

# Abbiocca

## WINES BY THE GLASS

Barollo Prosecco di Treviso • Prosecco, ITALY	\$45.000
Capitel Nicalo • Blend, Valpolicella, ITALY	\$42.000
Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$54.000
Flor de Vetus • Tempranillo, Toro, SPAIN	\$45.000
Cantina Zacagnini • Pinot Grigio, ITALY	\$42.000
Rutini • Chardonnay, Mendoza, ARGENTINA	\$54.000
Izadi Larrosa Blanc • Garnacha, Rioja, SPAIN	\$45.000
Izadi Larrosa Rose • Garnacha, Rioja, SPAIN	\$45.000
Menade Douce • Sauvignon Blanc, Castilla y León, SPAIN	\$42.000

## SPARKLING WINES

Dom Perignon • Brut, Pinot Noir, champagne FRANCE	\$2.540.000
Magnum Veuve Clicquot • Brut, Champagne FRANCE	\$1.299.000
Veuve Clicquot • Brut, Remis Champagne FRANCE	\$949.000
Bollinger Special Cuvée • Blanc de Noir, Champagne FRANCE	\$732.000
Moët & Chandon Nectar Imperial • Demi Sec, Champagne FRANCE	\$980.000
Taittinger Réserve • Brut, Champagne, FRANCE	\$533.000
Juvé & Camps Reserva de la Familia • Brut, Cava, SPAIN	\$410.000
Barollo Prosecco di Treviso • Prosecco, ITALY	\$260.000
Canella Rosé • Brut, Martinotti, Pinot Nero, ITALY	\$180.000

## WHITE WINES

### Albariño

Pazo de Señorans Selección de Añada • Rías Baixas, SPAIN	\$615.000
Santiago Ruíz (O Rosal) • Rías Baixas, SPAIN	\$490.000

### Chardonnay

El Enemigo • Mendoza, ARGENTINA	\$420.000
Barollo • Veneto, ITALY	\$390.000
George Duboeuf • Pouilly Fuissé, FRANCE	\$490.000
Rutini • Mendoza, ARGENTINA	\$270.000

### Sauvignon Blanc

Cloudy Bay • Marlborough, NEW ZEALAND	\$540.000
Rutini • Mendoza, ARGENTINA	\$340.000
Menade • Castilla y León, SPAIN	\$210.000
Menade Douce • Castilla y León, SPAIN	\$195.000

## INTERESTING WHITES

GB L'hospitalitet Grand Vin Blanc • Blend, La Caple, FRANCE	\$615.000
Alma Negra • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$270.000
Viña Esmeralda • Gewürztraminer, Cataluña, SPAIN	\$239.000
Izadi Larrosa • Garnacha, Rioja, SPAIN	\$219.000
Finca Muñoz • Macabeo, Verdejo, Castilla y León, SPAIN	\$190.000
Cantina Zacagnini • Pinot Grigio, Abruzzo, ITALY	\$219.000
Chateau Ste Michelle • Riesling, Columbia Valley, USA	\$290.000
Colomé Estate • Torrontes, Salta, ARGENTINA	\$240.000
Menade • Verdejo, Castilla y León, SPAIN	\$219.000

## ROSE WINES

B&G Tourmaline • Grenache, Côtes de Provence, FRANCE	\$290.000
Marqués de Casa Concha • Cinsault, Itata Valley, CHILE	\$320.000
Izadi Larrosa • Grenache, Rioja, SPAIN	\$219.000
Carpineto Dogajolo • Toscana, ITALY	\$219.000

## RED WINES

### Cabernet Sauvignon

Montes Alpha M • Maipo Valley, CHILE	\$1.370.000
Zuccardi Finca Los Membrillos • Uco Valley, ARGENTINA	\$1.290.000
Mas La Plana Familia Torres • Penedès, SPAIN	\$980.000
Robert Mondavi Winery • Napa Valley, USA	\$590.000

