

Menú padres



· Entrada ·

Antipasto

Salami, coppa, bresaola, prosciutto, queso mozzarella y piamontés acompañado de verduras alla griglia.

Crema al funghi

Zuppa di pesce

· Plato fuerte ·

Parrillada

Chorizo, pollo, chuletón, carne de cerdo acompañado de papa casco y vegetales perrillados.

Penne alla puttanesca

Cannelloni mixto (bolognesa y pollo)

Pancetta di maiale

· Postre ·

Canoli Mercatino

Relleno de queso ricotta, fruta cristalizada y almendra.

· Bebida (1 x persona) ·

Sangría (copa)

Aperol Spritz

Cerveza (cualquiera del menú)

***Precio: \$99.900**

(Una entrada, un plato fuerte, postre y una bebida).



· Entradas & sopas ·

Prosciutto e melone \$27.000

5 bocados de melón envueltos en prosciutto, reducción de vino tinto y ensalada de la casa.

Formaggi misti (x4) \$40.000

Tabla de quesos (Bocconcini, Manchego, Provolone, Tausavita Vaca y Cabra, Gouda Saint Maure.

Burrata al prosciutto \$39.000

Burrata acompañada de ensalada de la casa y prosciutto.

Carpaccio di mazo \$33.000

Láminas finas de lomo de res acompañadas de queso Grana Padano.

Vegetali alla griglia \$26.000

Berenjenas, zuchinis grillados, zanahorias salteadas, tomate cherry asados en aceite, portobello al ajillo, cebollas ocañeras en balsámico y rábanos encurtidos.

Tabla de charcutería (x1) \$39.000

3 tipos de jamones 3 tipos de quesos (selección de la casa).

Tabla de charcutería (x2) \$65.000

4 tipos de carne y 4 tipos de queso (selección de la casa)

Vellutata di pomodoro \$23.000

Crema de pomodoro en base de pescado, acompañada. de camarones

Guazzetto di mare \$40.000

Sopa de mariscos, incluye langostinos, pulpo, pescado y mejillones.

Minestrone \$18.000

Sopa con base de verduras en corte brunoise, pasta y salsa pomodoro.



· Principales ·

Risotto frutti di mare	\$44.000
<i>Arroz arbóreo caldoso, con mariscos y salsa pomodoro en un fondo de pescado.</i>	
Brasato di manzo	\$44.000
<i>Morrillo de res cocinada por 8 horas en salsa de vino tinto y acompañada con risotto.</i>	
Pesce arrostito	\$44.000
<i>Filete de pescado del día marinado y cubierto en quinoa, cocinado en horno de leña, acompañado de vegetales parisién al burro.</i>	
Fideua di mare	\$39.000
<i>Fideos dorados, en fondo de pescado y pomodoro salteados con mariscos y tostado en horno de leña.</i>	
Fideua con camarones	\$35.000
<i>Fideos dorados salteados con camarones y tostados en horno de leña.</i>	
Melanzane alla parmigiana	\$28.000
<i>Lasagna de berenjenas horneada a leña con queso Grana Padano.</i>	
Pancetta di maiale	\$33.000
<i>Panza de cerdo confitada y horneada, acompañada de puré de garbanzo y ensalada de la casa.</i>	
Pollo alla cacciatora	\$34.000
<i>Pierna de pernil marinada por 12 horas y horneada, con orsoto en salsa de tres quesos y vegetales parrillados.</i>	
Controfiletto	\$67.000
<i>Chuletón de res de 500 grs a la parrilla acompañado de papas casco, ensalada de la casa y alioli.</i>	
Risotto ai funghi	\$37.000
<i>Risotto a base de salsa blanca, portobellos, queso Grana Padano y aceite de trufa.</i>	



· Pastas ·

Tagliatelle frutti di mare \$42.000

Pasta larga artesanal, con mariscos en salsa pomodoro de la casa.

Tagliatelle pomodoro \$28.000

Pasta larga plana artesanal en salsa pomodoro de la casa.

Pasta ai gamberi (camarones) \$31.000

Pasta corta/larga artesanal en salsa blanca con camarones.

Gnocchetti sardi \$34.500

Pasta corta acompañada de habas y tomate cherry y guanciale (cachete de cerdo curado) en salsa al burro.

Stracetti ai funghi \$31.000

Recortes de pasta artesanal, en salsa al burro y portobellos.

Pasta quattro formaggi \$31.000

Pasta corta/larga en una salsa blanca a base de quesos (selección de la casa).

Pasta Carbonara \$35.000

Pasta larga en salsa blanca a base de huevo con guanciale salteado, queso Pecorino Romano y Grana Padano.



· Ravioli ·

Prosciutto

\$42.000

Relleno de queso ricotta y prosciutto en salsa a base de polvo de tomate, papikra y crema de leche.

Gorgonzola

\$38.000

Relleno de queso ricotta y queso gorgonzola con almendras en salsa burro y salvia, decorada con almendras.

Salmone

\$38.000

Relleno de queso ricotta con salmón en salsa florentina, pomodoro, crema de leche, y trocitos de salmón ahumado.

