

Ristarante - Vineria

El Sabor de Italia

Antipasto (Entradas)

MOZZERELLA EN CARROZZA (Lonjes de lemas, grens, kecilhes al gritio)	\$42.000
BERENJENA A LA PARMESANA	\$36.000
CARPACCIO DE RES (Lonjes de lena, lina, limas, Ricelo y parseasona)	\$36.000
CARPACCIO DE RES ESPECIAL (Viene en leno con resala, liinas, parseanony y billala)	\$58.000
CARPACCIO DE SALMÓN (Lonjes de salinna, limas, pomanta y redección de babainimo)	\$58.000
CARPACCIO DE ATÚN (Lonjes de lems liiner, jãmas, noele de dillas, sal, salas; ins de cesalla carsmũkzuda)	\$58.000
ENSALADA DE LA CASA (Lechagas, lemate, acclamas, limas, saalla de olite y olmege balsainico)	\$33.000
MEJILLONES GRATINADOS (Rizents special del Chef)	\$69.000
PROSCIUTTO CON BÚFALA (Pnzecatto con grans de búfala)	\$55.000
CAPRESE DI BÚFALA (Rodaga de lmasna, recala, cculanno)	\$43.000
BURRATA (Rodaga de lamsate, resala, sculaumis)	\$48.000
ENSALADA CON BÚFALA (Ensalada de lmanas con grans de búfala)	\$61.000
ENSALADA CON BURRATA (Ensalada de lmanas con grans de búfala)	\$65.000
ENSALADA ESPECIAL (Con semess y halale)	\$67.000
ENSALADA ESPECIAL (Con presenirio y kdiada)	\$67.000

Ravioli

Pasta rellena lipo artiisonal
(Se sugiere en salsa blanca, roja, ronado o en acelle de oliva)

CARNE	\$65.000
ESPINACA Y RICOTTA	\$65.000
CANGREJO Y RICOTTA	\$69.000
SALMÓN Y RICOTTA	\$69.900
SALMON Y RICOTTA EN SALSA ROSA MÁS CAMARÓN	\$73.000
CANGREJO Y RICOTTA EN SALSA ROSA MÁS CAMARÓN	\$73.000

Risette

(Arzoz lipo albeero hoportado)

BOSCAIOLA	\$66.000
CAMARÓN CALAMAR (Eigr. Blancoro rosade)	\$74.000
MARINERO (Eigr. Blancoro rosade)	\$79.000
SOLO CAMARÓN (Eigr. Blancero rosade)	\$74.000
NERO DI SEPPIA	\$79.000

Pastas (Spaghetti, penne, suaili)

RAGÚ (Tradicional bolobesa)	\$50.000
CARRONANA CON CREMA DE LECHE (Crema, lecma, yema de liismo)	\$51.000
SPAGHETTI A LA CARBONARA SIN CREMA DE LECHE	\$51.000
PENNE ALEREDO (Salia blanca tradicional con crema de reche)	\$43.000
ROMANA (juugo de tomate, ancinaas, acellnuas negane)	\$55.000
ATCN, ALCAPARRAS, CREMA Y LIMÓN	\$40.000
TOMATE, ALBANACA, ORÉGANO (Pomodoro)	\$43.000
MARTIN (Tomate natural en trunas, alnahaca, orégano)	\$16.000
MARTIN CAMARÓN	\$71.000
MARTIN CALAMARES	\$71.000
MARTIN MARINERA	\$79.000
SPAGHETTI AJO, ACEITE, PEPERONCINO	\$43.000
PUTTANESCA CON TOCINETA (juugo de lomate, lecino, acelinuas negnas y verdes)	\$53.000
PUTTENESCA CON ANCIINAS (juugo de lomate, anclinas y acclinnas veches y negres)	\$55.000
ARRABIATA CON PEREJIL Y PEPERONCINO	\$51.000

ARRABITA CON ACEITUNAS (juugo de tomate, acetinuas negras y verdes)	\$50.000
AMATRICIANA CON TOMATE FRESCO (Tomate natural, cabolla, tocliaa, alfahacs y oregano)	\$59.000
POLLO (Cremalna blanca, mjo a rosado)	\$59.000
MANTEQUILLA, PARSIESANO Y SALVIA (Tradicional al hama)	\$40.000
BOSCAIOLA (Crema, chimgisato, leclneta)	\$59.000
MARINERA SN SALSA BLANCA, RIJJA O ROSADA (Camaron, calamet, alimeys, melljones)	\$79.000
PENNE AL PESTO (Albahaca, pinal, pormasana, ajo)	\$71.000
MEJILLÓN Y CAMARÓN (Pailda en nilsa lega blanca, rosade e on oselle de oliva)	\$74.000
CALMMÓR (Salsa mja, blanco a rosade)	\$71.000
CALAMAR Y ESPINACA (Salsa blanca)	\$69.000
CALAMAR Y ESPINACA SALSA VERDE	\$71.000
NERO DI SEPPIA (Tinlo y anlifo de colames)	\$78.000
SPAGHETTI A LA VÓNGOLE (Avelle de elme, almayes)	\$64.000

