

MILANO

E N T R A D A

Tabla	42
Quesos, embutidos y atipastos.	
Croquetas Cuatro Quesos	22
Croquetas de Pescado	24
Carpaccio de Zucchini Grigliate	25
Zucchini grillado sobre espejo de pomodoro, champiñones y boconccini apanado.	
Carpaccio de Manzo	38
Res, Padano, mayonesa de albahaca y semillas de mostaza.	
Carpaccio Mixto Mare	38
Atún, salmón, camarones y rúgula	
Ensalada de Pulpo	41
Pulpo sellado, sobre papa y rúgula.	
Burrata con Rúgula y Crudo	46
Crema Pomodoro	22
Gamberi e Funghi	34
Camarones y champiñones con ajo y perejil.	
Calamari	26
Calamares al grill, mix de lechugas, pimentones asados y aceitunas.	

P A S T A

Lasagna al Forno	35
Salsa Ragú y parmesano.	
Fruto di Mare	41
Mariscos salteados al olio con tomates cherry y láminas de ajo.	
Linguine Bolognese	35
Bettina	43
Trozos de lomo, tomates confitados y frescos, en fondo de pomodoro.	
Linguine Cremoso Aglio	31
Espejo de pomodoro, crema de ajo rostizado y Boconccini.	
Vongole	31
Mix de almejas negras y blancas salteadas al olio, Cherry Perla y Peperoncino.	
Trio Calabrese	35
Salsa Ragú de salchicha italiana en fondo de pomodoro.	
Carbonara	31
Ravioli Florentini	34
Rellenos de espinaca y Ricotta sobre espejo de pimentón.	
Ravioli Carne	38
Ravioli Portobello y Pollo	38
Ravioli Prosciutto y Aceitunas	38
Gnocchi	31

R I S O T T O

Nero di Seppia	38
Arroz cremoso con camarones y calamares en su tinta.	
Portobello	36

**C A R N E S Y
P E S C A D O S**

Lomo	52
Centro de lomo, cubierto con Mozzarella y Prosciutto, napado en salsa de champiñones.	
Cotoletta	40
Milanesa gratinada.	
Ossobuco	49
Corte de pantorrilla de ternera en su jugo acompañado de pasta.	
Costata	61
Corte de chuleta a la parrilla.	
Salmón al Forno	47
Sobre cama de vegetales salteados.	
Tonno	47
Filete de atún sobre mix de lechugas y vegetales de temporada.	

TÉRMINOS PARA NUESTRAS CARNES:
MEDIO, TRES CUARTOS,
BIEN COCIDA (CERO SANGRE).

NUESTRO ATÚN SE SIRVE TÉRMINO MEDIO.
SI LO DESEAS CON OTRO NIVEL DE COCCIÓN,
INDICANOS.

P i Z Z A Tamaño personal

Margarita	26
Caprese	26
Boconccini, tomates frescos y albahaca.	
Pepperoni	29
Positano	36
Burrata, crudo y rúgula.	
Vegetariana	29
Calabacín, zanahoria, champiñones, zucchini, pimentones asados y crema de berenjena ahumada.	
Amalfi	29
Champiñones, jamón y espárragos.	
Cuatro Quesos	34
Pera y Brie	29
Calabrese	31
Salchicha italiana, aceitunas y cebolla.	
Milano	34
Jamón, pepperoni y rúgula.	

P O S T R E S

Tiramisú	17
Panna Cotta	17
Volcán de Chocolate	22

B E B I D A S

F R Í A S**SIN ALCOHOL**

JUGOS NATURALES	6
Maracuyá, mango, lulo, limonada	
GASEOSAS	6
AGUA TÓNICA	6
Canada Dry	
AGUA TONICA	12
Fever Tree	
AGUA MANANTIAL	6
ACQUA PANNA	15
Toscana Italia	
AGUA S. PELLEGRINO 750ml	15

C A L I E N T E S

AMERICANO	5
ESPRESSO	6
CAPPUCCINO	6
LATTE	6
MACCHIATO	6
AROMÁTICA	6

CERVEZA

INTERNACIONAL

STELLA ARTOIS	12
CORONA	12
BUDWEISER	11
HEINEKEN	12
PERONI	12

ARTESANAL

BBC Cajicá Miel, Chapinero Porter, Monserrate.	13
---	----

NACIONAL

CLUB COLOMBIA Negra, dorada, roja	9
MICHELADA CLUB	10
MICHELADA CORONA	13
REFAJO MILANO	9

LICORES

LIMONCELLO DE LA CASA	10
GRAPPA	10
AMARETTO	10
SAMBUCA	10
CREMA DE WHISKY	10
TEQUILA	18
CAMPARI	25

COCTELES Y TRAGOS

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco y tónica. ¡El favorito!	25
TINTO DE VERANO	20
VINO TINTO CALIENTE	20
MARGARITA Tequila, Triple sec y jugo de limón.	25
BLACK RUSSIAN Vodka y licor de café.	25
BUCHANANS 12 Años	25
OLD PARR 12 años	25
ABSOLUT	25
FLOR DE CAÑA	18
BOMBAY SAPPHIRE	29
TANQUERAY	29
HENDRICKS	32

