

VINO

Copa vino de la casa Tinto o blanco	19.000
Copa vino caliente	22.000
Sangría Jarra de sangria con vino tinto o blanco y LIT Hard Seltzer	70.000
Copa de sangría De vino tinto o blanco	22.000
Botella de vino de la casa Tinto o blanco	79.000
Luzón Monastrell	105.000
Luzón Blanco	105.000
Capitel Nicalò Valpolicella	165.000

BEBIDAS

Botella de agua	6.000
Coca-cola Normal o Sin azúcar	7.000
Hatsu	8.000
Soda Schweppes	6.000
Soda Juniper Rose Cider, Toronja, Ginger Beer	9.000
Soda saborizada Inaam	9.000
Soda saborizada de la casa De mora, fresa, frutos amarillos	10.000

CAFÉ

Café (tinto) Café Grial de La Samaria. Variedad Caturra, cultivado en Concordia, Antioquia	5.500
Aromática de frutas	6.000

CERVEZAS

Torrealta Cerveza artesanal de estilo Belga	16.000
72 Juanas Cerveza artesanal de estilo Belga	16.000
Hilerbräu Cerveza artesanal de estilo Alemán	16.000
Cábala Cerveza artesanal de los cualquiera	16.000
Folklor Cerveza artesanal hecha en Medellín	16.000
Stella Artois	12.000
Club Colombia	10.000

DEL BAR

LIT Hard Seltzer Soda saborizada con 5% de alcohol, 0gr de azúcar y 0gr de carbohidratos	12.000
San Luca Spritz El Spritz de la casa, con Aperol, Prosecco y arándanos	30.000
Volare Coctel de Prosecco y vodka, con un poco de piña, menta y albahaca	30.000
Veneto Coctél con Cinzano y jugo de naranja. Es nuestro Vermut más dulzón	29.000
Torino Nuestro vermut, hecho con Cinzano Rosso, vino tinto y Aperol	29.000
Torino Dry Coctel con Cinzano Dry, vino blanco y Limoncello	29.000
Gin & Tonic Gin & Tonic tradicional con Ginebra Selva y la soda Juniper que quieras	30.000

ENTRADAS

Tabla de quesos 42.000
Tabla de quesos y madurados

Burrata 35.000
Con mermelada de pimentón, pistachos y prosciutto de Parma DOP

Dedos de queso 16.500
La misma base de pizza, con queso Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva y pimienta. Acompañados de salsa marinara

Camembert y prosciutto 36.000

Un crostino del chef 13.000
Un crostino en pan de masa madre a elección del chef



Tres crostinos del chef 39.000
Plato de tres crostinos variados a elección del chef.

LA TIENDA

Mermelada de pimentón 14.000

Mermelada de cebolla 12.000

Berenjenas en escabeche 12.000

Chocolatina Vast 16.000
Los sabores están exhibidos en el mostrador :) La de Açai vale \$17.000

Libra de café 16.000
En grano de Finca La Samaria

INGREDIENTES

Puedes jugar con esta lista para engallar cualquier pizza o hacer una desde cero, a tu gusto.

Verduras frescas 6.000
Rúgula, Cebolla, Tomate, Champiñones, Albahaca

Complementos 9.000
Mozzarella fior di latte, Crema de trufa, Tomates secos, Aceitunas, Dátiles, Peras en almíbar, Pimentón asado, Calabacín asado, Alcachofa, Queso Gorgonzola DOP (queso azul), Queso Feta, Crema de Parmigiano Reggiano DOP

Carnes 9.000
Jamón de pierna, Peperoni

Stracciatella 11.000
Osea, el relleno de la burrata

Carnes especiales 12.000
Salchicha italiana, Porchetta, Anchoas, Ragú a la Genovesa, Ragú a la Boloñesa

Boloñesa con NOTMEAT 12.000
Ragú a la Boloñesa, hecho con carne molida Notco a base de plantas :)

Prosciutto de Parma 13.000

Burrata 17.000

Base para armar tu pizza 31.000
La masa de pizza + la base que quieras (tomates San Marzano, queso, champiñones o calabaza)

POSTRES

Cheesecake de Brownie 12.000
Cheesecake con base de brownie, relleno de queso crema y cubierta de galleta chips de chocolate

Torta de chocolate 14.000

Tierra de cacao y sal marina 15.000
Crumble de galletas de cacao y sal marina de Cookie World. Acompañado de helado de vainilla, arequipe caliente y sal en escamas.

