

ITALIAN

Pizza & Pasta



📍 PEREIRA - MALL SONOMA L-103 PINARES

📍 SANTA ROSA DE CABAL
CLL. 11 No. 13 - 05 ESQUINA

Entradas



CREMA DE TOMATE

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

\$17



BURRATA CAPRESE Y PROSCIUTTO

Refinada y cremosa, esta delicada creación está compuesta por una fina capa de mozzarella fresca anudada como un pequeño saco. Su interior guarda la famosísima stracciatella, mezcla perfecta de crema de leche de búfala e hilos de mozzarella, acompañada de rodajas de tomate fresco, prosciutto y hojas de rúgula, con un ligero baño de vinagre balsámico, sal y pimienta.

\$34

PANINI-TAPAS

Rodajas de nuestro delicioso pan, elaborado de harinas especiales sin mejorantes y con un cuidadoso proceso de fermentación, en una delicada cama de salsa napolitana artesanal, cada rodaja de pan lleva pepperoni y mozzarella.

\$25

PAN ARABE

Pan recién horneado rellenos de pesto y queso feta

\$25



Ensalada Italian



Combinación de lechugas mixtas, aceitunas negras, tomate Cherry, pepinillo europeo, queso feta, semillas de ajonjolí y un delicioso pollo marinado; esta saludable combinación acompañada de una vinagreta artesanal.

(opcional cebolla).

\$29.9

FOCACCIA (Porción)

Delicioso pan horneado en aceite de oliva extra virgen, con tomate Cherry y aceitunas negras.

\$8





Pastas

(LINGUINI- FETUCCINE- SPAGHETTI- PENNE)

FRUTOS DEL MAR

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

\$39.9

CARBONARA

En la clásica salsa italiana, con queso parmesano y trozos de guanciale o tocineta. (Elaborada con pimienta)

\$29.9



BOLOGNESA

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

\$28.5

NAPOLITANA

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

\$22.9

ALL' AMATRICIANA

Picante, con trozos de guanciale o tocineta en salsa napolitana

\$29.9

PASTA AL BURRO

De tu preferencia, salteada en aceite de oliva o mantequilla

\$18

Pasta 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.

\$36

ALFREDO

Exquisita salsa blanca con pollo desmechado.

\$29.9

PASTA AL PESTO

En aceite de oliva extra virgen, hojas de albahaca fresca y nueces

\$24.9



AMALFITANA

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

\$36

PASTA ACEITE DE TRUFA BLANCA

Pasta con champiñón portobello, parmesano y albahaca picada, salteados en aceite trufa blanca y oliva.

\$34

Ravioli



Pasta rellena con espinaca y queso ricota o queso mozzarella; sobre salsa napolitana y pintas de queso ricota.

\$37

CANELONES (Pollo champiñones o carne)

Deliciosos rollos de pasta, elaborados artesanalmente, gratinados con mozzarella en una base de salsa blanca, con notas de reducción de vinagre balsámico.

\$36



RISOTTO

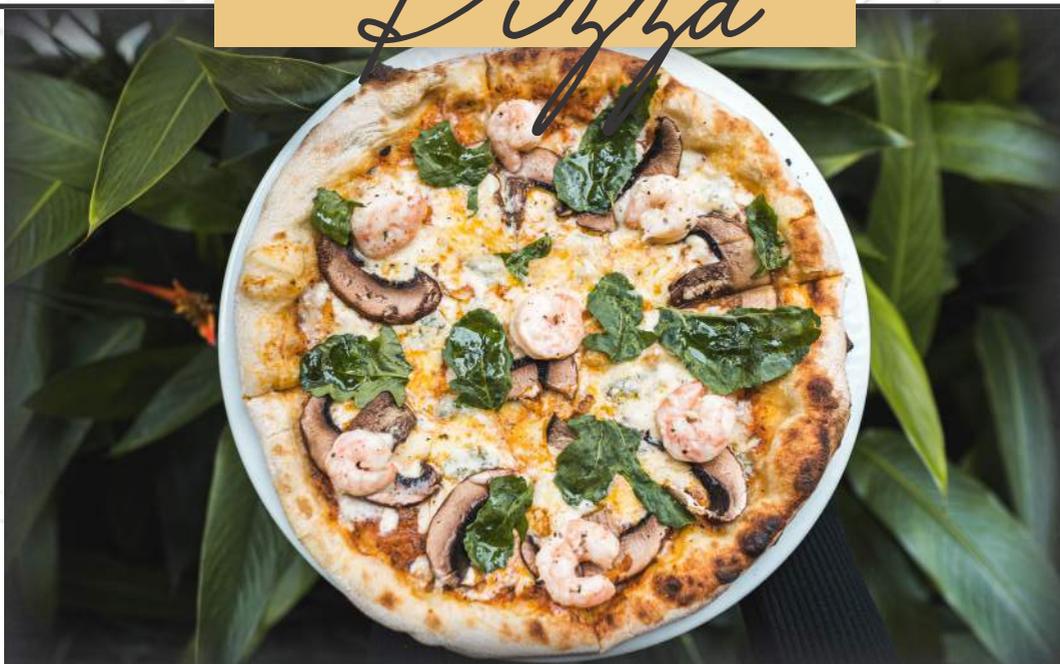
Arroz arborio con queso azul y champiñones.