### Cabernet Franc

Barolo Frank! • Cabernet Franc, Veneto, ITALY	\$440.000
El Enemigo • Cabernet Franc, Mendoza, ARGENTINA	\$450.000

### Carmenere

Montes Purple Angel • Colchagua Valley, CHILE	\$1.070.000
Casa Silva Microterroir Los Lingues • Colchagua Valley, CHILE	\$645.000

### Malbec

Angelica Zapata • Mendoza, ARGENTINA	\$520.000
Luigi Bosca de Sangre • Uco Valley, ARGENTINA	\$420.000
Catena Zapata Malbec Argentino • Mendoza, ARGENTINA	\$1.512.000

### Merlot

Château Magnol Haut-Médoc • Médoc, FRANCE	\$560.000
Casa Silva Angostura • Colchagua Valley, CHILE	\$290.000

### Pinot Noir

Saurus Select • Patagonia, ARGENTINA	\$250.000
Montes Alpha • Aconcagua Valley, CHILE	\$270.000

### Sangiovese

Castel Giocondo Brunello di Montalcino • Toscana, ITALY	\$980.000
Ruffino Riserva Ducale Oro • Chianti, ITALY	\$690.000

### Syrah

Viu Manent El Olivar Single Vineyard • Colchagua Valley, CHILE	\$260.000
----------------------------------------------------------------	-----------

### Tempranillo

Vega Sicilia Valbuena 5° • Ribera del Duero, SPAIN	\$1.690.000
Pago de Carraovejas • Ribera del Duero, SPAIN	\$720.000
Flor de Vetus • Toro, SPAIN	\$225.000

## INTERESTING REDS

Tedeschi • Amarone, Amarone della Valpolicella, ITALY	\$645.000
Marchesi di Barolo Peiragal • Barbera, Barbera d'Alba, ITALY	\$490.000
La Posta • Bonarda, Mendoza, ARGENTINA	\$230.000
Purgatori • Carignan, Costes del Serge, SPAIN	\$519.000
Decoy • Zinfandel, Sonoma County, USA	\$519.000
Alma Negra • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$420.000
Gran Enemigo • Blend, ARGENTINA	\$980.000
Felipe Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$1.050.000
Rutini • Blend, Mendoza, ARGENTINA	\$270.000
Salentein Numina • Blend, ARGENTINA	\$645.000
Septima Gran Reserva • Blend, ARGENTINA	\$490.000
Perez Cruz Quelen • Blend, CHILE	\$419.000
Santa Rita Triple C • Blend, CHILE	\$560.000
Les Roches Noires • Blend, Châteauneuf-du-Pape, FRANCE	\$519.000
GB L'hospitalitet Grand Vin Rouge • Blend, La Caple, FRANCE	\$645.000
Gaja Sito Moresco • Blend, Langhe, ITALY	\$519.000
Lopez de Haro Gran Reserva • Blend, Rioja, SPAIN	\$390.000

\*LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DEL 8% Y ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS

\*PRICES INCLUDE 8% TAX AND THEY ARE EXPRESSED IN COLOMBIAN PESOS

# Abbiocco

## COLOMBIAN RUM FLIGHT \$98.000

Try 5 of the best Colombian Rums

## COLOMBIAN RUM EXPERIENCE \$200.000

Learn about and try Colombian Rums

### SIGNATURE COCKTAILS

#### CADILLAC ELDERFLOWER \$ 52.000

Tequila Patrón Silver, elderflower syrup, lime juice.

#### LULO DRIVER \$ 52.000

Tequila, spicy lulo cordial, lime juice, lemongrass soda

#### XOCHIMILCO \$ 48.000

Tequila, fresh pineapple juice, Bitter bianco, toasted corn (contains white egg)

#### ANANAS \$ 52.000

Clarified pina colada, coconut soda, lime juice

#### SOMOKED BELL PEPPER \$ 52.000

Montelobos mezcal, smoked bell pepper syrup, lime juice

#### GULUPA SPRITZ \$ 46.000

Prosecco, gulupa syrup, Aperol

#### YELLOW SUBMARINE \$ 48.000

Tequila, ginger and goldenberry syrup, lime juice.