PIZZAS LAS DE SIEMPRE

Margarita 33.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y albahaca fresca

Vegetariana



Tropea 37.000

Queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, cebolla y aceite de oliva con ajo

Recomendada - Vegetariana

Cotto 38.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y jamón de pierna

Salchicha italiana 41.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y salchicha italiana

Parma 43.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y prosciutto de Parma DOP

Alcachofa 43.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, jamón de pierna y alcachofa

Botánica 43.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, tomate cherry, champiñón horneado, cebolla, albahaca, un toque de orégano y queso feta

Vegetariana

San Luca 45.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP (queso azul), salchicha italiana y espárragos

Diavola 45.000

Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y Peperoni



Lombarda 45.000

Base de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP (queso azul) prosciutto de Parma DOP y rúgula fresca

Peras y prosciutto 47.000

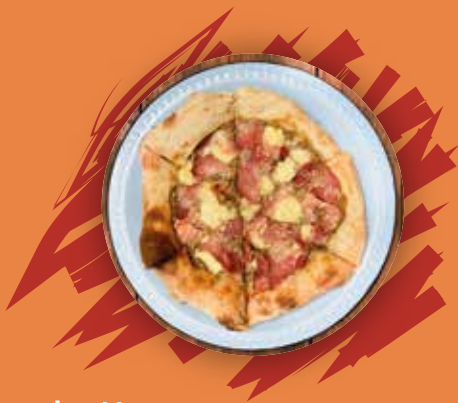
Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, peras en almíbar con vinagre blanco y prosciutto de Parma DOP

¡FAVORITA!

TODAS NUESTRAS PIZZAS VIENEN EN UN SOLO TAMAÑO DE 30 CMS, PARTIDAS EN 6 PORCIONES

No sabíamos qué nombre ponerles, pero estas son las más especiales :)

PIZZAS LAS LOCOCHONAS



Porchetta 49.000
 Base de crema de champiñones y vino blanco, queso Mozzarella, queso Grana Padano y porchetta (carne de cerdo asada con hierbas)
 Recomendada

Trufa 52.000
 Queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, champiñones y crema de trufa
 Vegetariana

Tirreno 52.000
 Base de tomates San Marzano, straciatella, anchoas y tomates secos

Partanna 54.000
 Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, queso Feta, dátiles y prosciutto de Parma DOP

Boloñesa 58.000
 Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP y ragú a la boloñesa.

*Puedes convertir esta pizza en vegetariana, cambiando el ragú por uno con carne molida Notco a base de plantas
NOTMEAT®

Genovesa 58.000
 Queso Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP (queso azul) y ragú a la genovesa (preparación de cebolla y morrillo cocinada durante 9 horas)

Lasagna Povera 50.000 *¡FAVORITA!*
 Base de tomates San Marzano, queso Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP y orégano
 Vegetariana

Carina 58.000
 Queso Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP, alcachofa, calabacín, espárragos y tomates secos
 Vegetariana

TODAS NUESTRAS PIZZAS VIENEN EN UN SOLO TAMAÑO DE 30 CMS, PARTIDAS EN 6 PORCIONES

ADVERTENCIA DE PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio les sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. En el momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atendió 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 destinarán 100% a todo el personal involucrado en la cadena de las diferentes áreas de servicio de la compañía.

En caso que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 04 00 en Bogotá, o con la línea gratuita para el resto del país: 018000 910165, con el fin de radicar su queja.