Ristorante - Vineria

El Sabor de Italia

Antipasto (Entradas)

MOZZARELLA EN CARROZZA (Rodajas de tomate, queso, hierbas al gratín)	$38.000
BERENJENA A LA PARMESANA	$32.000
CARPACCIO DE RES (Lonjas de lomo fino, limón, rúcula y parmesano)	$45.000
CARPACCIO DE RES ESPECIAL (Viene en torre con rúcula, limón, parmesano y búfala)	$49.000
CARPACCIO DE SALMÓN (Lonjas de salmón, limón, pimienta y reducción de balsámico)	$46.000
CARPACCIO DE ATÚN (Lonjas de atún fresco, limón, aceite de oliva, sal, reducción de cebolla caramelizada)	$46.000
ENSALADA DE LA CASA (Lechugas, tomate, aceitunas, frutas, aceite de oliva y vinagre balsámico)	$25.000
MEJILLONES GRATINADOS (Receta especial del Chef)	$64.000
PROSCIUTTO CON BÚFALA (Proscuitto con queso de búfala)	$48.000
CAPRESE DI BÚFALA (Rodajas de tomate, rúcula, aceitunas)	$38.000
BURRATA CAPRESE (Rodajas de tomate, rúcula, aceitunas)	$44.000
ENSALADA CON BÚFALA (Ensalada de la casa con queso de búfala)	$45.000
ENSALADA CON BURRATA (Ensalada de la casa con queso de búfala)	$48.000
ENSALADA ESPECIAL (Con salmon y búfala)	$59.000
ENSALADA ESPECIAL (Con prosciutto y búfala)	$59.000

Ravioli

Pasta rellena tipo artesanal
(Pídalos con salsa blanca, roja, rosada o aceite de oliva)

CARNE	$56.000
ESPINACA Y RICOTTA	$56.000
CANGREJO Y RICOTTA	$60.000
SALMÓN Y RICOTTA	$60.000
SALMÓN Y RICOTTA EN SALSA ROSA MÁS CAMARÓN	$68.000
CANGREJO Y RICOTTA EN SALSA ROSA MÁS CAMARÓN	$68.000

Risotto

(Arroz tipo arboreo importado)

BOSCAIOLA	$58.000
CAMARÓN CALAMAR (Rojo, blanco o rosado)	$65.000
MARINERO (Rojo, blanco o rosado)	$69.000
SOLO CAMARÓN (Rojo, blanco o rosado)	$65.000
NERO DI SEPPIA	$69.000

Pastas (Spaghetti, penne, fusilli)

RAGÚ (Tradicional boloñesa)	$44.000
CARBONARA CON CREMA DE LECHE (Crema, tocino, yema de huevo)	$45.000
SPAGHETTI A LA CARBONARA SIN CREMA DE LECHE	$42.000
PENNE ALFREDO (Salsa blanca tradicional con crema de leche)	$38.000
ROMANA (Juego de tomate, anchoas, aceitunas negras)	$48.000
ATÚN, ALCAPARRAS, CREMA Y LIMÓN	$44.000
TOMATE, ALBAHACA, ORÉGANO (Pomodoro)	$38.000
MARTIN (Tomate natural en trozos, albahaca, orégano)	$40.000
MARTIN CAMARÓN	$62.000
MARTIN CALAMARES	$62.000
MARTIN MARINERA	$69.000
SPAGHETTI AJO, ACEITE, PEPERONCINO	$38.000
PUTTANESCA CON TOCINETA (Jugo de tomate, tocino, aceitunas negras y verdes)	$48.000
PUTTANESCA CON ANCHOAS (Jugo de tomate, anchoas y aceitunas verdes y negras)	$48.000
ARRABIATA CON PEREJIL Y PEPERONCINO	$45.000
ARRABITA CON ACEITUNAS (Jugo de tomate, aceitunas negras y verdes)	$44.000
AMATRICIANA CON TOMATE FRESCO (Tomate natural, cebolla, tocino, albahaca y oregano)	$52.000
POLLO (Con salsa blanca, roja o rosada)	$49.000
MANTEQUILLA, PARMESANO Y SALVIA (Tradicional al burro)	$35.000
BOSCAIOLA (Crema, champiñón, tocineta)	$52.000
MARINERA EN SALSA BLANCA, ROJA O ROSADA (Camarón, calamar, almeja, mejillones)	$69.000
PENNE AL PESTO (Albahaca, pinoli, parmesano, ajo)	$50.000
MEJILLÓN Y CAMARÓN (Pidala en salsa roja, blanca, rosada o en aceite de oliva)	$65.000
CAMARÓN (Salsa roja, blanca o rosada)	$62.000
CALAMAR Y ESPINACA (Salsa blanca)	$60.000
CALAMAR Y ESPINACA SALSA VERDE	$62.000
NERO DI SEPPIA (Tinta y anillos de calamar)	$68.000
ESPAGUETI A LA VÓNGOLE (Aceite de oliva, almejas)	$60.000

