



**ísola**  
trattoria-bar

*Cocina italiana con el toque del mediterráneo*

LINGUINE TESTAROSSA



#Isoladomicilios | 313 556 4834 - 530 0678

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

## ENTRADAS

<b>PULPO ISOLA</b>	\$ 34.400
Pulpo crocante sobre espinacas a la crema tomate horneado y queso parmesano.	
<b>ALBONDIGAS DE LA CASA (7 UND)</b>	\$ 12.900
Abondigas cocinadas en el horno de leña y marinadas en salsa napolitana de la casa y queso parmesano.	
<b>BURRATA PROSCIUTTO</b>	\$ 25.900
Queso burrata fresco servido sobre rúgula y acompañado de prosciutto.	
<b>CAMARONES APANADOS</b>	\$ 12.900
Camarones apanados acompañado de salsa tártara y pomodoro.	
<b>MOZZARELLINE X 5</b>	\$ 12.900
Mozzarellines apanados y acompañados de salsa pomodoro y miel mostaza.	
<b>ANTIPASTO MIXTO</b>	\$ 31.900
Tabla de nuestros jamones y quesos de la casa acompañados de aceitunas y rúgula.	
<b>BERENJENAS GRATINADAS</b>	\$ 14.900
Berenjenas apanadas, carne a la bolognesa, queso mozzarella, tomates secos y parmesano.	
<b>CALAMARES TOSCANA</b>	\$ 11.900
Calamares apanados acompañados con salsa de ajo cremoso, salsa pomodoro y casco de limón.	
<b>CHAMPIÑONES EN TRES QUESOS</b>	\$ 17.900
Cazuela de champiñones en salsa tres quesos, acompañada de nuestra foccacia.	
<b>DOLCE BRIE</b>	\$ 24.900
Queso brie horneado servido con panela y acompañado de manzana, miel, uvas y pan tostado.	

## SOPAS

<b>POMODORO</b>	\$ 9.900
Sopa de tomate y mozzarella.	
<b>MINISTRONE</b>	\$ 7.900
Sopa italiana de verduras con pasta corta.	
<b>LENTEJAS</b>	\$ 7.900
Sopa de lentejas con salchicha italiana.	

## CARPACCIOS

<b>CARNE</b>	\$ 13.900
Finas lonjas de lomo de res, rúgula, queso parmesano y cascotes de limón.	
<b>SALMON</b>	\$ 19.900
Finas lonjas de salmón fresco, mango, alcaparras, cebollín y cascotes de limón.	
<b>PULPO</b>	\$ 24.900
Finas lonjas de pulpo, aceitunas negras, tomate, cebollín y cascotes de limón.	

## ENSALADAS

<b>ENSALADA DE PULPO</b>	\$ 32.900
Mezcla de pulpo crocante, tomate, cilantro, cebolla caramelizada y papa richi.	
<b>GRECA</b>	\$ 18.900
Mezcla de lechugas frescas, queso feta, aceitunas kalamata y verdes, tomates Cherry, pepino, rábano, juliana de cebolla morada y oliva.	
<b>CESAR CON POLLO</b>	\$ 17.900
Lechuga romana, crutones, queso parmesano, pollo y salsa César.	
<b>CARBONARA</b>	\$ 19.900
Mezcla de lechugas frescas, pollo horneado, tocineta crocante, tomate cherry, maíz, cebolla caramelizada, y salsa parmesana.	

