



· Entradas & sopas ·

Prosciutto e melone \$30.000

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

Formaggi misti (x4) \$46.000

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

Burrata al prosciutto \$42.000

Burrata acompañada de ensalada de la casa y prosciutto.

Carpaccio di mazo \$35.000

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

Vegetali alla griglia \$29.000

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

Tabla de charcutería (x1) \$41.000

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

Tabla de charcutería (x2) \$73.000

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

Vellutata di pomodoro \$25.000

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 \$20.000

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



· Principales ·

Risotto frutti di mare \$49.000

Arroz arbóreo caldoso, con mariscos y salsa pomodoro en un fondo de pescado.

Brasato di manzo \$49.500

Morrillo de res cocinada por 8 horas en salsa de vino tinto y acompañada con risotto.

Pesce arrostito \$47.500

Filete de pescado del día marinado y cubierto en quinoa, cocinado en horno de leña, acompañado de vegetales parisién al burro.

Fideua di mare \$39.900

Fideos dorados, en fondo de pescado y pomodoro salteados con mariscos y tostado en horno de leña.

Fideua con camarones \$39.900

Fideos dorados salteados con camarones y tostados en horno de leña.

Melanzane alla parmigiana \$31.500

Lasagna de berenjenas horneada a leña con queso Grana Padano.

Pancetta di maiale \$38.000

Panza de cerdo confitada y horneada, acompañada de puré de garbanzo y ensalada de la casa.

Pollo alla cacciatora \$38.000

Pierna de pernil marinada por 12 horas y horneada, con orsoto en salsa de tres quesos y vegetales parrillados.

Controfiletto \$75.000

Chuletón de res de 500 grs a la parrilla acompañado de papas casco, ensalada de la casa y alioli.

Risotto ai funghi \$39.500

Risotto a base de salsa blanca, portobellos, queso Grana Padano y aceite de trufa.



· Pastas ·

Tagliatelle frutti di mare

\$46.000

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

Tagliatelle pomodoro

\$31.000

Pasta larga plana artesanal en salsa pomodoro de la casa.

Pasta ai gamberi (camarones)

\$46.000

Pasta corta/larga artesanal en salsa blanca con camarones.

Gnocchetti sardi

\$37.000

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

Stracetti ai funghi

\$33.000

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

Pasta quattro formaggi

\$33.000

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

Pasta Carbonara

\$38.000

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



· Ravioli ·

Prosciutto

\$45.000

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

Gorgonzola

\$41.500

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

Salmone

\$41.000

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

Carne

\$41.000

Relleno de queso ricotta con carne en salsa bolognesa.

Espinaca

\$31.000

Relleno de queso ricotta y espinaca en salsa pomodoro.

Funghi (portobellos)

\$38.500

Relleno de queso ricotta y portobello en salsa arrabiata.

Aragosta (langosta)

\$45.500

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

Zucca (auyama)

\$33.000

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



· Pizzas ·

Salame \$36.500

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

Tre formaggie \$39.900

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

Prosciutto e pere \$39.900

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

Margheritta \$30.000

Pizza a base de pomodoro, queso mozzarella y albahaca

Funghi provolone \$37.000

Pizza a base de pomodoro con portobello y queso provolone.

Mediterránea \$44.000

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

Porchetta \$42.000

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

Prosciutto buffala \$46.000

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

Spinaci gorgonzola \$41.500

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

Bresaola e brie \$39.900

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 **\$15.000**

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

Panna Cotta **\$15.000**

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

· Bebidas calientes ·

Espresso **\$4.000**

Espresso doble **\$6.000**

Macchiato **\$6.000**

Americano **\$4.500**

Cappuccino **\$6.000**

Aromática **\$4.500**



· Cocktails ·

Mercatino sour \$31.000

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

Negroni Sbagliato \$29.000

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

Aperol Spritz \$26.000

*Aperol, espumante Cinzano, soda y
casco de naranja.*

Café Milano \$29.000

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

Capri Smash \$29.000

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

Jamie Mail \$29.000

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

Sangria rossa (copa) \$22.000

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

Sangria bianca (copa) \$22.000

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

Gin & tonic de la casa \$30.000

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



· Birra ·

Erdinger Weissbier \$19.000

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

Erdinger Dunkel \$19.000

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

Köstritzer \$18.000

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

Club Colombia dorada \$13.000

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

Club Colombia Doble Malta \$13.000

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

Tres Cordilleras Mona \$15.000

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

Tres Cordilleras Mulata \$15.000

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

Tres Cordilleras Negra \$15.000

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

Peroni \$18.000

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

Stella Artois \$18.000

Dorada. Lager Belga. ABV: 5,0%

BBC Cajicá Miel \$13.000

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