#### BLACKBERRY SPRITZ \$ 49.000

Rum, Amareto, orange fresh juice, red fruits syrup, prosecco

#### MEZCALITO \$ 52.000

Montelobos mezcal, botanical cordial, spicy tequila, passion fruit oil, pineapple and lime juices, coriander

### SPIRITS

#### AGUARDIENTE

	SHOT	BOTTLE
Antioqueño tradicional	\$ 21.000	\$ 210.000
Antioqueño sin azúcar	\$ 21.000	\$ 210.000
Mil Demonios	\$ 37.000	\$ 420.000

#### RUM

	SHOT	BOTTLE
La Hechicera	\$ 62.000	\$ 590.000
Havana Club Especial	\$ 32.000	\$ 260.000
Flor de Caña 12 years	\$ 42.000	\$ 390.000
Flor de Caña 18 years	\$ 56.000	\$ 570.000
Flor de Caña 25 years	\$ 165.000	\$ 1'690.000
Parce 8 years	\$ 52.000	\$ 490.000
Parce 12 years	\$ 58.000	\$ 590.000
Gobernador	\$ 52.000	\$ 540.000
Dictador 12 years	\$ 65.000	\$ 640.000
Dictador 20 years	\$ 89.000	\$ 950.000
Diplomático Reserva Exclusiva	\$ 56.000	\$ 570.000
Santa Teresa 1796	\$ 58.000	\$ 590.000
Zacapa 23	\$ 62.000	\$ 610.000

#### TEQUILA & MEZCAL

	SHOT	BOTTLE
Olmecca Altos Plata	\$ 52.000	\$ 490.000
Olmecca Altos Reposado	\$ 52.000	\$ 490.000
Don Julio 70	\$ 92.000	\$ 890.000
Don Julio Reposado	\$ 72.000	\$ 640.000
Don Julio Blanco	\$ 58.000	\$ 540.000
Patrón Silver	\$ 56.000	\$ 520.000
Patrón Añejo	\$ 68.000	\$ 620.000
Maestro Dobel	\$ 76.000	\$ 790.000
Mezcal Contraluz	\$ 79.000	\$ 730.000
Mezcal Montelobos	\$ 59.000	\$ 540.000
Mezcal Alipus	\$ 72.000	\$ 730.000
Mezcal 400 Conejos	\$ 59.000	\$ 540.000
Mezcal Nahuales	\$ 76.000	\$ 780.000

#### VODKA

	SHOT	BOTTLE
Tito's	\$ 62.000	\$ 590.000
Grey Goose	\$ 56.000	\$ 490.000
Ketel One	\$ 46.000	\$ 420.000
Belvedere	\$ 62.000	\$ 590.000

#### GIN

	SHOT	BOTTLE
Monkey 47	\$ 94.000	\$ 610.000
Beefeater	\$ 48.000	\$ 420.000
Beefeater 24	\$ 58.000	\$ 540.000
Bulldog	\$ 52.000	\$ 450.000
Hendrick's	\$ 58.000	\$ 540.000
Hendrick's Orbium	\$ 58.000	\$ 540.000
Selva	\$ 48.000	\$ 420.000
The London No. 1	\$ 62.000	\$ 580.000
Bombay Sapphire	\$ 42.000	\$ 320.000
Tanqueray Ten	\$ 58.000	\$ 590.000
Citadelle	\$ 48.000	\$ 420.000
Mom	\$ 62.000	\$ 580.000

