





DELEITATE CON NUESTRO DELICIOSO

# Menú

**LA NONNA**  
CAFE · RESTAURANTE · PIZZERIA

 lanonnacf  La Nonna Comfort Food





# Entradas



**Champinones al vino . \$18.400**

Champiñones salteados con vino y ajo.

**Sopa del Dia . \$13.800**

Sopas 100% caseras

**Burratta . \$30.000**

Queso burrata, rúgula, tomate cherry, sal marina, aceite de olivas y reduccion de balsamico.

**Crema de Tomate. \$16.500**

100% artesal

\*Nuestras entradas viene acompañadas con Pan



**Ensalada de la casa. \$18.900**

Mix de Lechuga, tomate cherry, maiz tierno, aguacate, mani, vinagreta de lulo y queso parmesano.

**Ensalada de Pasta . \$23.500**

Pasta Fusilli, tomates cherry, mozzarellas de leche de bufala, aceitunas negras, pepino, sal marina, pimienta , aceite de olivas y limon.

**Ensalada de Quinoa . \$25.500**

Quinoa, Berenjena, zucchini, pimentones asados y champiñones al grill con salsa pesto, sal marina y pimienta.



## Bruschettas

- Dos tajadas de pan artesanal Tostado
- Albahaca, tomate fresco marinado en aceite de olivas . . . . . \$12.500
- Caprese, tomate fresco, ovoline de leche de búfala, albahaca, y aceite de olivas . . . . . \$18.500
- Vegano, tomate fresco, aguacate y germinados . . . . . \$14.500
- Serrano, rugula y reduccion de balsamico . . . . . \$21.500



# Pastas



## Carbonara . \$27.900

Pasta a elegir. Salsa a base de mantequilla, aceite de olivas, tocineta, huevo, sal y pimienta,

## Puttanesca . \$27.900

Pasta a elegir. Salsa a base de aceite de olivas, anchoas, ajo, tomate, alcaparras, aceitunas negras, oregano, sal y pimienta.

## Pomodoro con Albahaca . \$24.000

Pasta a elegir. Salsa a base de aceite de olivas, ajo, tomate, albahaca sal y pimienta.

## Vegetales . \$26.900

Pasta a elegir. Berenjena, zucchini, pimenton, champiñones y cebolla morada en salsa pomodoro o pesto.

**Adiciones sugeridas:** Pollo al grill, camarones salteados (ver Adiciones)

**Pasta a elegir:** Spaguetti, Fettuccine, Fusilli o Penne.

**Opcion Integral y sin Gluten**

## Alfredo . \$26.900

Pasta a elegir. Salsa a base de mantequilla, crema de leche, queso parmesano, nuez moscada, perejil, sal y pimienta.

## Al Pesto . \$24.800

Pasta a elegir. Salsa a base de aceite de olivas, albahaca, queso parmesano, ajo, nueces y sal.

## Al funghi \$27.900

Pasta a elegir. Mix de champiñones, portobello, crimini, orellanas con crema de leche ajo, nueces y sal.

## Bolognesa . \$27.800

Pasta a elegir. Salsa de carne de res molida y pomodoro.



## Media Porcion. \$17.400

Pasta a elegir, Alfredo, bolognesa, carbonara, pomodoro o al burro

# Al Horno

## Lasagna Bolognesa . \$28.000

Salsa bolognesa, bechamel y queso mozzarella, gratinado con queso parmesano.

## Lasagna de Pollo . \$27.000

Pollo desmechado, salsa pomodoro, bechamel y queso mozzarella, gratinado con queso parmesano.

## Lasagna de Vegetales . \$27.000

Salsa pomodoro, bechamel, Berenjena, zucchini, pimenton, champiñones y cebolla morada, queso mozzarella, gratinado con queso parmesano

## Berenjena a la Parmesana \$18.900

Berenjenas con salsa pomodoro, queso mozzarella y Albahaca, gratinado con parmesano.

Todas las Pastas van acompañadas de pan y queso parmesano.





## Especiales

# Pizza



### Burrata . . . . . \$35.000

Masa fresca tipo Napolitana con salsa pomodoro, queso mozzarella, queso burrata, rugula, tomates cherry, sal marina, aceite de olivas y reduccion de balsamico .

### Con Chorizo . \$26.000

Masa Romana, salsa pomodoro, queso mozzarella y chorizo de vela.

