


**VINO**

<b>Capitel Nicalò Valpolicella</b>	182.000
<b>Menade Verdejo</b>	135.000
<b>Ostatu Blanco</b>	115.500
<b>Luzón Monastrell</b>	115.500
<b>Botella de vino de la casa</b> Tinto o blanco	85.000
<b>Copa vino caliente</b>	25.000
<b>Copa vino de la casa</b> Tinto o blanco	21.000


**BEBIDAS**

<b>Soda saborizada de la casa</b> De mora, fresa, frutos amarillos	11.000
<b>Soda Juniper</b> Rose Cider, Toronja, Ginger Beer	10.000
<b>Soda Schweppes</b>	7.000
<b>Hatsu</b>	9.000
<b>Coca-cola</b> Normal o Sin azúcar	7.000
<b>Botella de agua</b>	7.000

**CERVEZAS**

**Folklor** 16.000  
Cerveza artesanal hecha en Medellín  
Solo disponible en El Retiro

**Hilerbräu** 16.000  
Cerveza artesanal de estilo Alemán

**Cábala** 16.000  
Cerveza artesanal de los cualquiera

**Stella Artois** 12.000

**Club Colombia** 10.000


**DEL BAR**

**Gin & Tonic** 30.000  
Gin & Tonic tradicional con Ginebra Selva y la soda Juniper que quieras

**San Luca Spritz** 30.000  
El Spritz de la casa, con Aperol, Prosecco y arándanos

**Torino** 29.000  
Nuestro Vermut, preparado con Cinzano y Aperol.

**Torino Dry** 29.000  
Coctel con Cinzano Dry, vino blanco y Limoncello

**Ron abuelo** Trago 11.000  
Botella 200.000

**Whisky Monkey Shoulder** Trago 19.000  
Botella 375.000

**Don Julio 70** Trago 27.000  
Botella 500.000

**Tequila 1800 Añejo** Trago 22.000  
Botella 300.000

**LIT Hard Seltzer** 12.000  
Soda saborizada con 5% de alcohol, 0gr de azúcar y 0gr de carbohidratos

## PARA COMPARTIR

### Tres crostinos del chef 44.000

Plato de tres crostinos variados a elección del chef.



### Un crostino del chef 15.000

Un crostino en pan de masa madre a elección del chef

### Burrata 39.000

Con mermelada de pimentón, pan de masa madre, pistachos y prosciutto

### Dedos de queso 18.000

La misma base de pizza con queso. Acompañados de pasta de tomate.

## PLATOS QUE NO SON PIZZA

### Ravioli de calabaza 38.000

Ravioli rellenos de calabaza en mantequilla de salvia y pistacho

### Tagliatelle al ragu 38.000

Tagliatelle de pasta fresca en ragú a la boloñesa

### Sopa de tomate 18.000

Acompañada de pan de masa madre y un poco de Parmigiano Reggiano DOP

### Pizzalada 27.000

Ensalada de mezclum, tomate uvalino, cascotes de naranja, cebolla encurtida, aceitunas y Parmigiano Reggiano DOP. En una cama de hummus de remolacha

La servimos en una base de pizza, comérsela es opcional 😊

con queso feta + 10.000

con Gorgonzola (queso azul) + 10.000

con prosciutto + 16.000

Solo disponible en Indiana

## CAFÉ

### Aromática de frutas 6.000

### Americano 5.500

### Cappuccino 8.500

### Espresso 4.500

### Macchiato 7.500

Solo disponibles en Indiana

## POSTRES

### Tierra de cacao 16.000

Crumble de galletas de cacao y sal marina. Acompañado de helado de vainilla, arequipe caliente y sal

### Brownie con helado 19.000

Brownie de almendras y coco, servido caliente con helado de vainilla

### Pie de manzana 16.000

# LAS PIZZAS DE SIEMPRE



**Margarita** 34.000  
Base de tomate, queso y albahaca fresca  
**Vegetariana**

**Cotto** 41.000  
Base de tomate, queso y jamón de pierna

**Salchicha italiana** 43.000  
Base de tomate, queso y salchicha italiana

**Botánica** 47.000  
Base de tomate, queso, tomate cherry, champiñón horneado, cebolla, albahaca, un toque de orégano y queso feta  
**Vegetariana**

**Alcachofa** 47.000  
Base de tomate, queso, jamón de pierna y alcachofa

**San Luca** 50.000  
Base de tomate, queso, salchicha italiana, espárragos y Gorgonzola (queso azul)

**Diavola** 50.000  
La de peperoni



**Tropea** 38.000  
Base de queso con cebolla y aceite de oliva con ajo (parecida a una fugazzeta)  
**Vegetariana**

**Parma** 47.000  
Base de tomate, queso y prosciutto de Parma



**Lombarda** 50.000  
Base de tomate, queso, prosciutto, Gorgonzola (queso azul) y rúgula fresca

# LAS PIZZAS LOCOCHONAS

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

**Peras y prosciutto** 52.000  
Base de tomate, queso y prosciutto de Parma peras en almíbar con vinagre blanco

**Boloñesa** 62.000  
Base de tomate, queso y ragú a la boloñesa.



**Porchetta** 52.000  
Base de crema de champiñones y vino blanco, queso y porchetta (carne de cerdo asada con hierbas)

**Genovesa** 61.000  
Base de queso, Gorgonzola (queso azul) y ragú a la genovesa (preparación de cebolla y morrillo cocinada durante 9 horas)

ESTA ES UNA DE LAS JOYAS DE LA CORONA

**Carina** 61.000  
Base de queso, alcachofa, calabacín, espárragos y tomates secos

**Lasagna Povera** 53.000  
Base de tomate, queso Mozzarella, crema de Parmigiano Reggiano DOP y orégano  
**Vegetariana**

¡FAVORITA!

**Tirreno** 55.000  
Base de tomate, straciatella, anchoas y tomates secos  
**Vegetariana**

**Trufa** 57.000  
Base de queso, champiñones horneados y crema de trufa  
**Vegetariana**

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

NO HACEMOS PIZZA POR MITADES

# SI QUIERES ARMAR LA PIZZA

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

<b>Verduras frescas</b>	7.000	<b>Stracciatella</b>	13.000
Rúgula, Cebolla, Tomate, Champiñones, Albahaca		Osea, el relleno de la burrata	
<b>Complementos</b>	10.000	<b>Carnes especiales</b>	14.000
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		Salchicha italiana, Porchetta, Anchoas, Ragú a la Genovesa, Ragú a la Boloñesa	
<b>Carnes</b>	10.000	<b>Prosciutto de Parma</b>	16.000
Jamón de pierna, Peperoni		<b>Burrata</b>	18.000
		<b>Base para armar tu pizza</b>	32.000
		La masa de pizza + la base que quieras (tomates San Marzano, queso o champiñones)	

## 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.