Carne

\$38.000

Relleno de queso ricotta con carne en salsa bolognesa.

Espinaca

\$28.000

Relleno de queso ricotta y espinaca en salsa pomodoro.

Funghi (portobellos)

\$35.000

Relleno de queso ricotta y portobello en salsa arrabiata.

Aragosta (langosta)

\$42.000

Relleno de queso ricotta con langosta en salsa al burro, salvia, naranja y langosta.

Zucca (auyama)

\$30.000

Relleno de queso ricotta y auyama en salsa al burro acompañada de brunoise de zanahoria y apio.



· Pizzas ·

Salame \$33.000

Pizza a base de pomodo queso mozzarella y salami de nuestra charcutería.

Tre formaggie \$36.000

Pizza blanca, con mozzarella, queso brie, queso azul y cebollas ocañeras.

Prosciutto e pere \$36.000

Pizza a base de pomodo, queso mozzarella, proscuitto y pera caramelizada

Margheritta \$27.000

Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y albahaca

Funghi provolone \$27.000

Pizza a base de pomodoro con portobello y queso provolone.

Mediterránea \$40.000

Pizza a base de pomodoro y queso mozzarella con camarones en salsa de perejil y queso parmesano.

Porchetta \$39.000

Pizza a base de pomodoro con porchetta curada, tomate cherry y lonjas de queso.

Prosciutto buffala \$42.000

Pizza a base de pomodoro acompañada de prosciutto curado y mozzarella di buffala y rúgula.

Spinaci gorgonzola \$38.000

Pizza a base de pomodoro con espinaca, chorizo artesanal y queso azul.

Bresaola e brie \$35.000

Pizza a base de pomodoro acompañada de rúgula, bresaola curada y queso brie.



· Postres ·

Tiramisú **\$15.000**

Postre de galleta dulce, en café con crema de queso mascarpone y cacao.

Cheesecake de limón **\$13.000**

Tarta fría de queso crema y limón con base de granola acompañada de lemon cord.

Panna Cotta **\$13.000**

Postre a base de crema de leche y gelatina, ron, vainilla, azúcar acompañado de mermelada de frutos rojos.

· Bebidas calientes ·

Espresso **\$3.000**

Espresso doble **\$4.000**

Macchiato **\$3.500**

Americano **\$4.000**

Cappuccino **\$5.500**

Aromática **\$4.000**



· Cocktails ·

Mercatino sour **\$28.000**

Johnnie Walker Black Label, Fernet, Zumo de lima y naranja.

Negroni Sbagliato **\$25.000**

Campari, Vermuth Artesanal, espumante Cinzano y licor de naranja de la casa.

Aperol Spritz **\$24.000**

Aperol, espumante Cinzano, soda y casco de naranja.

Café Milano **\$26.000**

Licor de café de la casa, Vodka Stolichnaya, y shot de espresso.

Capri Smash **\$26.000**

Ron blanco, limoncello artesanal infusionado en piña, hojas de albahaca y zumo de lima fresca.

Jamie Mail **\$26.000**

Jameson Irish Whiskey, elixir de flor de sauco y naranja coplementado con prosecco.

Sangria rossa (copa) **\$18.000**

Vino tinto, brandy, licor de manzana, elixir de mora y soda de limón.

Sangria bianca (copa) **\$18.000**

Vino blanco, brandy, licor de durazno, elixir de maracuyá y soda de limón.

Gin & tonic de la casa **\$22.000**

Maceración de ginebras con sabores mediterráneos y base de Whitley Neill blood orange gin, decorada con rodaja de pomelo y romero.



· Birra ·

Erdinger Weissbier \$15.000

Dorada con doble fermentación (barril y botella), elaborada con levadura fina. ABV: 5.3%.

Erdinger Dunkel \$15.000

Mezcla de trigo y cebada tostada con fermentación alta y sabor suave. ABV: 5,3%.

Köstritzer \$16.500

Negra con notas marcadas de tostado y ahumado, con textura suave. Porcentaje de alcohol 4,8%.

Club Colombia dorada \$11.000

Cerveza tipo lager elaborada con cebada malteada y malta caramelo. Porcentaje de alcohol 4,7%

Club Colombia Doble Malta \$11.000

Dorada tipo lager. Ligeramente ahumada. ABV: 4,7%

Tres Cordilleras Mona \$13.000

Tipo blonde ale. Refrescante y ligera, con suaves notas cítricas. Porcentaje de alcohol 3,9%.

Tres Cordilleras Mulata \$13.000

Roja. Tipo amber ale, aroma tostado a malta y maderas. Porcentaje de alcohol 5,2%.

Tres Cordilleras Negra \$13.000

Dorada. Premium lager, a base malta, maiz italiano y lúpulo. Porcentaje de alcohol 5,1%.

Peroni \$13.000

Dorada. Premium lager, a base malta, maiz italiano y lúpulo. Porcentaje de alcohol 5,1%.

Stella Artois \$13.000

Dorada. Lager Belga. ABV: 5,0%

BBC Cajicá Miel \$13.000

Blonde Ale con aromas suaves y dulces. ABV: 5,3%