

ENTRADAS

SOPA POMODORO 🍷 \$ 18.000
Clásica de tomates San Marzano con perfume de naranja.

SOPA DE VEGETALES 🌿 \$ 19.800
Vegetales frescos cocidos y prosciutto en caldo de vegetales y pure de tomates San Marzano.

ENSALADA CAPRESSE 🍷 \$ 37.600
Mezcla de tomates frescos con queso mozzarella di Búfala, rugula, pesto y reducción de balsámico

PULPO DE LA CASA 🍷🍷 \$ 46.300
130 gramos de pulpo cocido lentamente y salteado en mantequilla de hierbas perfumado con Vodka

FUNGI AL BURRO ALL'AGLIO 🌿 \$ 35.500
Zetas salteadas en aceite de oliva, mantequilla y ajo con vino blanco

CARPACCIO DE SALMON 🍷🍷 \$ 47.900
Finas láminas de Salmón marinadas con limón, pimienta, rugula y parmesano reggiano

CARPACCIO DE LOMO 🍷 \$ 47.900
Finas láminas de lomo de res sobre mayonesa de balsámico, limón, pimienta, rugula y parmesano reggiano

ENTRADAS PARA COMPARTIR

BURRATA Y PROSCIUTTO 🍷 \$ 59.100
Fresca burrata con láminas de prosciutto, tomates asados y reducción de balsámico

FRITTO MISTO 🍷🍷 \$ 36.700
Anillos de calamar y camarones a la romana, servidos con salsa picante

CAMARONES A LA ROMANA 🍷 \$ 44.900
Camarones fritos algo picantes con mayonesa de balsámico

QUESO BRIE GRILLE 🍷 \$ 58.700
Mini queso brie sobre duxeles de peras y champiñones

PASTAS CLASICAS

Pasta a su elección Fettuccini, Spaghetti o Penne

AMATRICCIANNA 🍷🍷 \$ 43.400
Cebolla, tomate, ajo, tocineta, albahaca, queso parmesano, vino tinto.

PUTANESCA 🍷 \$ 41.900
Cebolla, tomate, peperoncino en escamas, ajo, aceitunas, anchoas, vino tinto.

CARBONARA 🍷🍷 \$ 48.900
Preparación clásica con Grana Padano, yemas de huevo y Guanchiale

FRUTOS DEL MAR 🍷🍷🍷 \$ 56.100
Mixtura de mariscos, camarones, calamares y mejillones en bisquet

BOLOGNESE 🍷🍷 \$ 41.000
Preparación clásica con carne de res, vegetales y tomates frescos

PRIMAVERA CON POLLO 🍷🍷🍷 \$ 49.200
Zucchini, tomates frescos, cebolla y pollo grille, con salsa San Angelo

PASTAS FRESCAS

FETUCCINI AL SALMON 🍷🍷 \$ 49.000
Trocitos de Salmón, cebolla, tomate, ajo, alcaparras, pesto, salsa pomodoro y bisquet

FETUCCINI DE LA CASA 🍷🍷🍷 \$ 51.000
Camarones, langostino, zucchini, bisquet, pomodoro y crema

FETUCCINI ETRUSCA 🍷🍷 \$ 48.000
Camarones, tomate, cebolla, champiñones, espárragos en salsa pomodoro, vino tinto

PENNE AL PESTO 🍷🍷🍷 \$ 38.600
Salsa pesto y crema

PENNES A LOS QUATTRO FORMAGGIO 🍷🍷 \$ 49.900
Salsa de quesos y vino blanco

PASTAS RELLENAS

RAVIOLI DE ESPINACA Y RICOTTA 🍷🍷🍷 \$ 38.000
Espinacas y queso ricotta

RAVIOLI DE SALMON
Salmón, queso crema y eneldo. 🍷🍷🍷 \$ 41.000

RAVIOLI DE CARNE
Bolognese 🍷🍷 \$ 37.900

LASAGNA DE CARNE 🍷🍷 \$ 41.200

LASAGNA DE POLLO 🍷🍷 \$ 40.700

LASAGNA VEGETARIANA 🍷🍷 \$ 31.600

CARNES Y POLLO

POLLO NAPOLITANO 🍷🍷🍷 \$ 49.000
Suprema de pollo asada a la parrilla terminada en salsa pomodoro, aroma de albahaca y boconccinni

