



SAN GIORGIO

TRATTORIA & GELATERIA



San Giorgio Trattoria es la extensión de San Giorgio Lucano, el pueblo natal de su dueño. Es, como dicen muchos de sus clientes, un pequeño rincón de Italia en Bogotá. Expresión de la tradición culinaria italiana que se logra a través de la buena calidad de las materias primas y del amor por la cocina.

Buon appetito!!



Menú



El Desayuno

(Desayunos - Sabado - Domingo y Festivos 8:30 am - 11:30am)

Huevos de la casa

Italiani 21.900
(fritos con jamón italiano, albahaca, tomate & parmesano)

Olandesi 25.900
(poché con salsa de queso holandés sobre pan toscano)

Al Prosciutto 25.900
(Revueltos con prosciutto italiano, tomate fresco, rúgula & parmesano)

Funghi & Olio di Truffa 20.900
(fritos con champiñones & aceite de trufa)

Mediterranei 20.900
(poché con pesto, tomates secos & aceite de oliva sobre pan toscano)

Huevos al gusto

Omelette 8.900

Fritos (2) 8.900

Revueltos 8.900

Solo Claras 7.900

Adiciones

Prosciutto 11.900

Mozzarella 5.900

Maíz 3.900

Pancetta (tocineta) 5.900

Funghi Champiñon 4.900

Otros

Bowl de frutas de estación 10.900

Yogurt natural hecho en casa 9.900

Granola hecha en casa con leche o yogurt 16.900

Burrata ai funghi caliente con champiñones 37.900

Prosciutto & melone 32.900

Pancakes con nutella 17.900

Bebidas Calientes

Cappuccino 7.900

Caffe & Latte 6.900

Americano 4.900

Espresso 4.900

Macchiato 5.200

Ciocolata calda 7.900

Té en agua 5.900

Té en leche 6.900

Leche de almendras 5.900

Bebidas Frias

Jugo Naranja o Mandarina 8.900

Jugo tomate preparado 9.900

Jugo fruta en agua 6.900

Jugo Fruta leche 7.900

Malteada al gusto 13.900

Milo 7.900

Aperitivos

Mimosa 28.900

Aperol Spritz 31.900

Amanecer en Capri 29.900
(vino blanco, brandy, jugo de naranja, hierbabuena & soda)

Bloody Mary 29.900

Dane 11.900

Canasta de Pan hecho en casa

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Antipasti

Carpaccio de Lomo <i>Finas tajadas de lomo, con rúgula y queso parmesano</i>	35.900	Mozzarella Caprese <i>Nuditos de mozzarella al mejor estilo italiano, servidos con rodajas de tomate, hojas de albahaca & aceite de oliva</i>	35.900
Carpaccio di Salmone <i>Finas tajadas de salmón, con ralladura de huevo duro & alcaparras</i>	39.900	Antipasto Speciale (da condividere) <i>Prosciutto & salame italiano, bocconcini de mozzarella, tomates secos, frittata de papa & vegetales al estilo italiano (para compartir)</i>	51.900
Carpaccio di Polipo <i>Finas tajadas de pulpo, con aceite de oliva, limón & pimienta</i>	45.900	Frittura di Mare <i>Camarón tigre & anillos de calamar rebozados, acompañados de salsas</i>	45.900
Funghi alla Griglia <i>Orellanas gigantes a la parrilla</i>	34.900	Ravioli Fritti (da condividere) <i>Raviolis fritos rellenos de carne o de queso con salsa de la casa (para compartir)</i>	36.900
Burrata di Fior di Latte all'Italiana (da condividere) <i>Burrata servida con tomate, albahaca & aceite de oliva (para compartir)</i>	43.900	Bresaola <i>Finas tajadas de lomo curado con rúgula & queso parmesano</i>	34.900
Antipasto Vegetariano <i>Selección de vegetales del día</i>	34.900		

