

# ENTRADAS



# CASSEURUOLA

## Madurada

Pepperoni, jamón serrano , y picadillo de tomates frescos gratinados con queso mozzarella y acompañada de pan baguette.

\$27.9

## Crema de Tomate

Elaborada en cocción lenta, acompañada de crotones, albahaca fresca y queso mozzarella.

\$19

## Portobello

Portobellos frescos salteados en ajo, bañados en salsa blanca, gratinados con queso mozzarella y acompañados de pan baguette.

\$27.9

## Chorizo

## Santarosano

Lonjas de chorizo santarosano, picadillo de tomates frescos gratinados con queso mozzarella y acompañados de pan baguette.

\$27.9

# IL FORNO



S  
O  
D  
A  
S  
  
I  
T  
A  
L  
I  
A  
N  
A  
S



\$8.5



# SANGRÍA

**SANGRÍA JARRA** \$85  
Lambrusco Rosado

## VINOS

**DE TEMPORADA** \$80  
Cabernet-Merlot

**LAMBRUSCO  
DELLEMILIA** \$70  
Rosado y tinto

**CHIANTI TOSCANA** \$98

## ©PA

**VINO** \$19  
Blanco y tinto

**SANGRÍA** \$22  
Vino tinto

**VINO DE VERANO** \$22  
(con soda y vino blanco)

# PIZZAS

TAMAÑO MEDIANO DE 30 CM  
4 PORCIONES



# GAMBERETTI

# PIZZAS

## Atipika (ganadora master 2022)

Salsa blanca, pollo, tocineta, bastones de plátano maduro y cebolla caramelizada. Con notas de pimentón y hojas de albahaca.

\$34.9

## Clásica (ganadora master 2023)

Napolitana artesanal, queso mozzarella, rodajas de queso bocconcini de bufala, pesto de albahaca y de tomate, trozos de tocineta, almendras y toques de miel finalizando con hojas de albahaca.

\$34.9

## La Madura (master 2024)

Salsa pesto, queso mozzarella, pepperoni, jamón ibérico, salami y trocitos de chorizo español.

\$38.9

## Florescia

Napolitana artesanal, queso mozzarella, pepperoni y jamón ibérico.

\$36.9

## Cuatro Carnes

Napolitana artesanal, queso mozzarella y un clásico deseable de pepperoni, jamón ibérico, salami y chorizo español.

\$38.9

## Aloha

Napolitana artesanal, queso mozzarella, trozos de piña confitada, cereza y jamón.

\$32.9

## Santa Rosana

Especial de la casa con queso mozzarella, chorizo santarosano, aceitunas negras y pico de gallo.

\$ 36.9

## Pepperoni

Napolitana artesanal, queso mozzarella y un clásico deseable de pepperoni.

\$33.9

## Gamberetti

Napolitana artesanal, queso mozzarella, camarones salteados en salsa blanca acompañados de champiñon portobello, queso azul y rúgula.

\$43.9

## Milan

Napolitana artesanal, queso mozzarella, parmesano, pollo y portobello.

\$36.9

## Margarita

Napolitana artesanal, queso mozzarella, tomates frescos, aceite de oliva y hojas de albahaca.

\$26.9

## Roma

Napolitana artesanal, queso mozzarella, cebolla caramelizada, tiras de pimentón, aceitunas negras y tocineta.

\$36.9

## Vegetariana op 1

Napolitana artesanal, queso mozzarella, zucchini, cebolla caramelizada, pimentón, aceitunas negras y champiñón portobello.

\$33.9

## Vegetariana op 2

Napolitana artesanal, queso mozzarella, aceitunas negras, tomate cherry y rúgula.

\$33.9

## Burrata

Napolitana artesanal, queso mozzarella, rodajas de tomates frescos, aceite de oliva y nuestra deliciosa burrata.

\$42

## SICILIA

Napolitana artesanal, queso mozzarella, queso parmesano, queso azul, queso ricota y platano maduro.

\$33.9

## Cuatro Quesos

Napolitana artesanal, queso mozzarella, parmesano, azul y ricota.

\$36.9



# NUESTRAS PIZZAS



SON HECHAS EN UN  
PROCESO ARTESANAL  
DONDE SE COMBINA EL  
TIEMPO Y HARINAS  
ESPECIALES SIN  
MEJORANTES, LO QUE  
HACE UNA ALIMENTACIÓN  
MÁS CONSCIENTE Y  
SALUDABLE.



## PIZZA DEL MES

\$24



# PASTAS



AMALFITANA



# PASTAS

(LINGUINE-FETTUCCINE-SPAGUETTI-PENNE)

## Frutos del mar

Una combinación deliciosa de camarones, anillos de calamar, cubos de pescado, almeja en concha, palmitos de cangrejo y pulpo cocinados de manera individual en nuestra leche de coco artesanal.

\$42

## Amalfitana

Camarones bañados en una combinación de salsas, leche de coco artesanal y vino blanco.

\$36.9

## Carbonara

En la clásica salsa italiana, con queso parmesano y trozos de guanciale, elaborado en pimienta.

\$31.9

## All'amatriciana

Picante, con trozos de guanciale en salsa napolitana.