POLLO GENOVEZ 🍷🍷 \$ 46.900
Suprema de pollo a la parrilla, servida sobre espaguetis al pesto y espárragos

FILETTO ALL ACETTO BALSAMICO 🍷 \$ 68.500
Lomo de res asado a la parrilla al termino solicitado, acompañado con pasta panna bañado con suave reducción de vinagre balsámico

FILETTO A LA PIMIENTA 🍷🍷 \$ 67.000
Lomo de res asado a la parrilla, acompañado de papas crocantes y tomates al balsámico, salsa pimienta y setas

OSSOBUCO MILANES 🍷🍷 \$ 66.300
Cocido lentamente en vino Calabria y especias, acompañado con pasta panna

SOLOMILLO DE CERDO VERONA 🍷🍷 \$ 50.800
Tierno solomillo de cerdo asado a la parrilla sobre risotto a la crema y vegetales de temporada

BIFE DE RES 🍷 \$ 62.200
300 gr de lomo ancho de res asado a la parrilla acompañado de papas al romero y antipasto

MILANESA DE TERNERA 🍷🍷🍷 \$ 43.500
Filete de ternera apanado, servido sobre salsa pomodoro y queso mozzarella fundido acompañado de pasta larga a su elección.

PESCADOS Y MARISCOS

FILETE DE ROBALO AL PESTO 🍷🍷🍷 \$ 69.000
Filete de pescado blanco, risotto al pesto y salami

PESCE FRUTTO DI MARE 🍷🍷🍷 \$ 69.500
Filete de Marlyn en nuestra salsa de frutos de mar con aroma de coco y pasta panna

SALMON A LA PARRILLA 🍷🍷🍷 \$ 64.900
Filete de salmón a la parrilla con perfume de albahaca, pasta panna y lechugas frescas

RISSOTOS

RISOTTO FRUTO DI MARE 🍷🍷🍷🍷🍷 \$ 60.300
Camarones, calamares y mejillones en salsa bisque

RISOTTO AL FUNGHI 🍷🍷 \$ 44.100
Champiñón de paris, orellanas y vino blanco

RISOTTO CAMARONES 🍷🍷🍷🍷 \$ 52.800
Pesto y camarones

POSTRES

MILHOJAS DE LA CASA 🌿 \$ 22.000
Elaborada con pasta philo, relleno de crema pastelera clásica, arequipe y chocolate

TIRAMISU 🌿 \$ 22.000

PANNACOTA DE VAINILLA 🌿 \$ 21.000

PERAS AL VINO TINTO 🌿 \$ 23.000
Cocidas lentamente en vino tinto y vinagre



VINOS BLANCOS

PASQUA CHARDONNAY TREVENEZIE (ITALIA)	\$ 125.000
RUFFINO LUMINA PINOT GRIGIO (ITALIA)	\$ 195.000
MARQUE´ S DE RISCAL RUEDA (ESPAÑA)	\$ 230.000
CASTILLO DE LIRIA (ESPAÑA)	\$ 95.000
ZONIN PINOT GRIGIO DOC FRIULI AQUILEIA (ITALIA)	\$ 205.000

VINOS TINTOS

PASQUA MONTEPULCIANO D´ ABROZZO (ITALIA)	\$ 125.000
PASQUA BARDOLINO (ITALIA)	\$ 145.000
PASQUA PRIMITIVO DE SALENTO (ITALIA)	\$ 195.000
MARQUEZ DE LA COLINA MALBEC (ARGENTINA)	\$ 112.000
CASTILLO DE LIRIA (ESPAÑA)	\$ 95.000
MORANDÉ GRAN RESERVA MERLOT (CHILE)	\$ 188.000
RAMON BILBAO CRIANZA TEMPRANILLO (ESPAÑA)	\$ 350.000

VINOS ROSADOS

MARQUES DE RISCAL	\$ 159.000
CASTILLO DE LIRIA	\$ 79.000

WHISKYS

GRAND OLD PARR 12 AÑOS 750 ML	\$ 255.000
BUCHANANS DELUXE 12 AÑOS 750 ML	\$ 250.000
BUCHANANS 18 AÑOS 750 ML	\$ 490.000
BUCHANANS MASTER 750 ML	\$ 498.000
JHONNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS 750 ML	\$ 240.000

