

M E N U

SANTA MARIA

CUCINA ITALIANA

HORARIOS

LUNES - JUEVES
12:00 PM - 10:00 PM

VIERNES - SABADO
12:00 PM - 10:30 PM

DOMINGO
12:00 PM - 9:00 PM

restaurantesantamaria.com.co





PARMIGIANA



BURRATA



TAGLIERE SALUMI



FOCACCINA JAMON Y QUESO

ABREBOCAS

BURRATA

queso burrata, cherry, rúgula \$37.000

TAGLIERE SALUMI

laminas de embutidos varios \$42.000

CARPACCIO SALMONE

salmón, rúgula, cherry \$21.000

CARPACCIO CARNE

res, rúgula, cherry, parmesano \$22.000

PARMIGIANA

berenjenas, pomodoro, mozzarella, parmigiano, albahaca \$21.000

POLPETTE

albondigas de carne en salsa de tomate \$21.000

PAPPA AL POMODORO

crema de tomate italiana, crustones, parmigiano \$20.000

TOSTADA GUACAMOLE Y SALMÓN

salmón ahumado, guacamole, bufala fresca \$23.000

BRUSCHETTA

tomate, ajo, albahaca, aceite EVO \$18.000

FOCACCINA JAMÓN QUESO

focaccia rellena con jamón, mozzarella \$18.000

FOCACCINA CAPRESE

focaccia rellena de bufala, tomate cherry, aceite EVO, pimienta negra \$18.000



SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA



CARBONARA ITALIANA



RAVIOLI AL SALMONE



LASAGNA



SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA



ÑOQUIS 4 FORMAGGI



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

En nuestra selección de pastas, ofrecemos una variedad de opciones. Puede elegir entre nuestra pasta fresca tagliatelle, que destaca por su textura suave, o nuestras pastas tradicionales de alta calidad, como los rigatoni y spaghetti, elaborados mediante el método de extrusión en bronce para una mayor rugosidad y una mejor adherencia de las salsas.



PASTA

RAVIOLI CARNE AL RAGÚ

pasta artesanal rellena,
servida con ragú boloñés tradicional. \$45.000

RAVIOLI SALMONE

ravioli caseros rellenos y bañados
en cremosa salsa de salmón. \$46.000

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

rellenos de ricotta y espinaca,
en crema de champiñones, y nueces. \$44.000

SANTA MARÍA CON TRUFA

parmigiano, aceite de trufa, prosciutto crudo,
crema de leche. \$39.000

RIGATONI AL SALMONE

salmon, cebolla, crema de leche.
\$39.000

SPAGHETTI FRUTOS DEL MAR

pescado y mariscos varios y en salsa
pomodoro al cartoccio. \$53.000

TAGLIATELLE BOSCAIOLA

tocineta, champiñones, crema de leche,
perejil. \$39.000

ÑOQUIS ALLA SORRENTINA

ñoquis de papa con salsa de tomate y,
mozzarella de bufala \$36.000

ÑOQUIS 4 QUESOS

ñoquis de papa con salsa de quesos y
nueces \$36.000

CARBONARA

tocineta, crema de huevo, crema de leche, queso
parmigiano. \$38.000

CARBONARA A LA ITALIANA

guanciale, crema de huevo queso pecorino
\$48.000

LASAGNA

tipica lasagna italiana con “ragú bolognese” y
bechamel. \$38.000

LASAGNA RICOTTA SPINACI

con queso ricotta, mozzarella, espinaca y
bechamel. \$35.000

AMATRICIANA

tocineta, salsa de “pomodoro italiano”
pimienta, queso parmigiano. \$38.000

BOLOGNESE

salsa de “pomodoro italiano” con
carne a la boloñesa, parmigiano \$36.000

POMODORO E BASILICO

salsa de “pomodoro italiano” con albahaca fresca
parmigiano \$35.000

CUATRO QUESOS

salsa blanca con crema de leche, mozzarella queso
azul, provolone, parmigiano y nueces. \$38.000