Pizze Artigianali

Margherita <i>Emblema de la pizza italiana: Salsa di pomodori italiani, queso mozzarella, albahaca y parmigiano</i>	31.900	Salmone & Stracciatella <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>	48.900
Prosciutto, Rucola & Parmiggiano <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>	41.900	Blasfemia <i>Para consentir a algunos: trozos de dulce piña con jamón cotto italiano (york)</i>	37.900
Diavola <i>Para los amantes del pepperoni, San Giorgio propone una versión innovadora de un clásico de la pizzería 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>	41.900	Pizza Capricciosa <i>La tradicional capricciosa con prosciutto crudo, aceitunas negras alcaparras, pomodoro y mozzarella</i>	41.900
Lucana <i>Con "friarielli" verdura & salchicha italiana</i>	39.900	Pizza 4 Formaggi <i>Con mozzarella, gorgonzola, parmesano y stracciatella</i>	41.900
Vegetariana <i>Una pizza para los amantes de las verduras: Pizza blanca con pimentones, orellanas, berenjenas, tomates secos finamente picados, con rúgula y parmigiano</i>	33.900	Nutella <i>Clásica con fresas, banano, helado de la casa y azúcar pulverizada</i>	33.900
		Pizza San Giorgio <i>Pizza en base blanca con mozzarella, bresaola italiana, rúgula, tomate uvalina y trozos de queso parmesano</i>	41.900

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

Pasta della Casa

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

Marinara	52.900	Boscaiola	43.900
<i>Con langostinos salteados en vino blanco, calamares, mejillones & salsa pomodoro</i>		<i>Con salsa boloñesa, champiñones, vino blanco & un toque de crema</i>	
Salmone & Caviale	48.900	Veneziano	51.900
<i>Con trozos de salmón fresco, caviar & crema</i>		<i>Con langostinos salteados en vino blanco & trozos de tomate fresco</i>	
Mare & Monti	51.900	Prosciutto & Rucola	44.900
<i>Con langostinos salteados en vino blanco, champiñones, crema & perejil</i>		<i>Con prosciutto di parma, rúgula & tomate fresco</i>	
Arcobaleno	51.900	Calabrese	43.900
<i>Con langostinos salteados en vino blanco, bresaola, rúgula, tomate fresco & un toque de peperoncino picante italiano</i>		<i>Con chorizo italiano ligeramente picante, salsa pomodoro & queso parmigino italiano</i>	
Porri & Gamberetti	51.900	Meridionale	37.900
<i>Con langostinos & puerros salteados en vino blanco, en salsa blanca</i>		<i>Con tomate seco, berenjena, salsa pomodoro & albahaca</i>	
Imperiale	51.900	Pappardelle al Telefono	41.900
<i>Con langostinos flambeados en brandy, en salsa rosè</i>		<i>Con deliciosos hilos de queso mozzarella, tomate fresco & albahaca</i>	

Ravioli Fatti a Mano

Tre Formaggi	41.900	Bolognese	40.900
<i>En salsa de tres quesos Seleccione el relleno: ricotta & espinacas/carne /queso /alcachofa</i>		<i>En salsa boloñesa Seleccione el relleno: carne ó queso</i>	
Pomodoro & Basilico	40.900	Salmone Rosè	43.900
<i>Con nuestra natural salsa de tomates frescos & albahaca Seleccione el relleno: ricotta & espinacas /carne /queso /alcachofa</i>		<i>Rellenos de salmón con salsa rosè</i>	
Bandiera Italiana	42.900	Emiliani	42.900
<i>Evocando la bandera italiana, con salsa de tres quesos, pomodoro & albahaca Seleccione el relleno: ricotta & espinacas /carne /queso /alcachofa</i>		<i>Rellenos de mortadella importada de Bologna, en salsa blanca & queso parmesano</i>	

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

Pasta

Pasta Tradizionale

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

Vongole <i>Con almejas, perejil & aceite de oliva</i>	51.900	Pesto <i>Con salsa a base de albahaca, aceite de oliva & piñones, originaria de la ciudad de Génova</i>	35.900
Puttanesca <i>Con aceitunas negras, alcaparras, salsa pomodoro & anchoas</i>	38.900	Amatriciana <i>Con tocineta en salsa pomodoro</i>	36.900
Carbonara <i>Con huevo, crema, queso parmesano & tocineta</i>	37.900	Bolognese <i>El típico "ragù" boloñese de la región de Emilia Romagna</i>	37.900
Arrabiata <i>Con salsa pomodoro & peperoncino picante italiano</i>	34.900	Pomodoro & Basilico <i>Con nuestra natural salsa de tomates frescos & albahaca</i>	32.900
Primavera <i>Con tomate fresco, bocconcini de mozzarella & albahaca</i>	35.900	* Pasta senza glutine (pasta sin gluten)	+ 3.900