\$31.9

## Alfredo

Exquisita salsa blanca con trozos de pollo

\$31.9

## Napolitana

En nuestra salsa 100% artesanal, con tomates y albahaca fresca, en un lento proceso de cocción que realza sus sabores.

\$24.9

## MENÚ INFANTIL

### Pasta Napolitana

\$20.9

### Pasta al burro

De tu preferencia, salteada en aceite de oliva o mantequilla.

\$20.9

## Albondigas italianas

Elaboradas con una clásica receta ragú italiana, en una base de salsa napolitana y una lluvia de parmesano.

\$30.9



## Bolognesa

En deliciosa salsa bolognesa elaborada artesanalmente en cocción lenta, con carne molida, parmesano y especias de tu preferencia.

\$30.9



## Pasta al pesto

Elaborada con hojas de albahaca fresca, nueces, parmesano y aceite de oliva extra virgen, emplatada con tomate cherry.

\$26.9

## Salmón

Un delicioso filete de salmón bañado en una salsa blanca de vino blanco, con una base de pasta artesanal.

\$42.9



## 4 Quesos

En salsa blanca con queso azul, mozzarella, ricota y parmesano fundidos, acompañados con una deliciosa burrata de búfala, con notas de reducción de vinagre balsámico.

\$39.9

ITALIAN



# INSALATE

## ITALIAN

Combinación de lechugas mixtas, aceitunas negras, tomate uvalina, pepinillo europeo, queso mozzarella ciliegine, semillas de ajonjolí y un delicioso pollo marinado; esta saludable combinación acompañado de una vinagreta artesanal.

**\$33.9**

## VERONA

Mezcla de variedad de lechugas, albahaca, lunas de manzana verde, aceitunas negras, queso ciliegine de búfala y tocineta crujiente, bañada en una deliciosa vinagreta de la casa

**\$29.9**

## COLISEO

Combinación de lechugas mixtas, rúgula, queso parmesano, tomate uvalina, en una mezcla con salsa pesto.

**\$29.9**

## BURRATA CAPRESE Y JAMÓN IBÉRICO

Un plato compuesto por una capa de mozzarella fresca rellena de stracciatella, acompañado de tomate, prosciutto, rúgula y aderezado con vinagre balsámico, sal y pimienta.

**\$34.9**

# BURRATA CAPRESE



# ADICIONES



MADURADOS (50 gr)

(Salami-chorizo español-pepperoni-jamón serrano)

\$13.9

Aceitunas Negras

(30 gr)

\$6

Porción de pan

\$6

Frutos de mar

\$29

Camarones



\$22

Proteína (100 gr)

Pollo-Carne



\$14

Vegetales

\$6

Parmesano

(40 gr)

\$8

Mozzarella

(60 gr)

\$9

Burrata

\$23

Bolognesa

\$19

Piña

\$12

Portobello

(50 gr)

\$8



# DE MONTE CARMELO

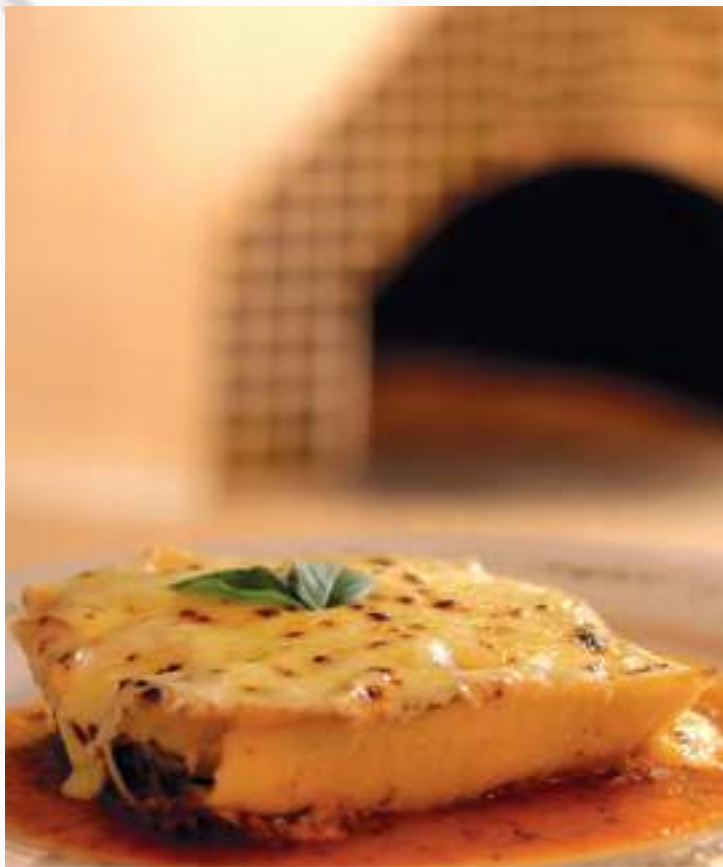
Prega per noi e bendici la nostra casa.  
Priez pour nous et benissez notre maison.

Ave, o Maria, piena di grazia, il signore è con te.

Tu sei benedetta fra le donne benedetto è il frutto del tuo seno, Gesù.