#### SINGLE MALT SCOTCH

	SHOT	BOTTLE
The Glenlivet Founder's Reserve	\$ 52.000	\$ 420.000
The Glenlivet 12 years	\$ 58.000	\$ 520.000
The Glenlivet Captain's Reserve	\$ 62.000	\$ 560.000
The Glenlivet 15 years	\$ 79.000	\$ 730.000
The Glenlivet 18 years	\$ 116.000	\$ 1'490.000
Glenfiddich 12 years	\$ 54.000	\$ 490.000
Glenfiddich 15 years	\$ 65.000	\$ 690.000
Glenfiddich 18 years	\$ 96.000	\$ 950.000
Glenfiddich 21 years	\$ 186.000	\$ 1'980.000
Balvenie 12 years	\$ 72.000	\$ 690.000
Talisker 10 years	\$ 58.000	\$ 540.000
Macallan Sherry Oak 12 years	\$ 106.000	\$ 1'020.000

#### INTERESTING WHISKY

	SHOT	BOTTLE
Royal Salute 38 years		\$ 12'000.000
Iwai Cosmo	\$ 165.000	\$ 1'690.000
Iwai Tradition	\$ 98.000	\$ 980.000
Woodford Reserve	\$ 54.000	\$ 560.000
Bulleit Bourbon	\$ 46.000	\$ 390.000
Bulleit Rye	\$ 48.000	\$ 420.000
Gentleman Jack	\$ 48.000	\$ 390.000
Jack Daniels No. 7	\$ 38.000	\$ 290.000
Jameson	\$ 38.000	\$ 290.000
Monkey Shoulder	\$ 48.000	\$ 390.000
Buchanan's Malts Edition	\$ 62.000	\$ 640.000
Buchanan's 18 Years	\$ 96.000	\$ 950.000
Chivas Mizunara	\$ 72.000	\$ 690.000

## APERITIFS & DIGESTIVES

Remy Martin VSOP	\$ 82.000
Remy Martin XO	\$ 265.000
Hennessy VS	\$ 68.000
Don Pedro Brandy	\$ 46.000
Tío Pepe Jerez (90ml)	\$ 42.000
La Janda Jerez (90ml)	\$ 42.000
Graham's Old Tawny 20 years Porto (90 ml)	\$ 129.000
Campari	\$ 32.000
Fernet Luxardo	\$ 42.000
Jägermeister	\$ 32.000
Grand Marnier	\$ 56.000
Cointreau	\$ 32.000
Disaronno	\$ 36.000
Drambuie	\$ 31.000
Frangelico	\$ 36.000
Licor 43	\$ 36.000
Baileys	\$ 32.000

## BEER

Peroni	\$ 19.000
Stella Artois	\$ 17.000
Corona	\$ 17.000
Estrella de Galicia	\$ 17.000
Club Colombia Dorada	\$ 10.000
Torrealta (de temporada)	\$ 25.000

## SOFT DRINKS

Soda	\$ 8.000
Coca Cola ( <b>Original/Zero</b> )	\$ 7.000
Ginger Ale	\$ 7.000
Fever Tree Tonic	\$ 19.000
Acqua Panna	\$ 17.000
San Pellegrino	\$ 17.000
Red Bull	\$ 17.000
Natural juice	\$ 10.000
<b>Pineapple - spearmint   Red berries</b>	
Signature sodas	\$ 10.000
<b>Feijoa - lime</b>	
<b>Gulupa - vainilla</b>	
<b>Grapefruit - basil</b>	

## COFFEE

Espresso	\$ 6.500
Americano	\$ 6.500
Macchiato	\$ 8.500
Cappuccino	\$ 8.500
Latte	\$ 8.500
Cold brew	\$ 9.500
Almond milk add	\$ 3.500
Coffee cherry infusion	\$ 9.500
<i>Sun-dried and aromatic coffee "cáscara"</i>	

## TEA

	\$ 9.500
Chai / black	
<i>Cinnamon, cardamom, black pepper, cloves, star anise, vanilla pod and cacao nibs</i>	
Red	
<i>Passion fruit, mango, pineapple, papaya, pitahaya, banana, kiwi and goldenberry</i>	
White	
<i>Lavender, mango, pineapple, goldenberry and chamomile</i>	