*Gastronomía fresca y exquisita*

PIZZA OSSOBUCO



**#Isoladomicilios | 313 556 4834**

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

# PIZZAS

## En salsa roja con queso mozzarella

	Personal	Mediana
<b>MARGARITA</b> Rodajas de tomates frescos y orégano.	\$ 13.900	
<b>FRUTOS DE MAR</b> Camarones, calamar, mejillones negros y palmitos de cangrejo.	\$ 25.900	
<b>VEGETARIANA</b> Zucchini, maíz tierno, cebolla morada, champiñones, pimentón, bocconcini y orégano.	\$ 14.900	
<b>CONTRAMUSLOS DE POLLO</b> Contramuslos de pollo al horno con pico de gallo, guacamole y un toque de peperoncino.	\$ 19.900	\$ 31.900
<b>CUATRO ESTACIONES</b> Camarones, pimentones encurtidos, jamon ahumado y champiñones.	\$ 19.900	\$ 31.900
<b>ISOLA</b> Tocineta crocante, salami, pepperoni, tomate cherry y queso.	\$ 19.900	
<b>PROSCIUTTO</b> Prosciutto, tomate cherry, parmesano, queso mozzarelladi bufala y rùgula.	\$ 24.900	
<b>CARNES</b> Jamón ahumado, salami, bresaola, tocineta crocante.	\$ 22.900	\$ 32.900
<b>PEPPERONI</b> Pepperoni.	\$ 17.900	\$ 29.900
<b>MALVINAS</b> Jamon ahumado y maiz tierno.	\$ 16.900	
<b>TOCINETA <small>NUEVO</small></b> Tocineta crocante, tomates secos y cebollín.	\$ 20.900	
<b>HAWAIANA <small>NUEVO</small></b> Jamón ahumado y piña..	\$ 17.900	\$ 29.900

## Pizzas en salsa blanca con queso mozzarella

<b>OSSOBUCO <small>NUEVO</small></b> Ossobuco de ternera a la crema con champiñones, aceitunas y perejil.	\$ 21.900	
<b>MANZANA DULCE <small>NUEVO</small></b> Queso azul, almendras laminadas, y manzana verde caramelizada.	\$ 16.900	
<b>BURRATA</b> Queso burrata, tomates secos, salsa al pesto, albahaca y reducción de vinagre balsámico.	\$ 28.900	
<b>STRACCIATELLA</b> Queso stracciatella, tomate cherry y pesto de albahaca	\$ 18.900	

# PASTAS

<b>LINGUINE GRANA PADANO (24 meses) <small>NUEVO</small></b> Pasta linguine con queso grana padano, vino blanco y mantequilla.	\$ 19.900
<b>LINGUINE TESTAROSSA</b> Pasta linguine con camarones y champiñones mezclado con salsa de miel y peperoncino.	\$ 19.900
<b>LINGUINE FRUTOS DEL MAR</b> Pasta linguine con camarones, calamares, scallops y mejillones salteados en salsa pomodoro.	\$ 23.900
<b>SPAGHETTI CON ALBONDIGAS</b> Pasta spaghetti con albóndigas de ternera en salsa pomodoro.	\$ 16.900
<b>SPAGHETTI PROSCIUTTO</b> Prosciutto, tomate cherry, parmesano, queso mozzarelladi bufala y rùgula.	\$ 22.900
<b>TAGLIATELLE CON LOMO DE RES</b> Pasta tagliatelle fundida en queso granapadano con espárragos y champiñones acompañado de finas lonjas de lomo bañado en salsa de vino tinto.	\$ 30.900

*Delectate con los sabores Ísola sin salir de casa*

RISOTTO DE REMOLACHA



**#Isoladomicilios | 313 556 4834**

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

# PASTAS

<b>SPAGUETTI PRIMAVERA (gluten free)</b>	\$ 17.900
Pasta spaguetti gluten free con vegetales salteados, queso feta y salsa al pesto de albahaca.	
<b>FETUCCINI A LA CREMA CON POLLO</b>	\$ 18.900
Fetuccini a la crema con pollo grillado en julianas.	
<b>PENNE AL HORNO CON LOMO DE RES</b>	\$ 29.900
Pasta corta a la crema con mezcla de zetas y lomo de res.	
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	\$ 17.900
Pasta spaghetti con tocina crocante, parmesano y vino blanco.	
<b>SPAGHETTI CON CAMARONES EN SALSA PESTO</b>	\$ 18.900
Pasta spaghetti cremosa en salsa pesto, espinaca, tomate cherry y camarones.	
<b>LASAGNA BOLOGNESA</b>	\$ 21.900
Ragú gratinado con queso mozzarella y parmesano.	
<b>LASAGNA DE POLLO</b>	\$ 21.900
Pollo al horno con salsa napolitana gratinada con queso mozzarella y parmesano.	
<b>LASAGNA MIXTA <small>NUEVO</small></b>	\$ 21.900
Pollo desmechado con salsa napolitana y Ragú gratinada con queso mozzarella y parmesano.	

