

## La colazione

(Desaynos - Viernes - Sabado y Domingo 8:30 am - 11:30am)

### Nova della casa

<b>Italiani</b> <i>(fritos con jamón italiano, albahaca, tomate &amp; parmesano)</i>	<b>19.900</b>
<b>Olandesi</b> <i>(poché con salsa de queso holandés sobre pan toscano)</i>	<b>22.900</b>
<b>Al Prosciutto</b> <i>(Revueltos con prosciutto italiano, tomate fresco, rúgula &amp; parmesano)</i>	<b>22.900</b>
<b>Funghi &amp; Olio di Truffa</b> <i>(fritos con champiñones &amp; aceite de trufa)</i>	<b>18.900</b>
<b>Mediterranei</b> <i>(poché con pesto, tomates secos &amp; aceite de oliva sobre pan toscano)</i>	<b>18.900</b>

### Nova al gusto

<b>Omelette</b>	<b>7.900</b>
<b>Fitos</b>	<b>7.900</b>
<b>Revueltos</b>	<b>7.900</b>
<b>Solo Claras</b>	<b>6.900</b>

### Adiciones

Prosciutto	<b>9.900</b>
Mozzarella	<b>4.900</b>
Maíz	<b>2.900</b>
Pancetta (tocineta)	<b>3.900</b>
Funghi Champiñon	<b>2.900</b>

### Otros

Bowl de frutas de estación	<b>9.900</b>
Yogurt natural hecho en casa	<b>8.900</b>
Granola hecha en casa con leche o yogurt	<b>14.900</b>
Burrata ai funghi caliente con champiñones	<b>29.900</b>
Prosciutto & melone	<b>26.900</b>
Pancakes con nutella	<b>16.900</b>

### Bebidas Calientes

Cappuccino	<b>7.900</b>
Caffe & Latte	<b>6.900</b>
Americano	<b>4.900</b>
Espresso	<b>4.900</b>
Macchiato	<b>5.200</b>
Ciocolata calda	<b>7.900</b>
Té en agua	<b>5.900</b>
Té en leche	<b>6.900</b>
Leche de almendras	<b>5.900</b>

### Bebidas Frias

Jugo Naranja & Mandarina	<b>8.900</b>
Jugo tomate preparado	<b>9.900</b>
Jugo fruta en agua	<b>6.900</b>
Jugo Fruta leche	<b>7.900</b>
Malteada al gusto	<b>13.900</b>
Milo	<b>7.900</b>

### Apertivi

Mimosa	<b>25.900</b>
Aperol Spritz	<b>28.900</b>
Amanecer en Capri (vino blanco, brandy, jugo de naranja, hierbabuena & soda)	<b>26.900</b>
Bloody Mary	<b>25.900</b>

### Dane

Canasta de Pan hecho en casa	<b>10.900</b>
------------------------------	---------------

## Antipasti

<b>Carpaccio de Lomo</b> <i>Finas tajadas de lomo, con rúgula y queso parmesano</i>	<b>35.900</b>
--	---------------

<b>Carpaccio di Salmone</b> <i>Finas tajadas de salmón, con ralladura de huevo duro &amp; alcaparras</i>	<b>37.900</b>
---	---------------

<b>Carpaccio di Polipo</b> <i>Finas tajadas de pulpo, con aceite de oliva, limón &amp; pimienta</i>	<b>41.900</b>
--	---------------

<b>Funghi alla Griglia</b> <i>Orellanas gigantes a la parrilla</i>	<b>31.900</b>
---	---------------

<b>Burrata di Fior di Latte all'Italiana (da condividere)</b> <i>Burrata servida con tomate, albahaca &amp; aceite de oliva (para compartir)</i>	<b>43.900</b>
---	---------------

<b>Antipasto Vegetariano</b> <i>Selección de vegetales del día</i>	<b>33.900</b>
---	---------------