### Al Pesto . . \$28.000

Masa romana, salsa pesto, queso mozzarella, pollo al grill y tomates secos con paprika.

### Criolla . . \$36.000

Masa romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, maiz tierno, carne mechada, platano maduro, tocineta y hogao.

### Panchetta . . \$30.000

Masa Romana, crema de frijol queso mozzarella, mix de chicharron y chorizo, aguacate, platano maduro y salsa bachaca.

### Toscana . . \$28.000

Masa Romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, pollo al grill, pimentones asados con paprika y estragon.

### Frutti Di Mari \$37.000

Masa romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, langostinos con anillos de calamar salteados al vino y ajo, gratinados con parmesano.

### Al Funghi . . . . . \$34.000

Masa fresca, stracciatella, mix de champiñones portobello, crimini, orelana y queso peccorino.

### Peccorino . . . . . \$36.000

Masa fresca tipo Napolitana con salsa pomodoro, stracciatella, queso peccorino, rugula, tomates secos, salchicha Italiana con oregano siciliano y reduccion de balsamico .

### Bachacaloca . . . \$36.000

Masa fresca tipo Napolitana con salsa pomodoro, queso mozzarella, queso cabra, jamon serrano, pera, mermelada de higos y salsa bachaca dulce

### De Leo . . \$30.000

Masa Romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, rugula, jamon serrano y tomates secos con oregano.

### Stracciatella . . . \$36.000

Masa fresca tipo Napolitana con stracciatella, mix de lechugas asiaticas, ciliegine de leche de bufala, mani tomate de cherry y vinagreta de lulo.

### Brie. . . . . \$36000

Masa Fresca tipo Napolitana, crema de leche, queso brie, manzana verde, miel, ciruela, tomate cherry y queso parmesano.

### Del Huerto . . \$36.000

Masa romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, rugula, tomates cherry, zucchini, champiñones, aceitunas negras y queso parmesano.

Peccorino



Bachacaloca



Stracciatella



Brie



Burrata



# Pizza

## Tradicionales

### Rosita . . . \$22.000

Masa romana salsa pomodoro, queso mozzarella, aceite de olivas y albahaca fresca.

### Tropical . . . \$28.000

Masa Romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, piña al grill con tocineta.

### Vegetariana . \$28.000

Masa Romana salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones, espinacas y tomates secos con oregano.

### A la Medida . \$28.000

Masa romana ,salsa pomodoro, queso mozzarella. Elije dos ingredientes para tu pizza. Ver Adiciones. no Incluye señalados con \*

### 4 quesos . . \$36.000

Masa romana ,pomodoro, queso mozzarella, queso holandes , parmesano y azul .

### Sandwich . . \$30.000

Masa Romana , Base de pizza con salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón de cerdo y salsa blanca especial de la casa con una segunda capa de base de pizza. lechuga opcional.

## Dulces

### Bocadillo . . . \$23.000

Masa romana con queso mozzarella, salsa de guayaba y bocadillo

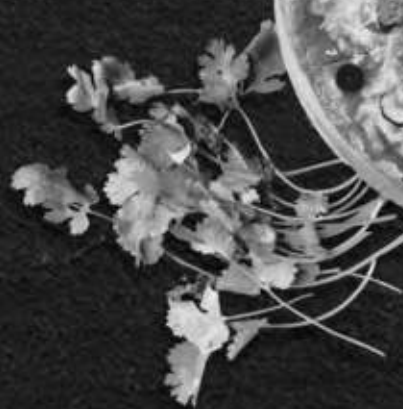
### Nutella. \$24.000

Masa romana crema de chocolate, banano, fresas y azucar pulverizada.

# adiciones

Aceitunas (verdes o negras)	\$2,500
Aguacate	\$3,500
Anchoas *	\$10,000
Burrata de Leche de bufala *	\$12,000
Camarones salteados *	\$12,000
Carne mechada	\$4,500
Champinones	\$2,500
Chorizo de Vela	\$4,500
Espinacas	\$2,500
Hogao	\$2,500
Huevo	\$2,500
Jamon de cerdo	\$4,500
Jamon de pavo	\$4,500
Jamon serrano	\$5,500
Pepperoni	\$4,500
Pimentones asados	\$2,500