Carnes

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

MILANESA DE POLLO	$48.000
MILANESA DE CERDO	$50.000
MILANESA DE RES	$56.000
MILANESA DE MERO	$68.000
BISTECCA NAPOLITANA	$72.000

Bruschetta

(Base de pan focaccia)

TOMATE, JAMÓN Y QUESO (Gratinada)	$36.000
TOMATE, CHAMPIÑÓN Y QUESO (Gratinada)	$38.000
AJO, QUESO Y FINAS HIERBAS (Gratinada)	$32.000
POMODORO, BASÍLICO Y ORÉGANO	$32.000

Bebidas

CERVEZA IMPORTADA	$16.000
CLUB COLOMBIA	$14.000
AGUILA NORMAL	$12.000
AGUILA LIGHT	$11.000
GINGER	$10.000
SODA	$10.000
GASEOSA LIGHT O CERO	$12.000
GASEOSA NORMAL	$10.000
TÉ HATSU	$14.000
AGUA EN BOTELLA	$10.000
AROMÁTICA	$7.000
CAFÉ EN MOCA ITALIANA	$6.000
CAFÉ EXPRESO	$10.000
COPA DE VINO	$16.000
VINO DE LA CASA POR LITRO	$65.000
VINO DE LA CASA POR MEDIO LITRO	$40.000
BOTELLA DE WHISKY	Desde 280.000
BOTELLA DE RON	Desde 150.000
BOTELLA DE AGUARDIENTE	Desde 120.000
BOTELLA DE TEQUILA	Desde 150.000
GINEBRA	Desde 150.000
VODKA	Desde 150.000
TRAGO DE WHISKY	$28.000
TRAGO DE RON	$22.000
TRAGO DE AGUARDIENTE	$22.000
TRAGO DE TEQUILA	$25.000
TRAGO DE GINEBRA	$25.000
TRAGO DE VODKA	$25.000
DIGESTIVO POR TRAGO	$25.000

PREGUNTAR POR REFERENCIA DISPONIBLE

www.alcohol.redpapaz.org
No vendemos alcohol a menores de edad

Adicionales

PLATOS GRATINADOS	$18.000
PORCIÓN DE QUESO PARMESANO	$15.000
PORCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO Y ACEITE DE OLIVA	$15.000
PORCIÓN DE PAN CON ROMERO	$10.000
PORCIÓN DE ACEITUNAS VERDES O NEGRAS	$18.000
ADICIONAL PASTA SIN GLUTEN O INTEGRAL NACIONAL	$7.000
ADICIONAL PASTA SIN GLUTEN O INTEGRAL	$12.000
ZUMO DE LIMÓN	$4.000
MICHELADAS	$5.000
DESCORCHE DE VINOS Y LICORES	$80.000 hasta $150.000

Dolce (Postres)

COPA DE HELADO ITALIANO	$18.000
BROWNIE CON HELADO ITALIANO	$24.000
TIRAMISÚ, RECETA ÚNICA Y ORIGINAL DEL CHEF LUCA	$30.000
PERA COTTA AL VINO CON HELADO ITALIANO	$26.000
PANNA COTTA (FLAN ESTILO ITALIANO)	$28.000
FLAN MARGHERITA	$28.000

Pregunte por las especialidades disponibles del día

OSOBUCO CON RISOTTO	$68.000
ENTRADA DE COLA DE LANGOSTA	$69.000
PLATO FUERTE CON PASTA Y COLA DE LANGOSTA	$82.000

Cuoco Luca

SCIALPI

¡Auténtica cocina italiana preparada a la minuta, tipo gourmet!

- Tiempo de espera a partir de **30 minutos según ocupación**
- Si desea media porción pagará el **70% del valor del plato**
- Nuestros precios **incluyen los impuestos**
- La propina es voluntaria y **sugerida al 10% del valor de la factura**

¡Síguenos en nuestras redes!

elsabordeitaliasm
Carrera 2 No. 14-60 Esquina
El Rodadero (Avenida Tamacá)
313 506 4215 / 313 5060 887