## APPETIZERS

- **ZUPPA DI POMODORO** •    \$ 32.000  
 San Marzano tomato soup, Gorgonzola cheese, sourdough bread
- **INSALATA** •    \$ 42.000  
 Local romaine lettuce, roasted tomato petals, pickled plums, burrata, cassava bread croutons, Grana Padano cheese, fine herbs, house dressing with mushrooms and fish sauce.  
**Vegetarian option available with house vinaigrette (spiced oil and balsamic vinegar reduction)** 
- **ASPARAGO** •   \$ 46.000  
 Oven-roasted asparagus, 48 month aged Parmigiano Reggiano, mandarin lime, chives
- **GNOCCHI DI MAIS DOLCE** •   \$ 34.000  
 Sweet local corn gnocchi with spiced butter, roasted eggplant puree, creamy Gorgonzola and crispy rice
- **CEVICHE DI PESCE** •  \$ 42.000  
 Pacific coast catch of the day, San Marzano and cucumber tiger milk, avocado, arugula, sweet chili, pickled onion and cucamelon
- **TARTARE DI TARTUFO** •    \$ 57.000  
 25 day aged tenderloin, black truffle mayonnaise, pickled mushrooms, chives, garlic butter sourdough bread
- **POLPO IN PADELLA** •    \$ 76.000  
 Pan-seared octopus, lacto-fermented chili sauce with San Marzano tomato petals and coconut milk, creole potato and aioli, crispies with arugula and hibiscus
- **BRISKET** •   \$ 62.000  
 Red wine-braised beef brisket, balsamic vinegar reduction and cane sugar glaze, Gorgonzola gratiné, giardiniera, arugula, chives, garlic sourdough bread
- **LA TAVOLA DI ABBIOCO** •   \$119.000  
 Italian and Colombian charcuterie and cheeses, olive tapenade, local honey, sourdough bread

## PIZZA

- **TRE TUORLI** •    \$ 59.000      • **SETTE FORMAGGI** •     \$ 49.000  
 Homemade dough, mozzarella and Paipa cheeses, 3 yolks, salamito (sausage), guanciale ham chips, arugula, chives, balsamic vinegar reduction and cane sugar, chives      Pomodoro, Colombian cheeses: buffalo mozzarella, Paipa DOC and Tausavita; Italian cheeses: 48-month aged Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Grana Padano and Gorgonzola, cebollín
- **CARBONARA** •    \$ 49.000      • **PRIMAVERA** •     \$ 43.000  
 Black pepper bacon, caramelized onions, white creamed pomodoro, chives, Grana Pandano, Pecorino Romano, salted egg yolk      Cheesy pomodoro, buffalo mozzarella, Pecorino Romano, asparagus, zucchini, chives, salted egg yolk

### ALLERGENS GUIDE

 Egg  Fish  Dairy  Gluten  seafood  Vegetarian  Nuts

## MAIN COURSES

- **RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO** •   \$ 56.000

*Santa Elena mix mushrooms truffled risotto, Philadelphia cheese, San Marzano tomato petals, Pecorino Romano cheese coral*
- **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** •    \$ 129.000

*Sea broth risotto, octopus, shrimp, lobster, seasonal fish, asparagus, fish broth, and tomato petals*
- **BISTECCA ALLA FIORENTINA** •  American beef (Ribeye) 250g \$ 149.000

*Mashed Andean potato, pickled brocolini, arugula relish* Colombian beef (Porterhouse) 500g \$ 246.000
- **COSTATA DI MAIALE** •  \$ 108.000

*T-bone pork crusted in coffee and spices, creamy creole potato puree, pickled and pan-seared broccoli and zucchini, arugula relish, oxtail jus.*
- **PARMIGIANA DI POLLO** •    \$ 68.000

*Crispy chicken with house pomodoro sauce au gratin with buffalo mozzarella, gemelli pasta with fresh peppersauce and cheese*
- **SALMONE** •     \$ 72.000