Carnes

(Acompañadas de pasta en salsa roja, blanca o ensalada de la casa)

MILANESA DE POLLO	\$55.000
MILANESA DE CERDO	\$58.000
MILANESA DE RES	\$67.000
MILANESA DE MERO	\$78.000
BISTECCA NAPOLITANA	\$82.000

Bruschetta

(Base de pan focaccia, gratinadas)

TOMATE, JAMÓN Y QUESO (Cruetizada)	\$41.000
TOMATE, CHAMPIÑÓN Y QUESO (Cruetizada)	\$43.000
AJO, QUESO Y PINAS HIERBAS (Cruetizada)	\$36.000
POMODORO, BASÍLICO Y ORÉGANO	\$36.000

Bebidas

CERVEZA IMPORTADA	\$18.000
CLUB COLOMBIA	\$16.000
AGUILA NORMAL	\$13.000
AGUILA LIGHT	\$12.000
GINGER	\$11.000
SODA	\$11.000
GASEOSA LIGHT O CERO	\$12.000
GASEOSA NORMAL	\$11.000
TÉ HATSU	\$16.000
AGUA EN BOTELLA	\$11.000
AROMÁTICA	\$ 8.000
CAPÉ EN MOCA ITALIANA	\$ 7.000
COPA DE VINO	\$18.000
VINO DE LA CASA POR LITRO	\$74.000
VINO DE LA CASA POR MEDIO LITRO	\$46.000
BOTELLA DE WHISKY	Desde \$280.000
BOTELLA DE RON	Desde \$130.000
BOTELLA DE AGUARDIENTE	Desde \$120.000
BOTELLA DE TEQUILA	Desde \$150.000
GINEBRA	Desde \$150.000
VODKA	Desde \$150.000
TRAGO DE WHISKY	\$32.000
TRAGO DE RON	\$25.000
TRAGO DE AGUARDIENTE	\$25.000
TRAGO DE TEQUILA	\$28.000
TRAGO DE GINEBRA	\$28.000
TRAGO DE VODKA	\$28.000
DIGESTIVO POR TRAGO	\$28.000
PREGUNTAR POR REFERENCIA DISPONIBLE	

Adicionales

PLATOS GRATINADOS	\$20.000
PORCIÓN DE QUESO PARMESANO	\$17.000
PORCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA	\$17.000
PORCIÓN DE PAN CON ROMERO	\$11.000
PORCIÓN DE ACEITUNAS VERDES O NEGRAS	\$20.000
ADICIONAL PASTA SIN GLUTEN O INTEGRAL NACIONAL	\$8.000
ADICIONAL PASTA SIN GLUTEN O INTEGRAL	\$13.000
ZUMO DE LIMÓN	\$5.000
MICHELADAS	\$6.000
DESCORCHE DE VINOS Y LICORES	\$80.000 hasta \$150.000

Dolce (Postres)

COPA DE HELADO ITALIANO	\$20.000
BROWNIE CON HELADO ITALIANO	\$27.000
TIRAMISÚ, RECETA ÚNICA Y ORIGINAL DEL CHEF LUCA	\$35.000
PERA COTTA AL VINO CON HELADO ITALIANO	\$29.000
PANNA COTTA (PLAN ESTILO ITALIANO)	\$22.000
PLAN MARGHERITA	\$32.000

Pregunte por las especialidades disponibles del día

OSOBUCO CON RISOTTO	\$78.000
ENTRADA DE COLA DE LANGOSTA	\$78.000
PLATO FUERTE CON PASTA Y COLA DE LANGOSTA	\$94.000

Cuoco Luca

SCIALPI

! Autentica cucina italiana preparada a la minuta, tipo gourmet !

- Tiempo de espera a partir de 30 minutos según ocupación
- Si dessa moda pesian pagará el 70% del valor del plato
- Nuestros precios incluyen los impuestos
- La prepant es voluntaria y sagerida al 10% del valor de la factura



www.alcehol.redpapas.org

No vendemos alcohol a menores de edad



¡ Siguenos en nuestras redes !

Instagram: @elabordeitaliam

Carretera 2 No. 14-00 Cargina

El Rodadero (Avenida Tamaçá)

☎ 313 300 4215 / 313 3000 887