Santa Maria, Madre di Dio, prega per noi peccatori, adesso e nell'ora della nostra morte.

AMÉN



## LASAGNAS AL HORNO

### Bolognesa

Capas de pasta con deliciosa bolognesa artesanal, gratinada al horno con queso mozzarella.

\$32.9

### Pollo y champiñones

Capas de pasta con deliciosa salsa blanca artesanal con pollo y champiñones gratinada al horno con queso mozzarella.

\$32.9

### Mixta

Capas de pasta con bolognesa y pollo, gratinada al horno con queso mozzarella.

\$32.9



## CANELONES AL HORNO

### Pollo y champiñones

Deliciosos rollos de pasta rellenos de pollo y champiñones, gratinados con mozzarella en una base de salsa blanca, con notas de vinagre balsámico.

\$36.9

### Carne

Deliciosos rollos de pasta rellenos de carne, gratinados con queso mozzarella en una base de salsa blanca, con notas de vinagre balsámico.

\$36.9

# RAVIOLIS

## Queso

Pasta rellena de queso en salsa napolitana.

\$37

## Ricota y espinaca

Pasta rellena con espinaca y queso ricota, sobre salsa napolitana y pintas de queso ricota.

\$33.9

# RISOTTOS

## Frutos del mar

Arroz arborio con camarones, anillos de calamar, filete de robalo, palmitos de cangrejo, pulpo y almeja en concha.

\$43.9

## PORTOBELLO

Arroz arborio con portobello.

\$37

# CALZONE AL HORNO

## FOMAGGI

Quesos mozzarella, ricota, parmesano, pintas de queso azul y pollo.

\$32.9

## Aloha

Queso mozzarella, piña confitada y jamón.

\$32.9

## Pepperoni

Queso mozzarella y 100% pepperoni.

\$32.9

## Pepperoni y salami

Quesos mozzarella, pepperoni y salami.

\$32.9





RISOTTO



FRUTOS DEL MAR



SALMÓN

# CALZONE



# CÓCTELES

## GIN AND TONIC

Ginebra Hendriks, piel de pepino y agua tónica

\$43

SELVA GIN: Rodaja de naranja, granos de pimienta y agua tónica

\$38

## Margarita

Zumo de limón, tequila, triple sec.

\$34

## Mojito

hierba buena, azúcar, zumo de limón y Ron blanco.

\$28

## Padrino

Amareto y Whisky escocés.

\$28

## Disaronno

(Aperitivo)T

T/\$28

## Limoncello

(Aperitivo)T

T/\$28

## WHISKY

Buchanan's 12 años

T/\$30

Old Parr 12 años

T/\$30

Chivas 12 años

T/\$29

# CERVEZAS

HEINEKEN

\$11

TRES CORDILLERAS

\$11

SOL

\$10

CORONA

\$11

STELLA ARTOIS

\$11.5

CLUB COLOMBIA

\$8.9

BBC BARRIL

JARRA 1,6 LT

\$36

500 ML

\$17

330 ML

\$8.9

## TEQUILA

Don Julio

T/\$41

Jimador

T/\$28

Jose Cuervo

T/\$28

BAILEYS

T/\$21



# BEBIDAS

Jugo natural \$7.9

Fresa-Mango-Lulo  
-Guánabana-Mora

Agua nacimiento \$4.9

Te Hatsu \$7.5

Limonada natural \$7.5

Limonada \$9.5  
Cherry-Coco

Coca Cola \$4.5

Bretaña \$4.5

Tamarindo \$4.5

Ginger \$5.5

## NOTA

Jugo en leche costo adicional

2.000

Michelada costo adicional

1.500





# POSTRES DE LA CASA

CHEESECAKE DE  
AGRAZ \$16

TIRAMISÚ \$12

PANNA COTTA \$9

AROMATICA \$4

CAFÉ AMERICANO \$5

CAFÉ LATTE \$7

CAPUCHINO \$7

CAFÉ DE ORIGEN EN  
GRANO TOSTADO \$36

LIBRA.

vereda colmenas-Santa Rosa  
de Cabal-Finca, La Josefa



PARA TARDEAR



# Y COMPARTIR.

## PANINI TAPAS

Delicioso pan artesanal elaborado con harinas especiales sin mejorantes industriales y con un cuidadoso proceso de fermentación, con pepperoni en una cama de salsa napolitana.

\$26.9

## PAN ARABE

Pan recién horneado rellenos de pesto y queso boconccini

\$26.9

## PAN FOCACCIA PORCIÓN

Delicioso pan artesanal elaborado con harinas especiales sin mejorantes industriales y con un cuidadoso proceso de fermentación, en aceite de oliva extra virgen, tomate uvalina, aceitunas negras y parmesano.

\$10.9







# ITALIAN

*Pizza & Pasta*

---



PEREIRA

AV. JUAN B. GUTIERREZ #19-58

L-103 PINARES

MALL SONOMA

SANTA ROSA DE CABAL

CLL 11#13-05 ESQUINA

DOMICILIOS

3127773662 Santa Rosa

3106910465 Pereira

 italianpizzapasta\_src