*Fresh grilled salmon with gemelli pasta, cherry tomatoes, pickled brocoli and local lime sauce.*
- **PESCE BIANCO** •     \$ 68.000

*Colombian Pacific white catch of the day, creamy Philadelphia cheese and butter sauce, carrot risotto and lobster bisque topped with caramelized Colombian cashew and macadamia nuts*

## PASTA

- **RAVIOLI** •     \$ 65.000

*Colombian blue crab and shrimp, native corn broth, Pecorino Romano and 48-month aged Parmigiano Reggiano*
- **BOLOGNESE** •    \$ 69.000

*Papardelle, aged beef ragu, fresh oregano, 48-month aged Parmigiano Reggiano*
- **LA MAREA** •    \$ 89.000

*Gemelli pasta with lobster bisque sauce, candied cherry tomatoes and Colombian Pacific seafood: octopus, shrimp, lobster and prawns*
- **CARBONARA** •    \$ 69.000

*Papardelle, house bacon with black pepper, Grana Padano and Pecorino Romano cheeses, guanciale chips*
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 56.000

*Papardelle, fresh cream, chives, Colombian cheeses: Buffalo mozzarella, Paipa DOC and Tausavita; Italian cheeses: 48-month aged Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Grana Padano and Gorgonzola*
- **LA PICCANTE** •     \$ 45.000

*Gemelli pasta, fresh cream, fresh chili peppersauce, buffalo mozzarella, Grana Padano, vodka*

## BREAD

- **CESTINO DEL PANE** • \$ 22.000

*Focaccia, cassava bread, soursough bread, brioche, gissinis. Sided by Gorgonzola cheese, honey and truffled butters.*

### ALLERGENS GUIDE

 Egg  Fish  Dairy  Gluten  seafood  Vegetarian  Nuts

## DESSERTS

• **CANNOLI** • 🏠 🍷 🌿 \$ 26.000

Local honey crisp, creamy Philadelphia and Pote cheeses, Andean cloud forest blueberries and orange jam

• **MILLEFOGLIE** • 🍷 🏠 🍷 🍷 🌿 \$ 22.000

Phyllo dough, 70% chocolate mousse, coffee cream, toasted almonds, yogurt ice cream

• **RAVIOLI AL CIOCCOLATO** • 🍷 🏠 🍷 🍷 \$ 24.000

Chocolate ravioli, gulupa cream, gulupa and red berries jam, chocolate sauce

• **FLAN AL YOGURT** • 🍷 🏠 🍷 🍷 🌿 \$ 22.000

Buffalo yogurt flan, lime caramel, red berries coral

• **CASSATA** • 🏠 🍷 🍷 🌿 🍷 \$ 34.000

Seasonal gelato sandwiches, buffalo milk caramel spread, buffalo milk caramel spread foam

## SOFT DRINKS

**SODA** \$ 8.000

**COCA COLA** (Original | Zero) \$ 7.000

**GINGER ALE** \$ 7.000

**FEVER TREE TONICA** \$ 19.000

**ACQUA PANNA** \$ 17.000

**SAN PELLEGRINO** \$ 17.000

**RED BULL** \$ 17.000

**NATURAL JUICE** \$ 10.000  
(Pineapple-spearmint | Red berries)

**SIGNATURE SODAS** \$ 10.000

Feijoa - lime  
Gulupa - vainilla  
Grapefruit - basil

\* PRICES INCLUDE 8% TAX AND ARE EXPRESSED IN COLOMBIAN PESOS \* Consumers are informed that this business establishment suggests to its consumers a tip corresponding to 10% of the value of the bill, which may be accepted, rejected or modified by you, according to your assessment of the service provided. When requesting the account, tell the person who attends you whether or not you want said amount to be included in the bill or indicate the amount you want to give as a tip. In this establishment, 100% of the money collected as tips is allocated to all personnel in the company's service and food preparation area. In case you have any problem with the collection of the tip, contact the Hotline of the Superintendence of Industry and Commerce to file your complaint, to the telephones: In Bogotá 6513240, for the rest of the country toll-free national line: 018000-910165