# RISSOTOS

<b>RISOTTO FRUTOS DEL MAR</b>	\$ 30.900
Arroz arborio con calamares, camarones, pulpo, pescado blanco y mejillones con salsa pomodoro.	
<b>RISOTTO CAMARONES</b>	\$ 27.900
Arroz arborio con camarones flameados con brandy, espárragos, crema de leche y perejil.	
<b>RISOTTO SALMON</b>	\$ 26.900
Arroz arborio con salmón salteado y vino blanco, y coronado con salmón ahumado.	
<b>RISOTTO CHAMPIÑONES</b>	\$ 18.900
Arroz arborio cremoso con champiñones.	
<b>RISOTTO VERDURAS</b>	\$ 15.900
Arroz arborio con vegetales salteados.	
<b>RISOTTO DE PANCETA <small>NUEVO</small></b>	\$ 18.900
Arroz arborio Cremoso con panceta y salsa demiglas.	
<b>RISOTTO REMOLACHA <small>NUEVO</small></b>	\$ 19.900
Arroz arborio Cremoso con queso stracciatella y remolacha.	
<b>RISOTTO AL TARTUFO <small>NUEVO</small></b>	\$ 20.900
Arroz arborio cremoso con hongos y aceite de trufas.	
<b>RISOTTO DE COLIFLOR <small>NUEVO</small></b>	\$ 19.900
Falso risotto de coliflor, manzana y queso parmesano.	

# CARNES

<b>LOMO ISOLA</b>	\$ 31.900
Lomo de res grillado en nuestro horno de leña en salsa de cebollitas, pimentón, champiñones, tocina crujiente y cebollín con crema de leche, acompañado con puré gratinado.	
<b>LOMO PIMIENTA</b>	\$ 31.900
Lomo de res grillado bañado en salsa de pimienta y acompañado de pasta al burro.	
<b>MILANESA DE TERNERA</b>	\$ 19.900
Milanesa de ternera, acompañada de risotto de la casa y ensalada de rúgula con tomates secos.	
<b>LOMO EN SALSA QUESO AZUL</b>	\$ 31.900
Lomo de res grillado en nuestro horno de leña, con salsa de queso azul, acompañado de vegetales salteados.	
<b>CODILLO DE CERDO</b>	\$ 29.900
Codo de cerdo marinado con vegetales, panela y mostaza, acompañado de salsa de cítricos y pasta al burro.	
<b>OSSOBUCCO</b>	\$ 27.900
Ossobuco de ternera marinado en vino tinto y vegetales, cubierto con salsa demiglass y acompañado de spaghetti en salsa napolitana.	
<b>MIXTO DE CARNE <small>NUEVO</small></b>	\$ 33.900
Picada de lomo de res, pollo y salchicha italiana salteados, acompañados de tomates secos y papa noisettes (gratinada).	
<b>ISOLA SPECIALE</b>	\$ 63.900
(Entraña) Corte Angus importado de 350 grs grillado en nuestro horno de leña acompañado pasta al burro y ensalada de la casa.	

*Buon appetito*

LOMO ÍSOLA



**#Isoladomicilios | 313 556 4834**

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

## POLLOS

<b>POLLO PARMIGIANA</b>	\$ 22.900
Filete de pollo apanado y gratinado con salsa pomodoro, mozzarella y parmesano, acompañada con pasta al burro.	
<b>POLLO VENECIANO</b>	\$ 22.900
Pollo grillado en salsa de espinacas a la crema con almendras tostadas y vino blanco acompañado de vegetales salteados y papa richi.	
<b>POLLO CAMOGLI</b> <b>NUEVO</b>	\$ 19.900
Pollo grillado en el horno de leña acompañado de papas en espiral y ensalada.	
<b>POLLO ISOLA</b> <b>NUEVO</b>	\$ 21.900
Contramuslos de pollo al horno con vegetales braseados servido sobre puré de papa criolla.	
<b>POLLO AHUMADO A LA LEÑA (entero)</b> <b>NUEVO</b>	\$ 39.900
Pollo ahumado en el horno de leña con papa en cascós, ensalada de la casa y salsa napolitana ahumada y chimichurrí.	

