariscos en bisque de langostino, perfumada con Jerez. Acompañada de fettuccine al burro.

**\$44.000**

## CALAMAR RELLENO N

Calamares (3) rellenos de camarón y espinaca en salsa puttanesca. Acompañado de papa al horno con mantequilla de hierbas.

**\$46.000**

## SALMON SPINACI

Salmón en costra de pistachos (200 gr.) sobre puré de papa y salsa de espinacas, acompañado de ensalada griega.

**\$44.000**

## SALMONE ALLA GRIGLIA

Salmón a la parrilla (200 gr.) con mantequilla, acompañado de orzo a la parmigiana.

**\$44.000**

## PESCA DEL DÍA CON PESTO SG N

Pesca del día (200 gr.) en salsa de pesto, acompañado de fettuccine puttanesca.

**\$38.000**

The background features a large, stylized mosaic illustration of a tree with a thick trunk and a large, heart-shaped canopy. The tree is composed of various colored squares and hexagons in shades of blue, brown, and grey. At the bottom of the image, a red and white mosaic pattern represents a snake's body, with a green and white mosaic leaf extending from the left side.

# POSTRE Dolci TREE

## TIRAMISÚ

Postre clásico italiano a base de queso Mascarpone y café.

**\$26.000**

## PANNA COTTA

### CIOCCOLATO

### BIANCO

A base de crema de leche, leche condensada, chocolate blanco y mermelada de frutos rojos.

**\$14.000**

## DELLA NONNA

Postre de la abuela hecho con galletas, crema de leche y milo.

**\$14.000**

## QUATTRO DOLCI

Panna cotta, Tiramisú, Flan di ananas y Postre della nonna.

**\$26.000**

## SFERA DI

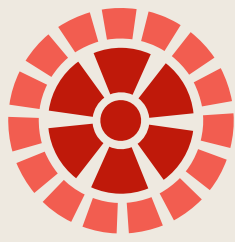
### CIOCCOLATO

Esfera de chocolate con relleno de brownie, fresa, banano y helado.

Derretida con chocolate caliente en la mesa.

**\$26.000**

**P I Z Z A**



*Artisanal*

**Preparadas con  
masa madre en  
horno de leña.**

**ROSSO**

Salsa napolitana,  
salami, mozzarella,  
jamón serrano,  
pepperoni y tocineta.  
**\$28.000**

**HAWAIANA**

Salsa napolitana,  
mozzarella, jamón  
dulce y piña.  
**\$22.000**

**✓ MARGARITA**

Salsa napolitana,  
mozzarella de búfala  
y albahaca.  
**\$22.000**

**POLLO FUNGHI**

Salsa napolitana,  
mozzarella, mix de  
hongos ahumados y  
pollo grillado.  
**\$23.000**

**MIA PREFERITA**

Jamón dulce, jamón  
serrano, cebolla  
caramelizada, pesto y  
champiñones.  
**\$26.000**

**✓ CUATRO FORMAGGI**

Miel de ajo, queso  
mozzarella,  
parmesano, provolone  
y gorgonzola.  
**\$24.000**

**MEDITERRÁNEA**

Salsa napolitana,  
mozzarella de búfala,  
rúgula, champiñones y  
pepperoni.  
**\$26.000**

**BURRATA** ✓ **N**

Salsa napolitana,  
mozzarella, tomate,  
burrata.  
**\$28.000**

**HAWAIANA BBQ** **N**

Mozarella, piña, pollo  
en salsa BBQ.  
**\$23.000**

**CARBONARA**

Salsa bechamel,  
mozzarella, tocineta,  
huevo y parmesano.  
**\$22.000**

**TOSCANA** **N**

Salsa napolitana,  
mozzarella, parmesano,  
cerdo curado y rúgula.  
**\$28.000**