Gnocchi Fatti a Mano

Tre Formaggi <i>Típicos de papa en cremosa salsa de tres quesos</i>	39.900	Pesto <i>Con salsa a base de albahaca, aceite de oliva & piñones, originaria de la ciudad de Génova</i>	36.900
Boscaiola <i>Con salsa boloñesa, champiñones salteados en vino blanco & un toque de crema</i>	43.900	Telefono <i>Con hilos de mozzarella, tomate fresco & albahaca</i>	43.900

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

Zuppe

Zuppa di Pesce

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

52.900

Zuppa di Pomodoro

Sopa de tomates frescos con crutones & crema

24.900

Minestrone alla Milanese

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

25.900

Zuppa di Funghi

Consomé de champiñones, orellanas & hongos "porcini"

34.900

Risotti

Vegetariano

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

38.900

Ossobuco

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

52.900

Manzoni

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

53.900

Granchio

Arroz italiano con carne de cangrejo en una suave salsa rosè

52.900

Al forno

Lasagna Bolognese

Típica lasaña de carne de res hecha a mano

38.900

Melanzane alla Parmigiana

Berenjenas a la parmesana

35.900

Cannelloni di Pollo

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

38.900

Carni

Ossobuco alla Milanese

Acompañado de tagliatelle al burro

54.900

Filetto alla Siciliana

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

53.900

Filetto al Pepe

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

53.900

Saltimbocca alla Romana

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

53.900

Cotoletta alla Milanese

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

48.900

Filetto ai Funghi Misti

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

53.900

Filetto Sorrentino

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

53.900

Pollo alla Valdostana

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

52.900

Los precios incluyen el impuesto al consumo del 8%

Pesci

Zuppetta di Cozze & Vongole 54.900

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

Pesce San Giorgio 47.900

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

Salmone alle Fine Erbe 58.900

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

Gamberoni alla Diavola 63.900

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

Insalate

Insalata San Giorgio 29.900

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

Insalata di Mare 45.900

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

Insalata Regina 36.900

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

Insalata Primaveraile 35.900

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

Insalata César 28.900

Insalata César (Con pollo) 32.900

Dolci

Cestino di Meringa & Gelato 16.900

Crostata di Mela & Gelato 18.900

Dolce di Nuvole 20.900

Passione di Cocco 19.900

Mousse di Cioccolata 19.900

Panna Cotta 13.900

Tiramisù 18.900

Profiterol 2 u* sujeto a disponibilidad 19.900

Gelati Artigianali

Affogato al Caffè 16.900

Spaghetti di Gelato 16.900

Cestino di Gelato Artigianale

1 gusti 6.000

1 gusti Premium 7.000

2 gusti 10.000

2 gusti Premium 12.000

Fantasia di Gelato 19.900

Cremino Gourmet 8.000

Mini Cremino Gourmet 5.000

Banana Split 20.900

Litro 35.000

Mezzo Litro 24.000

Litro Cioccolata Belga 45.000

Mezzo Litro Cioccolata Belga 30.000

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 *Birre Nazionali*

Peroni	12.900	Club Colombia	9.900
Stella Artois	12.900	<i>Chiara/Rossa/Scura (Rubia/Roja/Negra)</i>	
Heineken	12.900	Águila Light	9.900
Corona	12.900		

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	33.900
Rellenos de Queso	31.900
Rellenos de Ricotta & Espinacas	31.900
Rellenos de Alcachofa	33.900
Rellenos de Salmón	36.900

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 Rosè	34.900
Gnocchi de Papa por libra	22.900
Melanzane alla Parmigiana	29.900
Parmigiano por 1/2 libra	28.000

Salsas por Libra

Salsa Pomodoro	24.900
Salsa Alfredo	27.900
Salsa Rosé	29.900
Salsa Amatriciana	29.900
Salsa Bolognese	31.900
Tres Quesos	34.900

Pane con Lievito Madre

Pane Artigianale	8.900
<i>Pan elaborado con masa madre y harina integral altamente digerible</i>	

"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.



*Grazie a te, San Giorgio
vivrà per sempre*



@SanGiorgioBta

VALET
PARKING



zona

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina, se reparte en el 100% entre los trabajadores del área de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la superintendencia de industria y comercio para que radique su queja, a los teléfonos: En Bogotá 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165