Pina al grill	\$2,500
Platano maduro en cubos	\$2,500
Pollo al grill	\$4,500
Queso amarillo tipo holandes	\$4,500
Queso parmesano	\$4,500
Queso Mozzarella	\$4,500
Maiz tierno	\$2,500
Mozzarella ciliegine de leche de bufala	\$5,500
Rugula	\$3,500
Salchicha Italiana	\$5,500
Salmon ahumado *	\$12,000
Tocineta ahumada	\$4,500
Tomates secos	\$3,500
Tomates frescos	\$2,500
Tomates cherry	\$3,500



# Bebidas



Soda Hatsu . . . . .	\$ 4.900
Gaseosas . . . . .	\$ 4.900
Agua ( con o sin gas ) . . . . .	\$ 4.900
Jugos Naturales ( mango, fresa, mora, piña, lulo, guanabana, maracuya y frutos rojos )	
En agua . . . . .	\$ 6.900
En Leche . . . . .	\$ 7.900
En Leche de Almendras . . . . .	\$ 9.800
Jugo de Mandarina . . . . .	\$ 8.200
Jugo de Naranja . . . . .	\$ 8.200
Limonada Natural . . . . .	\$ 5.900
Limonada Cerezada . . . . .	\$ 7.900
Limonada de Coco . . . . .	\$ 7.900
Limonada Hierbabuena . . . . .	\$ 6.900
Batido Refrescante ( Maracuya, lulo y hierbabuena ).. . . .	\$ 12.200
Batido de Frutos Rojos ( frutos rojos con yogurt sin azucar ) . . . . .	\$ 12.200
Batido Cerezas ( Yogurt sin azucar, fresas y cerezas ) . . . . .	\$ 12.200
Batido Detox ( piña, naranja y gengibre ) . . . . .	\$ 12.200
Batido Energizante . . . . .	\$ 12.500 ( Yogurt sin azucar , banano, leche de almendras, miel y canela)
Malteadas . . . . .	\$ 12.500 (Vainilla, brownie, oreo, café, chocolate, frutos rojos )

## Recomendados

malteada de Te Chai  
y Te Matcha



# Tés



Chai tea Latte . . . . .	\$ 7.300
Frio ( hielo, frappe) . . . . .	\$ 8.400
Chai tea Latte en leche de Almendras . . . . .	\$ 8.500
Frio ( hielo, frappe) . . . . .	\$ 9.700
Tea Matcha en Agua . . . . .	\$ 6.900
Frio ( hielo, frappe) . . . . .	\$ 7.800
Tea Matcha latte . . . . .	\$ 7.900
Frio (hielo o frappe) . . . . .	\$ 8.800
Tea Matcha en leche de almendras . . . . .	\$ 9.400
Frio (hielo o frappe) . . . . .	\$10.400
Té en sobre en agua . . . . .	\$ 5.900
Frio (hielo o frappe) . . . . .	\$ 6.800
Té en sobre en leche . . . . .	\$ 6.900
Frio (hielo o frappe) . . . . .	\$ 7.800
Té Hatsu Frio . . . . .	\$ 8.000



## Chocolate



En agua . . . . .	\$ 5.500
En Leche. . . . .	\$ 5.500
En leche de almendras . . . . .	\$ 7.500
Frio (hielo o Frappe) . . . . .	\$ 8.400
Aromatica Casera . . . . .	\$ 4.300
(frutos rojos, hierbas o combinada)	

---

# DEVOCIÓN

---

---

Americano . . . . .	\$4.900
Americano grande . . . . .	\$5.600
Café Corretto . . . . .	\$10.800
( Espresso con el licor de tu elección Baileys, Brandy, Amaretto o Ron)	
Espresso . . . . .	\$ 4.900
Espresso Doble . . . . .	\$ 5.600
Macchiato . . . . .	\$ 5.100
Macchiato doble . . . . .	\$ 6.100
Café Campesino ( Con canela y panela rallada ) . . . . .	\$ 6.500
Cappuccino . . . . .	\$ 5.900
Cappuccino Grande . . . . .	\$ 6.700
Cappuccino Flame . . . . .	\$ 7.900
( con marmelos flameados )	
Cappuccino Especial . . . . .	\$12.500
( Acompañalo con el licor de tu elección Baileys, Brandy, Amaretto o Ron )	
Café Latte . . . . .	\$ 5.900
Café Latte grande . . . . .	\$ 6.700
Frio ( hielo, Frappe ) . . . . .	\$ 7.600
Café Latte con Leche de Almendras . . . . .	\$ 7.500
Café Latte con Leche de Almendras grande . . . . .	\$ 8.300
Frio ( hielo, Frappe ) . . . . .	\$ 9.200
Mocaccino . . . . .	\$ 6.900
Affogato . . . . .	\$8.700
( Espresso con helado de Vanilla )	

---

# Cervezas

## Astesanales



Cerveza elaborada en pequeñas cantidades con pura malta e ingredientes 100% naturales. Reinterpretando recetas tradicionales con un carácter colombiano.