\$37.9

Arroz arborio con frutos del mar.

\$43.9

Pizza



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

TAMAÑO DE 30 CMS (4 PORCIONES)

PIZZA ATIPIKA: (Participante Pizza Master 2022)

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

\$30

MARGARITA

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

\$24.9

PEPPERONI

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella y un clásico deseable de pepperoni.

\$28.9

CUATRO QUESOS

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, parmesano, azul y ricota.

\$32

FLORENCIA

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, pepperoni y prosciutto.

\$34

MILAN

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, parmesano, pollo y portobello.

\$34.9



BURRATA

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

\$38

SANTA ROSANA

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

\$38

ROMA

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

\$36.9

GAMBERETTI

Salsa napolitana artesanal, queso mazzarella y deliciosa combinación de camarones salteados, champiñón portobello queso azul y rúgula.

\$42

VEGETARIANA Opción 1

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

\$30.9

VEGETARIANA Opción 2

Salsa napolitana artesanal, queso mozzarella, aceitunas negras, tomate cherry y rúgula.

\$30.9

ALOHA

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

\$28.9

Adiciones

| | |
|------------------------------|--------|
| PORCIÓN DE PAN | \$3.9 |
| FRUTOS DE MAR | \$24 |
| CAMARONES | \$21 |
| PEPPERONI | \$14.9 |
| PROTEÍNAS (POLLO - CARNE) | \$13 |

| | |
|------------------|--------|
| VEGETALES | \$10 |
| QUESOS | \$14.9 |
| BURRATA | \$18.9 |
| ACEITUNAS NEGRAS | \$14 |

Calzone

EN NUESTRA DELICIOSA MASA DE FERMENTACIÓN NATURAL Y BAÑADOS EN SALSA NAPOLITANA 100% ARTESANAL



FOMAGGI

Relleno de pollo, quesos mozzarella, ricota, parmesano y pintas de queso azul.

\$30

ALOHA

Relleno de piña confitada y jamón.

\$30

PEPPERONI

Relleno 100% pepperoni.

\$30

Casagnas



BOLOGNESA

Deliciosa bolognesa artesanal gratinada con queso mozzarella.

\$29

POLLO Y CHAMPIÑÓN

Deliciosa salsa blanca artesanal con pollo y champiñones gratinada con queso mozzarella.

\$29

MIXTA (Bolognesa Y Pollo)

\$29

BEATA VIRGO *Maria*

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.*

Amen



MENU

Bebidas

| | |
|-----------------------------------------------------------|--------------|
| AGUA – NACIMIENTO | \$4.5 |
| TE HATSU | \$7.5 |
| LIMONADA NATURAL | \$7.5 |
| LIMONADA CHERRY | \$9.5 |
| LIMONADA DE COCO | \$9.5 |
| SODAS ITALIANAS | \$8.5 |
| COCA COLA | \$4.5 |
| JUGO NATURAL | \$7.5 |
| <i>(en Agua de: Fresa, Mango, Guanábana, Lulo y Mora)</i> | |

Jugos en leche tienen un incremento de \$2.000 y
las bebidas micheladas de \$1.500

Vinos

VINO DE TEMPORADA

B/ \$70

VINOS ITALIANOS (Cepas Disponibles)

B/ \$85

SANGRÍA DE LA CASA (Jarra)

(con vino rosado)

\$85

CHIANTI

B/ \$98

LAMBRUSCO (Rosado y Tinto)

B/ \$70

COPA DE VINO CALIENTE

\$17

COPA DE VINO (Blanco y Tinto)

\$17



Cervezas

HEINEKEN

\$11

SOL

\$10

TRES CORDILLERAS

\$11

CLUB COLOMBIA

\$8

JARRA DE CERVEZA BBC

1 Lt \$25



PERONI

\$12

CORONA

\$11

STELLA ARTOIS

\$11.5

BBC BOTELLA

\$11

BBC DE BARRIL

X 330 ml

\$8.9

X 500 ml

\$17



Cocktail



GIN AND TONIC

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. .

\$26

MOJITO

Hierba buena, azúcar, zumo de limón y Ron blanco

\$26

PADRINO

Amareto y Whisky escocés

\$25

DISARONNO (Aperitivo)

T/ \$19

WHISKY

Buchanan's (12 años) T/ \$32 B/ \$280

Old Parr (12 años) T/ \$28 B/ \$180

Chivas (12 años) T/ \$28 B/ \$230

TEQUILA

Don Julio T/ \$35

Jimador T/ \$22

BAILEYS T/ \$18

Postre



PANNA COTTA

\$7

TIRAMISÚ

\$7



CHEESECAKE DE AGRAZ

\$12

CAFÉ DE ORIGEN

TAZA \$5 LB \$36

CAFÉ LATTE

\$7

AROMÁTICA

\$3.5

SONOMA PINARES
AV. JUAN B. GUTIERREZ #19-58

DOMICILIOS



310 691 0465



italianpizzapasta_src

E-mail: 1italianpizzapasta@gmail.com