## ENTRADAS

- **ZUPPA DI POMODORO** •    \$ 32.000

Sopa de tomate San Marzano, queso Gorgonzola, orégano fresco, pan de masa madre
- **INSALATA** •    \$ 42.000

Lechuga romana, pétalos de tomate rostizados, ciruelas encurtidas, burrata, croutons de pan de yuca, queso Grana Padano, finas hierbas, aderezo de la casa con hongos y salsa de pescado.  
**Opción vegetariana disponible con vinagreta de la casa (aceite especiado y reducción de balsámico)** 
- **ASPARAGO** •   \$ 46.000

Rostizados al horno, Parmigiano Reggiano 48 meses, limón mandarina, cebollín
- **GNOCCHI DI MAIS DOLCE** •   \$ 34.000

Ñoquis de choclo nativo con mantequilla especiada, puré de berenjena rostizado, cremoso de Gorgonzola y crocante de arroz
- **CEVICHE DI PESCE** •  \$ 42.000

Ceviche de pesca del día del Pacífico, leche de tigre de tomate San Marzano y pepino, aguacate, rúgula, ají dulce, cebolla encurtida y cucamelón
- **TARTARE DI TARTUFO** •    \$ 57.000

Solomito de res madurado 25 días, mayonesa de trufas negras, setas encurtidas, cebollín, pan de masa madre con mantequilla de ajo
- **POLPO IN PADELLA** •    \$ 76.000

Pulpo sellado al sartén, salsa de ají lactofermentado con pétalos de tomate San Marzano y leche de coco, papa criolla y alioli, crocantes de rúgula y flor de Jamaica
- **BRISKET** •   \$ 62.000

Res braseado en vino tinto, reducción de balsámico y panela, cremoso de Gorgonzola, verduras giardiniera, rúgula, cebollín, pan de masa madre con ajo
- **LA TAVOLA DI ABBIOCO** •   \$119.000

Charcutería y quesos Italo colombianos, tapenade de aceitunas, miel artesanal y local, pan de masa madre

## PIZZA

- **TRE TUORLI** •    \$ 59.000

Masa hecha en casa, pomodoro quesuda, mozzarella, queso Paipa, 3 yemas, salami, chips de guanciale, rúgula, cebollín, reducción de balsámico y panela
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 49.000

Pomodoro, quesos colombianos: mozzarella de búfala, Paipa DOC y Tausavita; quesos italianos: Parmigiano Reggiano 48 meses, Pecorino Romano, Grana Padano y Gorgonzola, cebollín
- **CARBONARA** •    \$ 49.000

Tocineta a la pimienta negra, cebollas caramelizadas, pomodoro blanca, Grana Padano, Pecorino Romano, cebollín, yema curada
- **PRIMAVERA** •     \$ 43.000

Pomodoro quesuda, mozzarella de búfala, Grana Padano, Pecorino Romano, espárgos, zucchini, cebollín, yema curada, puré de maíz

## GUÍA DE ALÉRGENOS

## PLATOS FUERTES

- **RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO** •   \$ 56.000

Risotto trufado de hongos mixtos de Santa Elena, queso Philadelphia, pétalos de tomate San Marzano, coral de queso Pecorino Romano
- **RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** •    \$ 129.000

Risotto en fondo de mar, pulpo, camarones, langosta, pesca del día y espárragos
- **BISTECCA ALLA FIORENTINA** •  Carne americana (Ribeye) 250g \$ 149.000

Con puré cremoso de papa criolla, brócoli encurtido y ají de rúgula Carne colombiana (Porterhouse) 500g \$ 246.000
- **COSTATA DI MAIALE** •  \$ 108.000