## Pizze Artigianali

<b>Margherita</b> <i>Emblema de la pizza italiana: Salsa di pomodori italiani, queso mozzarella, albahaca &amp; parmigiano</i>	<b>29.900</b>
---	---------------

<b>Prosciutto, Rucola &amp; Parmigiano</b> <i>De la combinación de dos elementos característicos italianos nace esta maravillosa pizza: Salsa de Pomodori italiani, queso mozzarella, rúgula fresca, prosciutto de Parma 12 meses y láminas de parmigiano reggiano</i>	<b>39.900</b>
---	---------------

<b>Diavola</b> <i>Para los amantes del pepperoni, San Giorgio propone una versión innovadora de un clásico de la pizzeria tradicional: Salsa di pomodori italiani, rodajas de "sacamorza affumicata" (queso tipo pera ahumado en madera de Haya), queso mozzarella, salame pepperoni artesanal picante, olio de oliva picante y espolvoreado con parmigiano</i>	<b>39.900</b>
--	---------------

<b>Lucana</b> <i>Con "friarielli" verdura &amp; salchicha italiana</i>	<b>38.900</b>
---	---------------

<b>Vegetariana</b> <i>Una pizza para los amantes de las verduras: Pizza blanca con pimentones, orellanas, berenjenas, tomates secos finamente picados, con rúgula y parmigiano</i>	<b>32.900</b>
---	---------------

<b>Mozzarella Caprese</b> <i>Nuditos de mozzarella al mejor estilo italiano, servidos con rodajas de tomate, hojas de albahaca &amp; aceite de oliva</i>	<b>34.900</b>
---	---------------

<b>Antipasto Speciale (da condividere)</b> <i>Prosciutto &amp; salame italiano, bocconcini de mozzarella, tomates secos, frittata de papa &amp; vegetales al estilo italiano (para compartir)</i>	<b>49.900</b>
--	---------------

<b>Frittura di Mare</b> <i>Camarón tigre &amp; anillos de calamar rebozados, acompañados de salsas</i>	<b>42.900</b>
---	---------------

<b>Ravioli Fritti (da condividere)</b> <i>Raviolis fritos rellenos de carne o de queso con salsa de la casa (para compartir)</i>	<b>35.900</b>
---	---------------

<b>Bresaola</b> <i>Finas tajadas de lomo curado con rúgula &amp; queso parmesano</i>	<b>32.900</b>
---	---------------

<b>Salmone &amp; Stracciatella</b> <i>De la combinación entre mar y tierra nace esta maravillosa pizza llena de colores y contrastes de sabores: Pizza blanca con finas lonjas de salmón ahumado, queso stracciatella (interno de la burrata) alcaparras miniatura, zest de limón, rúgula, reducción de vinagre balsámico y un toque de pimienta roja</i>	<b>46.900</b>
--	---------------

<b>Blasfemia</b> <i>Para consentir a algunos: trozos de dulce piña con jamón cotto italiano (york)</i>	<b>35.900</b>
---	---------------

<b>Pizza Blanca</b> <i>Ideal para picar: con aceite de oliva &amp; romero, servida con tajadas de prosciutto y mozzarella en lonjas para combinar al gusto.</i>	<b>30.900</b>
--	---------------

<b>Pizza 4 Formaggi</b> <i>Con mozzarella, gorgonzola, parmesano y straciarella</i>	<b>39.900</b>
--	---------------

<b>Nutella</b> <i>Clásica con fresas, banano, helado de la casa y azúcar pulverizada</i>	<b>31.900</b>
---	---------------

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

# La Pasta

## Ricette di Casa

Pasta Lunga: Spaghetti, Linguine, Tagliatelle - Pasta Corta: Penne, Farfalle, Fusilli