TEQUILAS

DON JULIO 70	\$ 580.000
OLMECA SILVER	\$ 167.000
JOSÉ CUERVO REPOSADO	\$ 175.000
JOSÉ CUERVO ESPECIAL	\$ 175.000
JIMADOR SILVER	\$ 198.000
JIMADOR REPOSADO	\$ 210.000

RONES

RON VIEJO DE CALDAS ROBLE BLANCO	\$ 95.000
RON VIEJO DE CALDAS TRADICIONAL	\$ 90.000

GINEBRAS

GORDON´ S LONDON DRY GIN	\$ 175.000
TANQUERAY GINEBRA	\$ 395.000
MONKEY 47	\$ 390.000
HENDRICKS GIN	\$ 360.000

JEREZ

TÍO PEPE	\$ 180.000
----------	------------

POUSSE-CAFÉ (DIGESTIVOS) – COGNAC

AMARETTO DISARONNO	\$ 248.000
BAILEYS 750 ML	\$ 186.000
REMY MARTINI COGNAC V.S.O.P	\$ 650.000

CERVEZAS IMPORTADAS

PERONI	\$ 18.500
STELLA ARTOIS	\$ 18.500
MODELO	\$ 19.000

CERVEZAS NACIONALES

CLUB COLOMBIA DORADA	\$ 9.900
CLUB COLOMBIA TRIGO	\$ 12.000
POKER	\$ 7.800
AGUILA	\$ 7.800

COCTELES

APEROL SPRIT (APEROL-SODA-NARANJA)	\$ 31.000
NEGRONI (MARTINI, CAMPARI – GINEBRA GORDONS)	\$ 31.000
MOJITO (RON BLANCO – HIERBABUENA – LIMÓN)	\$ 32.000
MARGARITA (TEQUILA – LIMÓN – TRIPLE SEC)	\$ 32.000
MULE (VODKA – GINGER – CASCOS DE LIMON)	\$ 32.000
MONKEY ROSA (GINEBRA – AGUA TONICA – TORONJA)	\$ 35.000

SANGRIA (VINO, BRANDY, NARANJA Y FRUTAS)	\$ 25.000
--	-----------

AGUARDIENTES

AMARILLO DE MANZANARES	\$ 120.000
ANTIOQUEÑO	\$ 99.000
ANTIOQUEÑO VERDE	\$ 103.000
ANTIOQUEÑO AZUL SIN AZÚCAR	\$ 90.000































VODKA

ABSOLUT	\$ 180.000
GREY GOOSEL	\$ 350.000

TRATTORIA
La Bella

GASTRONOMÍA TEQUENDAMA

PIZZERIA

- PIZZA PESCATORI**   \$ 47.300
Manzana verde, queso mozzarella, queso azul, rugula, salmón ahumado y reducción de balsámico
- PIZZA QUATRO FORMAGGI**   \$ 43.400
Queso mozzarella, queso azul, queso gruyere, queso mozzarella di búfala
- PIZZA MARGHERITA**    \$ 36.700
Pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, queso di Bufala, albahaca, tomates frescos
- PIZZA PEPERONI**   \$ 34.500
Pomodoro, peperoni, mozzarella
- PIZZA VEGETARIANA**   \$ 26.400
Pomodoro, mozzarella y antipasto de vegetales
- PIZZA BIANCA**    \$ 42.400
Pomodoro, rugula, champiñones y prosciutto
- PIZZA GAMBERETI**    \$ 49.800
Pesto, queso mozzarella, camarones y pimentón morrón
- PIZZA FRUTTO DI MARE**     \$ 48.600
Pomodoro, camarones, langostino, calamar y mejillones en salsa bisque
- PIZZA 4 STAGIONI**   \$ 41.000
Pomodoro, mozzarella, champiñones, berenjenas, tomates cherry prosciutto y aceitunas verdes
- PIZZA FERRARA**   \$ 37.900
Pomodoro, queso mozzarella, duxeles de peras y champiñones, salami, miel de peperoncini escamas, queso crema y rugula
- PIZZA NONA**    \$ 46.900
Pomodoro, queso mozzarella, tomates Cherry, rugula, salami y boconccini, parmesano
- PIZZA HAWAIANA**   \$ 30.200
- PIZZA POLLO Y CHAMPIÑÓN**   \$ 32.800
Pollo y champiñones
- PIZZA DE CARNES**   \$ 45.900
Salami, pepperoni, prosciutto, jamón ahumado y tocineta