T-bone de cerdo encostrado en café y especias, puré cremoso de papa criolla, brócoli y zucchini encurtidos y sellados al sartén, ají de rúgula, jus de rabo de toro
- **PARMIGIANA DI POLLO** •    \$ 68.000




Pollo crocante bañado en salsa pomodoro de la casa, gratinado con mozzarella de búfala, orégano fresco, acompañado de pasta gemelli en salsa picante con queso.
- **SALMONE** •     \$ 72.000




Salmón fresco a la plancha, pasta gemelli, tomate cherry, brócoli encurtido y salsa de limón mandarino.
- **PESCE BIANCO** •      \$ 68.000




Pesca blanca del Pacífico colombiano, salsa de queso Philadelphia, mantequilla y bisque de langosta, risotto de zanahoria cubierto con macadamia y marañón colombiano garrapiñado.





## PASTA





- **RAVIOLI** •     \$ 65.000

Cangrejo azul y camarón, brodo de choclo nativo, puré de maíz, Pecorino Romano y Parmigiano Reggiano 48 meses
- **BOLOGNESE** •    \$ 69.000

Papardelle, ragú de res madurado, orégano fresco, Parmigiano Reggiano 48 meses
- **LA MAREA** •    \$ 89.000



Pasta gemelli con salsa de bisque de langosta, tomates cherry confitados y mariscos del Pacífico colombiano: pulpo, camarón, langosta y langostinos.
- **CARBONARA** •    \$ 69.000

Papardelle, tocineta de la casa a la pimienta negra, quesos Grana Padano y Pecorino Romano, chips de guanciale
- **SETTE FORMAGGI** •     \$ 56.000

Papardelle, crema fresca, cebollín, quesos colombianos: mozzarella de búfala, Paipa DOC y Tausavita; quesos italianos: Parmigiano Reggiano 48 meses, Pecorino Romano, Grana Padano y Gorgonzola
- **LA PICCANTE** •     \$ 45.000

Pasta gemelli, crema fresca, salsa picante de peperoncino, mozzarella de búfala, Grana Padano, vodka

## PAN

- **CESTINO DEL PANE** •   \$ 22.000

Focaccia, pan de yuca, pan de masa madre, brioche, grissinis. Acompañado de mantequillas de queso Gorgonzola, de miel y de trufa.

## GUÍA DE ALÉRGENOS



## POSTRES

• **CANNOLI** •    \$ 26.000

Crocante de miel colombiana, cremoso de quesos Philadelphia y Pote de Boyacá, mermelada de naranja arándanos del páramo de Sonsón

• **MILLEFOGLIE** •      \$ 22.000

Masa crujiente, mousse de chocolate 70%, crema de café, almendras tostadas, helado de yogurt

• **RAVIOLI AL CIOCCOLATO** •     \$ 24.000

Raviolis de chocolate, crema de gulupa, mermeladas de gulupa y frutos rojos, salsa de chocolate.

• **FLAN AL YOGURT** •      \$ 22.000

Flan de yogurt de búfala, caramelo de limón crocante de frutos rojos

• **CASSATA** •      \$ 34.000

Sandwichs de gelato de temporada, galleta, arequipe de búfala, espuma de arequipe de búfala

## BEBIDAS

**SODA** \$ 8.000

**COCA COLA** (Original | Zero) \$ 7.000

**GINGER ALE** \$ 7.000

**FEVER TREE TÓNICA** \$ 19.000

**ACQUA PANNA** \$ 17.000

**SAN PELLEGRINO** \$ 17.000

**RED BULL** \$ 17.000

**JUGO NATURAL** \$ 10.000  
(Piña Hierbabuena | Frutos Rojos)

**SODAS DE LA CASA** \$ 10.000  
Feijoa y limón  
Gulupa y vainilla  
Toronja y albahaca

\* LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO DEL 8%  
Y ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS COLOMBIANOS \*

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor 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, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicio y preparación de alimentos de la empresa. 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 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165