<b>Marinara</b>	<b>49.900</b>	<b>Boscaiola</b>	<b>41.900</b>
Con langostinos salteados en vino blanco, calamares, mejillones & salsa pomodoro		Con salsa boloñesa, champiñones, vino blanco & un toque de crema	
<b>Salmone &amp; Caviale</b>	<b>44.900</b>	<b>Veneziano</b>	<b>48.900</b>
Con trozos de salmón fresco, caviar & crema		Con langostinos salteados en vino blanco & trozos de tomate fresco	
<b>Mare &amp; Monti</b>	<b>48.900</b>	<b>Prosciutto &amp; Rucola</b>	<b>42.900</b>
Con langostinos salteados en vino blanco, champiñones, crema & perejil		Con prosciutto di parma, rúgula & tomate fresco	
<b>Arcobaleno</b>	<b>48.900</b>	<b>Calabrese</b>	<b>41.900</b>
Con langostinos salteados en vino blanco, bresaola, rúgula, tomate fresco & un toque de peperoncino picante italiano		Con chorizo italiano ligeramente picante, salsa pomodoro & queso parmigino italiano	
<b>Porri &amp; Gamberetti</b>	<b>48.900</b>	<b>Meridionale</b>	<b>35.900</b>
Con langostinos & puerros salteados en vino blanco, en salsa blanca		Con tomate seco, berenjena, salsa pomodoro & albahaca	
<b>Imperiale</b>	<b>48.900</b>	<b>Pappardelle al Telefono</b>	<b>40.900</b>
Con langostinos flambeados en brandy, en salsa rosè		Con deliciosos hilos de queso mozzarella, tomate fresco & albahaca	

## Ravioli Fatti a Mano

<b>Tre Formaggi</b>	<b>39.900</b>	<b>Bolognese</b>	<b>39.900</b>
En salsa de tres quesos Seleccione el relleno: ricotta & espinacas/carne /queso /alcachofa		En salsa boloñesa Seleccione el relleno: carne ó queso	
<b>Pomodoro &amp; Basilico</b>	<b>38.900</b>	<b>Salmone Rosè</b>	<b>40.900</b>
Con nuestra natural salsa de tomates frescos & albahaca Seleccione el relleno: ricotta & espinacas /carne /queso /alcachofa		Rellenos de salmón con salsa rosè	
<b>Bandiera Italiana</b>	<b>39.900</b>	<b>Emiliani</b>	<b>40.900</b>
Evocando la bandera italiana, con salsa de tres quesos, pomodoro & albahaca Seleccione el relleno: ricotta & espinacas /carne /queso /alcachofa		Rellenos de mortadella importada de Bologna, en salsa blanca & queso parmesano	

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

## Ricette Tradizionali

Pasta Lunga: Spaghetti, Linguine, Tagliatelle - Pasta Corta: Penne, Farfalle, Fusilli

<b>Vongole</b>	<b>49.900</b>	<b>Pesto</b>	<b>35.900</b>
Con almejas, perejil & aceite de oliva		Con salsa a base de albahaca, aceite de oliva & piñones, originaria de la ciudad de Génova	
<b>Puttanesca</b>	<b>36.900</b>	<b>Amatriciana</b>	<b>34.900</b>
Con aceitunas negras, alcaparras, salsa pomodoro & anchoas		Con tocineta en salsa pomodoro	
<b>Carbonara</b>	<b>35.900</b>	<b>Bolognese</b>	<b>35.900</b>
Con huevo, crema, queso parmesano & tocineta		El típico "ragù" boloñese de la región de Emilia Romagna	
<b>Arrabiata</b>	<b>32.900</b>	<b>Pomodoro &amp; Basilico</b>	<b>29.900</b>
Con salsa pomodoro & peperoncino picante italiano		Con nuestra natural salsa de tomates frescos & albahaca	
<b>Primavera</b>	<b>33.900</b>	<b>* Pasta senza glutine (pasta sin gluten)</b>	<b>+ 3.900</b>
Con tomate fresco, bocconcini de mozzarella & albahaca			

