

DELEITATE CON NUESTRO DELICIOSO

Menú

LA NONNA

lanonnacl  La Nonna Comfort Food





Entradas

Champinones al vino . \$18.900

Champinones salteados con vino y ajo.

Sopa del Dia . \$13.800

Sopas 100% caseras.

Burratta . \$30.000

Queso burrata, rugula, 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, maíz tierno, aguacate, maiz, vinagreta de lulo y queso parmesano.

Ensalada de Pasta . \$23.500

Pasta Fusilli, tomates cherry, mozzarellas de leche de búfala, 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

Capresa, tomate fresco, ovoine 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 saiteados (ver Adiciones)

Pasta a elegir: Spaguetti, Fetuccine, 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

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, plátano maduro, tocineta y hogao.

Panchetta . . . \$30.000

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

Toscana . . . \$28.000

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

Frutti Di Mare \$37.000

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

Al Funghi \$34.000

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

Pizza

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, coliegine de leche de bufala, mani tomate de cherry y vinagreta de lulo.

Brie \$36.000

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

Del Huevo . . . \$36.000

Masa romana, salsa pomodoro, queso mozzarella, rugula, tomates cherry, zucchini, champiñones, acelunas 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 tocnieta.

Vegetariana . \$28.000

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

A la Medida . \$28.000

Masa romana salsa pomodoro, queso mozzarella. Elige dos ingredientes para tu pizza. Ver Adiciones no incluye señalados con *

4 quesos . . \$36.000

Masa romana pomodoro, queso mozzarella, queso holandés, 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 azúcar 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 |
| Champiñones | \$2,500 |
| Chorizo de Wila | \$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 azados | \$2,500 |

| | |
|---|----------|
| Piña al grill | \$2,500 |
| Platano mediano en cubos | \$2,500 |
| Pallo al grill | \$4,500 |
| Queso amarillo tipo holandés | \$4,500 |
| Queso parmesano | \$4,500 |
| Queso Mozzarella | \$4,500 |
| Maiz tierno | \$2,500 |
| Mozzarella ciliegine de leche de bufala | \$5,500 |
| Rogulo | \$3,500 |
| Saldicha Italiana | \$5,500 |
| Salmon ahumado | \$12,000 |
| Tocnieta 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 Mattcha*

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 (frutos rojos, hierbas o combinada) | \$ 4.300 |

DEVOCIÓN

| | |
|---|----------|
| Amorosos | \$4.000 |
| Amorosos grande | \$5.000 |
| Café Cuernavaca (Experimentación al Sur de la ciudad: Bahaya, Huamuly, Amanaca y Morel) | \$10.000 |
| Capasas | \$ 4.000 |
| Capasas Extra | \$ 5.000 |
| Macabros | \$ 5.000 |
| Macabros extra | \$ 6.000 |
| Café Compostela (Compostela y pueblo cercano) | \$ 6.000 |
| Capasas | \$ 5.000 |
| Capasas grande | \$ 6.000 |
| Capasas Plus (con manojos de manojos) | \$ 7.000 |
| Capasas Especial (Experimentación al Sur de la ciudad: Bahaya, Huamuly, Amanaca y Morel) | \$12.000 |
| Café Lado | \$ 5.000 |
| Café Lado grande | \$ 6.000 |
| Plus (lado, Praga) | \$ 7.000 |
| Café Lado con Sabor de Mandarina | \$ 7.000 |
| Café Lado con Sabor de Mandarina grande | \$ 8.000 |
| Plus (lado, Praga) | \$ 9.000 |
| Blancos | \$ 6.000 |
| Aligios (Experimentación Sur de la ciudad) | \$8.000 |

Atenas



Cerveza elaborada en pequeñas cantidades con agua dulce e ingredientes 100% naturales. Reconocimiento especial por su sabor con un carácter colombiano.

BBC Cerveza Pilsa \$11.500

Internacional



Intensamente ligera de origen Belga con uno de los sabores más frescos. Caracterizada por su alta amargura y sus aromas, final dulce y refrescante.

Pilsener Beer \$11.500



Cerveza mexicana reconocida mundialmente como el sabor de los veranos y festivales. Presentada en un delicioso sabor tradicionalmente elaborado con maíz.

Corona \$11.500



Amstel es una cerveza holandesa con un sabor único y característico y un elaborado proceso de maduración. Es refrescante, pero también es sabida, balanceada, relajante y sin gluten libre.

Amstel \$7.800

Cervezas

Nacional



Lanzada en el 2005, Aguilita Light es una cerveza ligera y fácil de beber. Es una cerveza muy refrescante, con un sabor suave y mucho reconocimiento de calidad.



Cerveza elaborada en el 1888 en Colombia por el nombre de San Juan, por sus características y sus sabores, al igual que la tradición de San Juan y fue la primera cerveza premium de Colombia.

San Juan \$7.800

San Juan \$1.500





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

*Pregunta por Nuestros
Postres y Panes del día*

LA NONNA

www.lanonna.com | 1-800-368-6666

Desayunos

Sabados y Domingos

Huevos al Gusto . \$7.800

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

Caldo de Costilla \$14.500

Caldo fresco de costillas con papa. Acompañado de arepa de maíz pelado o pan.

Tamal.

Tamal típico santandereano. Acompañado de arepa de maíz pelado o pan.

Pequeño \$ 8.800
Grande \$11.400

Tostadas a la Francesa. \$15.800

Dos tostadas servidas con azúcar glóce, banana 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 Maíz . \$3.500

Arepa de maíz pelado amarilla. Típica santandereana

Huevos Benedictinos \$19.800

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

Huevos Sicilianos \$18.900

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

Huevos la Nonna \$19.800

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

Omelette

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

| | |
|---|-----------|
| Vegetales, 2 vegetales | \$ 13.000 |
| Mixto, 1 vegetal y 1 jamón/queso | \$ 16.500 |
| Proteína, 1 Jamón y 1 Queso | \$ 18.800 |
| Omelettes de solo claras, adición | \$ 3.500 |