**DE LA VIÑA** ✓ **N**

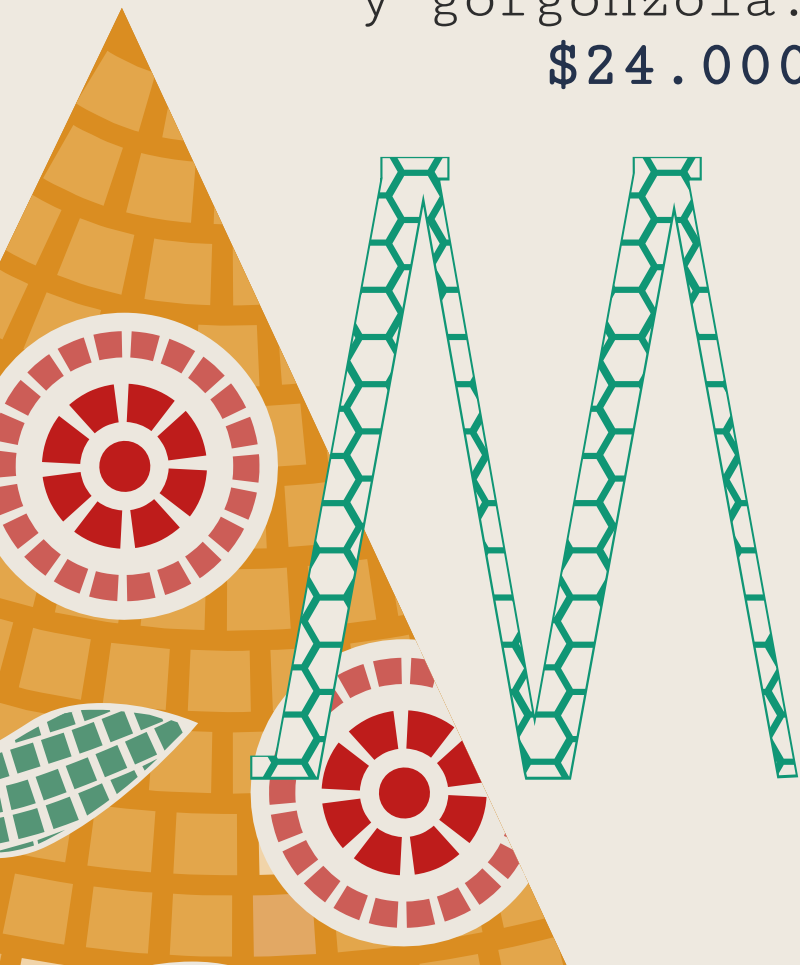
Salsa napolitana,  
mozzarella, tomate  
rostizado y rúgula.  
**\$22.000**

**CIVETTA** **N**

Tomates cherry, vinagre  
balsámico, salami, pesto,  
mozzarella.  
**\$24.000**

**BOLOGNESE** **N**

Salsa napolitana,  
mozzarella, ragú de  
carne, mozzarella de  
búfala y queso parmesano.  
**\$26.000**



# MOCKTAILS

*Per bere*

## ARANCIATA ROSSA

Fresa, hierbabuena, limón.

\$14.000

## SPARKLING LEMONGRASS

Pepino, albahaca, limón.

\$13.000

## SPARKLING DE ROSAS

Mermelada de lulo, tomillo, limón.

\$13.000

## TÉS DE LA CASA

\$7.000 c/u

- Flor de Jamaica y frutos amarillos, jugo de naranja y almíbar.

- Lulo, albahaca, cítricos y almíbar.

## SODAS ITALIANAS

\$8.000 c/u

## FRUTOS ROJOS

Fresa, mora, agraz, uva, limón y almíbar.

## SANDÍA

Sandía, hierbabuena, limón y almíbar.

## PERA

Pera, arándanos, limón y almíbar.

Nuestros cócteles sin licor son elaborados con bebidas gasificadas bajas en calorías y con ingredientes naturales.

# BEBIDAS SIN LICOR

## JUGOS

\$7.500 c/u

## MIA NONNA LIMONATA

Zumo de mandarina, albahaca, zumo de limón y almíbar.

## FRESA Y MANZANA

## CÍTRICO

Naranja, mandarina o limón.



**MIA NONNA**  
CUCINA ITALIANA



**G3 HOLDING**

**B u c a r a m a n g a**

## **OTRAS BEBIDAS**

Agua San Pellegrino 505 ml  
\$12.000

Agua Nacimiento  
\$7.000

Agua Sierra Fría con gas  
\$6.500

Soda Bretaña  
\$6.500

Ginger Ale Canada Dry  
\$6.500

Gaseosa  
\$6.500

Té Hatsu  
\$8.000

## **CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES**

Espresso  
\$3.000

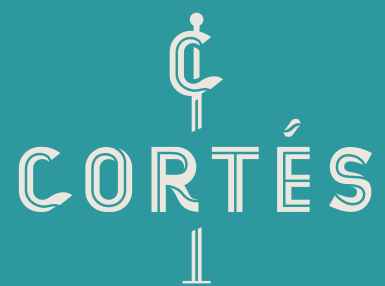
Americano  
\$3.000

Capuccino  
\$6.000

Latte  
\$6.000

Té (pregunta por nuestros  
sabores disponibles)  
\$5.500

Aromática de frutas  
\$5.000



**B o g o t á**



**C a r t a g e n a**



[www.g3co.co](http://www.g3co.co)

 **MiaNonnaColombia**  
 **restaurante\_mia\_nonna**