BBC Cajica Miel . . . . \$11.500

## Internacionales



Sofisticada lager de origen Belga con más de 600 años de tradición. Caracterizada por un sutil amargor y rico en aroma. Final suave y refrescante.

. . . . \$11.500

 **Corona** . . . . \$11.500

Cerveza mexicana reconocida mundialmente como un ícono de relax y refrescancia. Presentada en su exclusiva botella transparente, siempre coronada con limón.

 **Budweiser** . . . . \$7.800

Auténtica lager americana. Elaborada con los más finos ingredientes y un exclusivo proceso de maduración en madera, generando un sabor balanceado, refrescante y de rápido final.

## Nacionales



. . . . \$7800

Lanzada en el 2002, Aguila Light es una cerveza juvenil y fácil de pasar. Es una cerveza muy refrescante, con un sabor suave y menos porcentaje de alcohol

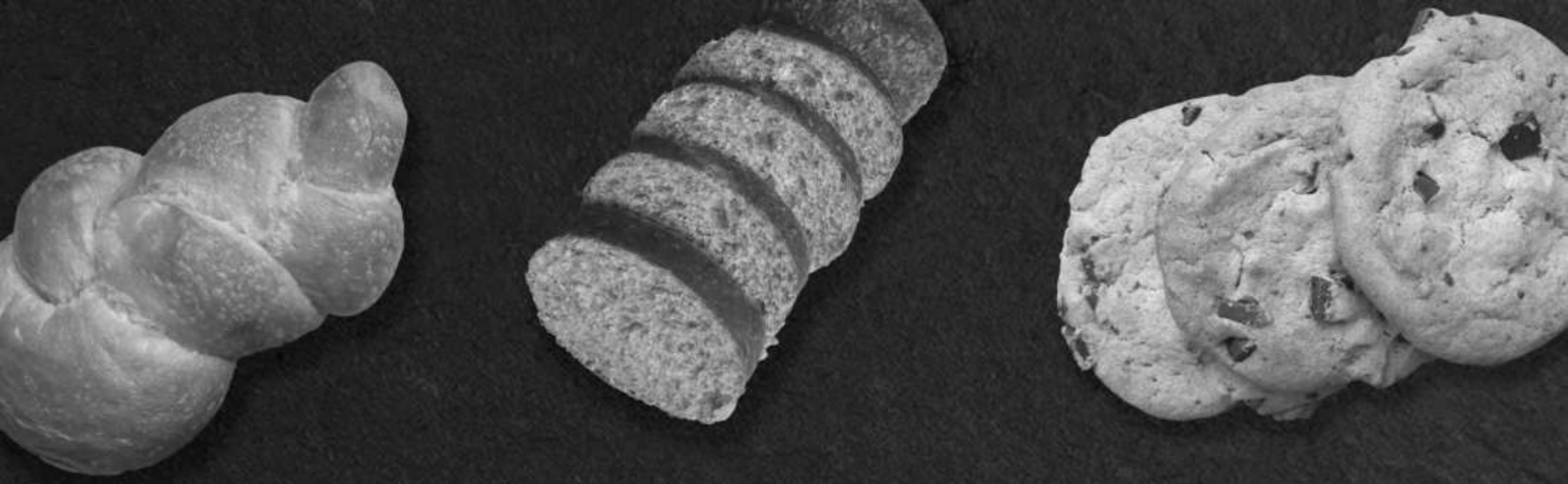


Club Colombia nació en 1949 en Colombia con el nombre de Club Sesenta, en conmemoración a los sesenta años de la fundación Bavaria y fue la primera cerveza premium de la compañía.

