

## CRUDOS Y CURADOS

**Crudo de Corvina** con naranja, aceite de tomate San Marzano, cebolla roja, limón y avellanas tostadas.

**Carpaccio de Salmón** con lemonatta, mousse de queso crema y alcacharras.

**Carpaccio de Res** con rúgula, chips de papas nativas, queso pecorino y cítricos.

**Crudo de Salmón** con toronja fresca, pistachos, alcachofas baby y vinagre de calamansi.

**Tabla de Prosciutto** añejado 18 meses con aceitunas marinadas.

**Tabla de Salumi** coppa, prosciutto, morcilla curada, fuet, sopressata y caña de lomo.

## ANTIPASTI

**Ensalada Caprese** mozzarella di búfala, tomates cherrys, semillas de mostaza, nuez de Nogal y alcachofas V

**Ensalada Cesar** cogollos, aderezo de anchoas, semillas y pangritata

**Pulpo Cacio & Pepe** con pecorino, cebolla roja, papa amarilla y gremolata.

**Alcachofas Rostizadas** con holandesa de anchoas y queso pecorino.

**Albóndigas de la Casa** con res y cerdo con salsa pomodoro y queso mozzarella

**Bruschetta de Stracciatella** morrones, marañón, aceto balsámico y cebollín

**Pork Belly** cocido 24 horas sobre puré de manzana, con hojas de coles de bruselas y pesto de almendras.

**Espárragos a la Plancha** con limón y queso pecorino. V

**Coles de Bruselas** con aderezo de miel y limón, pecanas y semillas de mostaza. ✓

**Palmitos Asados** frescos del Putumayo, aceite de tomates San Marzano y albahaca. ✓  
(con opción de queso rallado)

**Polenta Dorada** con setas rostizadas, queso pecorino y cebollín. V

**Brie Frito** con prosciutto, chile y miel.

**Zuppa di Pomodoro** San Marzanos, berenjenas y stracciatella.

## PIZZAS

### BLANCAS

**Cacio & Pepe** pecorino, asiago, suero de cebolla y miel de romero. V

**Prosciutto & Pera** gorgonzola, suero de cebolla y rúgula.

**Stracciatella & Pomodoro** grana padano en fetas, albahaca y ajo tostado. V

### ROJAS

**Margarita** tomates San Marzano, mozzarella di búfala, albahaca. V

**Coppa** mozzarella, cebolla roja en finas hierbas.

**Melanzana** berenjenas asadas, pecorino, grana y stracciatella

**Asado de Tira** sugo de asado de tira, espinacas, almendras en lámina y romero

**Pepperoni** stracciatella, pepperoni artesanal, pecorino, Grana padano y oregano fresco

## PASTI E RISSOTI

*Nuestra pasta es fresca y hecha a mano  
en casa todos los días.*

- Spaguettini** con vongole, vino blanco, perejil y tomate.
- Tagliolini** Cacio & Pepe con langostinos, queso y pimienta.
- Tortellini** de auyama con mantequilla dorada, salvia y crocante de almendras. V
- Spaghetti** con albóndigas con salsa pomodoro, pecorino y albahaca.
- Spaghetti** arrabiata de mariscos con salsa pomodoro, ajo y peperoncino.
- Spaghetti Cacio & Pepe** queso pecorino y pimienta.
- Spaghetti al Limone** mantequilla de limón, albahaca y queso pecorino. V
- Rigatoni** carbonara con panceta, yema de huevo y pecorino.
- Pappardelle** de res estofado con Jeréz y queso Grana Padano.
- Fettuccini** de hongos rostizados con porcini, yema de huevo y aceite de trufa. V
- Lasagnette** de panceta de cerdo confitado con rúgula y Grana.
- Ravioli** de Burrata con piñones, tomates confitados y Grana Padano. V
- Ravioli Scarpinocc** de cangrejo con mantequilla de limón, alcaparras y almendras.
- Gnocchi** de ricota con tomates uvalina, prosciutto, rúgula y pesto de albahaca.
- Tagliatelle de Gambas** prosciutto, peperoncino y limón.
- Risotto** funghi con porcini, setas rostizadas, mascarpone y aceite de trufa. V
- Linguini Primavera** San Marzanos rostizados, mozzarella de buffala fresca y albahaca.

## SECONDI

- Milanesa de Pollo** con ensalada de rúgula, cebolla roja, tomate cherry y queso Pecorino.
- Filete de Pescado Fresco** con caponata, cítricos, pesto de rúgula y alcachofas baby.
- Filete de Salmón** con cuscús de frutos secos, crema agria de tomillo y miel.
- Entraña** ensalada de rúgula, chips de criolla y lemonata. Aceite de hierbas y ajos asados.
- Ossobucco de Ternera** con gremolata fresca y spaghetti al burro.
- Lomo de Res** con mazorca asada, polenta frita, jus de hongos y mostaza antigua.
- Corte de Cerdo** con cebollitas caramelizadas, papas y San Marzanos rostizados.
- Medio Pollo** al horno sobre puré de arracacha y jus de hongos.

## CONTORNI

- Papas Criollas** con sal de romero.
- Porción de Pasta** / al burro / pomodoro
- Mixto de Verdes** con lemonatta.
- Ensalada de Tomate** con cebolla roja, aguacate y orégano. V

V: Vegetariano    V: Vegano

\$: Todos los precios están en miles de pesos colombianos (COP)

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 3% SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL SUBTOTAL DE LA CUENTA. EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR DE PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN EN UN 100% A TODO EL PERSONAL DEL ÁREA DE SERVICIOS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEL RESTAURANTE. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO PARA QUE RADIQUE SU QUEJA A LOS TELÉFONOS: EN BOGOTÁ 5920400 PBX: 5870900 EXT 1190 1191, RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 018000-910185