## PESCADOS

<b>SALMÓN EN SALSA DE FINAS HIERBAS</b>	\$ 37.900
Filete de salmón al horno en salsa de finas hierbas acompañado con pasta al burro.	
<b>SALMÓN ENCOSTRADO (picante)</b>	\$ 37.900
Filete de salmón encostrado con especie cajún acompañado con ensalada De mango biche, tomate fresco, variedad de lechugas, hierbabuena, Limón y reducción de balsámico.	
<b>PESCA MEDITERRÁNEA</b>	\$ 32.900
Filete de pescado blanco acompañado de spaghetti con espárragos y aceitunas negras coronado con espinacas y tomate cherry.	

## MENÚ INFANTIL

<b>SPAGHETTI BOLOGNESA</b>	\$ 8.900
Spaghetti al burro con salsa bolognesa.	
<b>ALBÓNDIGAS DE LA CASA (5 und.)</b>	\$ 9.900
Abóndigas cocinadas en el horno de leña y marinadas en salsa napolitana de la casa y queso parmesano.	
<b>SPAGUETTI POLLO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 9.900
Spaghetti alfredo con pollo.	
<b>SPAGUETTI CON SALSA DE QUESOS</b>	\$ 11.900
<b>MINI PIZZA (hawaiana, jamón y queso, o pollo con queso)</b>	\$ 8.900
<b>NUGGETS DE POLLO</b>	\$ 8.900
Pechuga de pollo apanada acompañada de papas en espiral y miel.	

## POSTRES

<b>PANNACOTTA</b>	\$ 5.900
Nata cocida de vainilla acompañado de frutos rojos.	
<b>VOLCAN DE CHOCOLATE</b>	\$ 9.900
Con helado de vainilla.	
<b>CHEESECAKE DE LIMONCELLO</b> <b>NUEVO</b>	\$ 8.900
Cheesecake de vainilla co limoncello y salsa de maracuyá.	
<b>TARALETA DE LIMÓN</b> <b>NUEVO</b>	\$ 7.900
Base crocante de galleta oreo y coco con crema de limón.	

## OTROS

<b>PIZZA PRECOCIDA CONGELADA</b>	\$ 14.900
De pepperoni, tres quesos o Malvinas.	
<b>KIT PARA HACER PIZZA EN CASA.</b>	\$ 15.900
Masa para abrir e ingredientes listos para agregar (piña, jamón ahumado, queso mozzarella, salsa napolitana).	
<b>PENNE BOLOGNESA PARA 4 PERSONAS</b>	\$ 59.900

Para terminar algo suave y dulce

VOLCÁN DE CHOCOLATE



Encuentranos también en: *Rappi* |  Domicilios.com

Más info:  Isolatrattoriabar  isolatrattoriabar

# BEBIDAS

LIMONADA DE COCO	\$ 11.900
LIMONADA DE LYCHEES	\$ 6.500
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$ 6.500
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$ 5.500
LIMONADA NATURAL	\$ 3.500
JUGOS EN AGUA	\$ 4.500
JUGOS EN LECHE	\$ 5.500
H2Oh! LIMÓN 1,5 lts <b>NUEVO</b>	\$ 6.800
COCA COLA 1,5 lts <b>NUEVO</b> GASEOSAS	\$ 7.000 \$ 3.900
TE HATSU	\$ 6.500
AGUA SIERRA FRÍA (con gas)	\$ 3.200
AGUA NACIMIENTO	\$ 3.200
SODA BRETAÑA	\$ 3.700
GINER CANADA DRY	\$ 3.700
TONICA CANADA DRY	\$ 3.700
REDBULL	\$ 7.500
<b>CERVEZAS</b>	
CORONA	\$ 7.000
BBC	\$ 8.500
CLUB COLOMBIA	\$ 4.500
AGUILA LIGHT	\$ 4.000
AGUILA CERO	\$ 4.000
BUDWEISER	\$ 4.500

ísola  
trattoria-bar

ISOLATRATORRIABAR



ISOLATRATORRIABAR



LOS PRECIOS DE LA CARTA ESTÁN EN MILES DE PESOS COLOMBIANOS

DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este es un establecimiento de comercio, sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea incluido en la factura o no. Indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de alimentos. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese en Bogotá con la Línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5920400 ext. 1190 - 1191 o para el resto del país Línea gratuita nacional: 018000-910165.

Formas de pago: Efectivo, Tarjetas Débito o Crédito Visa, Master Card, Diners, Credencial y American Express.