Club Colombia dorada, negra roja. . . . \$7.800

Club Colombia trigo. . . . \$8.500



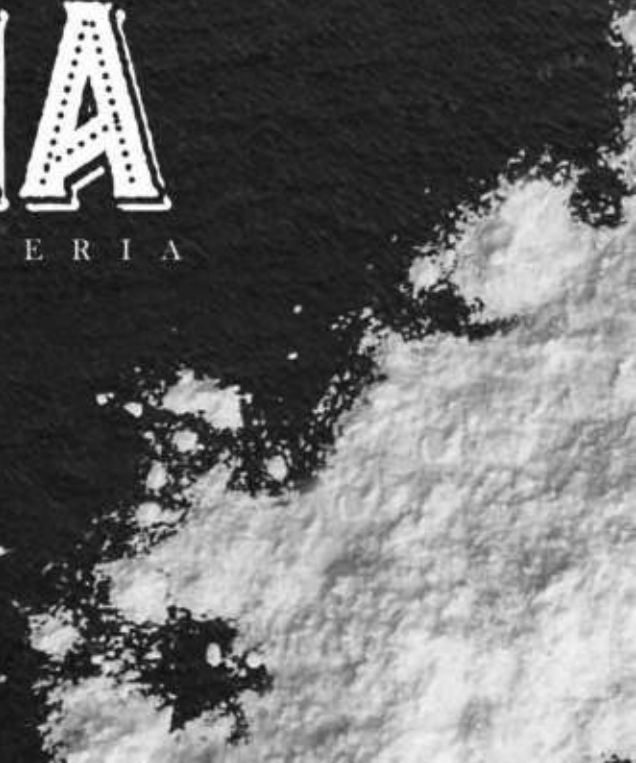
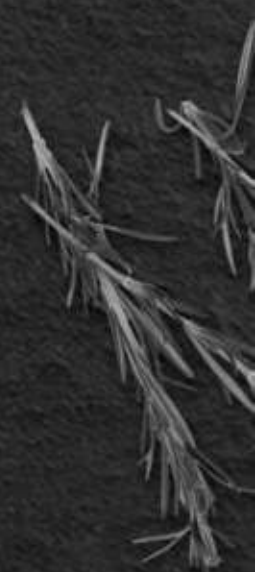


¡UNA BUENA COMIDA CASERA ES  
ESENCIAL PARA TÚ DÍA A DÍA!

*Pregunta por Nuestros  
Postres y Panes del día*

**LA NONNA**

CAFE - RESTAURANTE - PIZZERIA



# Desayunos

## Sabados y Domingos

### Huevos al Gusto . \$7.800

Huevos fritos, revueltos o pericos. Acompañados de arepa de maiz pelado o pan.

### Huevos Benedictinos \$19.800

Dos huevos pochados sobre un croissant con jamón serrano, salsa holandesa y cebollín .

### Caldo de Costilla \$14.500

Caldo fresco de costilla con papa. Acompañado de arepa de maiz pelado o pan.

### Huevos Sicilianos \$18.900

Dos huevos cocinados al Horno en salsa pomodoro con jamon serrano, queso parmesano y pan.

### Tamal.

Tamal tipico santandereano. Acompañado de arepa de maiz pelado o pan.  
Pequeño . . . . . \$ 8.800  
Grande . . . . . \$11.400

### Huevos la Nonna \$19.800

Dos huevos fritos sobre un croissant, con queso crema, pimientos asados, tomates secos y tocineta.

### Tostadas a la francesa. \$15.800

Dos tostadas servidas con azúcar glace, banano tajado y fresas, syrup o mermelada de frutos rojos o chocolate.

### Parfait . . \$14.900

Yogurt natural sin azúcar, granola con fruta fresca de temporada.

### Plato de fruta. \$7.800

Fruta de temporada con hojuelas de avena.

### Arepa de Maiz . \$3.500

Arepa de maiz pelado amarilla. Tipica santandereana

### Omelette

Omelette con dos ingredientes a escoger entre, tomates frescos, tomates secos, pimentones asados, champiñones, espinaca, queso mozzarella, queso amarillo tipo holandes, jamón de pavo, jamón de cerdo, jamón serrano y tocineta.

Vegetales, 2 vegetales . . . . .	\$ 13.000
Mixto, 1 vegetal y 1 jamon/queso . . . . .	\$ 16.500
Proteina , 1 Jamón y 1 Queso . . . . .	\$ 18.800
Omelettes de solo claras, adiccion . . . . .	\$ 3.500