## Gnocchi Fatti a Mano

<b>Tre Formaggi</b>	<b>36.900</b>	<b>Pesto</b>	<b>35.900</b>
Típicos de papa en cremosa salsa de tres quesos		Con salsa a base de albahaca, aceite de oliva & piñones, originaria de la ciudad de Génova	
<b>Boscaiola</b>	<b>41.900</b>	<b>Telefono</b>	<b>41.900</b>
Con salsa boloñesa, champiñones salteados en vino blanco & un toque de crema		Con hilos de mozzarella, tomate fresco & albahaca	

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

## Zuppe

### Zuppa di Pesce 49.900

Tradicional sopa italiana con variedad de frutos del mar & trozos de pescado

### Zuppa di Pomodoro 23.900

Sopa de tomates frescos con crutones & crema

### Minestrone alla Milanese 24.900

Típica sopa de verduras de la región de Lombardía preparada en consomé vegetal

### Zuppa di Funghi 31.900

Consomé de champiñones, orellanas & hongos "porcini"

## Risotti

### Vegetariano 38.900

Arroz italiano con berenjenas, hongos, zucchini & un toque de salsa pomodoro

### Ossobuco 52.900

Ossobuco al estilo milanés sobre una corona de arroz italiano en su salsa

### Manzoni 53.900

Arroz italiano con langostinos salteados en vino espumante manzoni Rosè © & un toque de queso azul

### Granchio 52.900

Arroz italiano con carne de cangrejo en una suave salsa rosè

## Al forno

### Lasagna Bolognese 38.900

Típica lasaña de carne de res hecha a mano

### Melanzane alla Parmigiana 35.900

Berenjenas a la parmesana

### Cannelloni di Pollo 38.900

Rollos de pasta hechos a mano, rellenos de pollo en salsa blanca con champiñones y gratinados al horno

### Cannelloni di Salmone 41.900

Rollos de pasta hechos a mano, rellenos de salmón y ricotta en salsa rosè y gratinados al horno

## Carni

### Ossobuco alla Milanese 51.900

Acompañado de tagliatelle al burro

### Filetto alla Siciliana 51.900

Medallones de lomo con auténtico pesto de tomates secos & ricotta acompañado de pasta, papa o ensalada

### Filetto al Pepe 51.900

Medallones de lomo en salsa de pimienta acompañado de pasta, papa o ensalada

### Saltimbocca alla Romana 51.900

Finas rodajas de lomo de res con prosciutto & salvia acompañado de pasta, papa o ensalada

### Cotoletta alla Milanese 45.900

Milanesa de ternera apanada cubierta de rúgula & tomate fresco acompañada de pasta, papa o ensalada

### Filetto ai Funghi Misti 51.900

Medallones de lomo de res con salsa de champiñones & hongos "porcini" acompañado de pasta, papa o ensalada

### Filetto Sorrentino 51.900

Medallones de lomo de res a la plancha, cubierto con mozzarella, tomate & albahaca, acompañado de pasta, papa o ensalada

### Pollo alla Valdostana 49.900

Milanesa de pollo rellena de prosciutto & mozzarella al mejor estilo italiano acompañado de pasta, papa o ensalada

## Pesci

### Zuppetta di Cozze & Vongole 52.900

Mejillones & almejas preparados al mejor estilo mediterráneo, con aceite de oliva, trozos de tomate, vino blanco & pan tostado

### Pesce San Giorgio 44.900

Filete de pescado blanco esfumado en vino blanco, tomate fresco & perejil acompañado de pasta, papa o ensalada

### Salmone alle Fine Erbe 54.900

Filete de salmón esfumado en vino blanco & finas hierbas acompañado de pasta, papa o ensalada

### Gamberoni alla Diavola 59.900

Langostinos salteados en vino blanco, con tomate & peperoncino picante italiano, acompañado de penne al burro

### Cestino di Meringa & Gelato 14.900

### Crostata di Mela & Gelato 16.900

### Dolce di Nuvole 18.900

### Passione di Cocco 18.900

## Gelati Artigianali

### Affogato al Caffè 15.900

### Spaghetti di Gelato 15.900

### Cestino di Gelato Artigianale

#### 1 gusto 5.000

#### 2 gusti 9.000

### Fantasia di Gelato 16.900

## Insalate

### Insalata San Giorgio 28.900

Variedad de lechugas, tomate fresco, tomate seco & trozos de parmesano

### Insalata di Mare 42.900

Camarones y calamares a la parrilla, condimentados con pesto acompañados de lechugas, tomate uvalina & aguacate con vinagreta balsámica

### Insalata Regina 33.900

Variedad de lechugas, tomate fresco, prosciutto italiano, bresaola & trozos de parmesano

### Insalata Primaveraile 32.900

Rúgula, variedad de lechugas, bocconcini de mozzarella envueltos en prosciutto, tomate uvalina & aceitunas

### Insalata César 27.900

### Insalata César (Con pollo) 31.900

## Dolci

### Mousse di Cioccolata 17.900

### Panna Cotta 12.900

### Tiramisù 15.900

### Profiterol 2 u\* sujeto a disponibilidad 16.900

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

## Bevande Calde

Caffè Americano	4.900	Caffè Latte	6.900
Espresso	4.900	Capuccino	7.900
Espresso Lungo	4.900	Infusione Aromatica	3.900
Macchiato	5.200	Té en agua	5.900
Caffè Corretto	19.900	Té en leche	6.900
		* Bevande con latte senza lattosio (Bebidas con leche deslactosada)	+ 1.500

## Bevande Fredde

Succo di Manderino	8.900	Limonata Naturale	6.900
Succo di Frutta in Acqua	6.900	Limonata "Cerezada"	7.900
Succo di Frutta in Latte	7.900	Limonata "Hierbabuena"	7.900
Succo di Pomodoro Preparato	9.900	Gassose Nazionali	6.900
Bevande Frappè	9.900	Té Freddo	6.900
		Acqua Locale	5.900
		Acqua tonica fever	9.900
		Acqua San Pellegrino	9.900

## Birre

### Birre Internazionali

Peroni	12.900
Stella Artois	12.900
Heineken	12.900
Corona	12.900

### Birre Nazionali

Club Colombia	9.900
Chiara/Rossa/Scura (Rubia/Roja/Negra)	
Águila Light	9.900

El valor de la media porción corresponde al 75% del valor del plato.

## Birre Artigianali

Bogotá Beer Company

Cajicá Miel	13.900
Monserate Roja	13.900
Chapinero Porter Negra	13.900

## Da Portare a Casa

"Refrigerados y Congelados para llevar"

### Ravioli por Libra

Rellenos de Carne	28.900
Rellenos de Queso	26.900
Rellenos de Ricotta & Espinacas	26.900
Rellenos de Alcachofa	28.900
Rellenos de Salmón	31.900

### Salsas por Libra

Salsa Pomodoro	19.900
Salsa Alfredo	22.900
Salsa Rosé	24.900
Salsa Amatriciana	24.900
Salsa Bolognese	26.900
Tres Quesos	29.900

### Pasta

Lasagna Bolognese	29.900
Lasagna Pollo & Champignon	29.900
Cannelloni di Ricotta & Spinaci	25.900
Cannelloni di Pollo & Champignon	29.900
Cannelloni di Salmone Rosé	32.900
Gnocchi de Papa por libra	22.900
Melanzane alla Parmigiana	25.900
Parmigiano por libra	39.000

### Pane con Lievito

Madre

Pane Artigianale	8.900
------------------	-------

Pan elaborado con masa madre y harina integral altamente digerible

"El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986  
Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.  
Prohibida la venta a mujeres embarazadas." / Consuma con responsabilidad.