PICANTE



VEGETARIANO



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE



RISOTTO AL OSSOBUCO



PAN FOCACCIA



PARMIGIANO

RISOTTO

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*

arroz cremoso con pescado y mariscos. \$53.000

RISOTTO ALL'OSSO BUCO*

arroz cremoso con el tipico ossobuco milanés. \$55.000

* 30 min aproximadamente

ENSALADAS

NIZZARDA

mixto de lechugas, tomate, pepino, cebolla, aceitunas, huevo duro, atún \$35.900

GRIEGA 🌱

mixto de lechugas, tomate, pepino, cebolla, aceitunas, queso feta \$33.000

DE LA CASA 🌱

mixto de lechugas, tomate, pepino, cebolla, aceitunas \$23.000

adiciones

parmigiano \$6.000

pan/focaccia \$5.000

fruta / verdura \$5.000

queso \$8.700

adiciones

burrata \$18.900

carne/embutidos \$9.800

aceite de trufa \$6.000

crudo italiano \$14.000



BUFALISSIMA



STRACCIATELLA



CALZONE

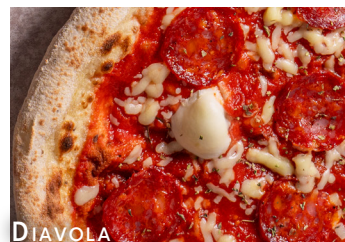
PORCODOLCE



CAPRICCIOSA



DOLCE PECCATO



DIAVOLA



Nuestra masa se elabora con una harina fortificada y con un alto contenido de proteínas, lo que le da a la pizza una textura suave y a la vez crujiente. Para hacerla aún más especial y saludable, enriquecemos la receta con semillas de linaza, chía y salvado, la dejamos madurar de 48 a 72 horas creando un equilibrio perfecto entre sabor y bienestar.



Pizza

BUFALISSIMA

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, cherry, rúgula y mozzarella de búfala fresca. \$58.000

PORCODOLCE

mozzarella, porchetta italiana, queso azul y miel. \$44.000

SUPER DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, stracciatella, ventricina picante italiana y orégano. \$41.000

CREMA FUNGHI TARTUFATA

mozzarella, crema de champiñones trufada, rúgula y aceitunas. \$37.000

STRACCIATELLA

pomodoro, mozzarella, stracciatella, pesto, tomate seco y albahaca fresca. \$43.000

HAWAII BIANCA

mozzarella, jamón, ricotta, provolone y piña en reducción de Aperol. \$47.000

ACCHIUGHE

pomodoro, mozzarella, mozzarella de búfala, anchoas, alcaparras, aceitunas y orégano. \$40.000

PIZZA CARBONARA

crema de leche, mozzarella, tocineta, huevo, parmigiano y pimienta negra. \$40.000

ZOLA E PERE

mozzarella, queso azul, nueces y peras en reducción de vino tinto. \$39.000

REGINA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella de búfala fresca, albahaca y aceite EVO. \$38.000

FOCACCIA CRUDO E BURRATA

focaccia con burrata cremosa, prosciutto crudo italiano, cherry, rúgula y aceite EVO. \$59.000

CALZONE FARCITO

pomodoro, mozzarella, jamón artesanal, champiñones y alcachofas. \$39.000

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, mozzarella de búfala, chorizo picante y orégano. \$39.000

DOLCE PECCATO

pomodoro, mozzarella, stracciatella, salame picante, salsa de miel, bacon, picante y rúgula. \$43.000

SALSICCIA ITALIANA

pomodoro, mozzarella, mozzarella de búfala y salchicha artesanal italiana. \$39.000

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, jamón artesanal, champiñones, aceitunas y alcachofas. \$44.000

PROSCIUTTO COTTO

pomodoro, mozzarella, stracciatella y jamón artesanal. \$39.000

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella y mozzarella de búfala con albahaca fresca. \$37.000

CARNE D.O.C.

pomodoro, mozzarella, salchicha fresca, chorizo picante y jamón artesanal. \$41.000

ORTOLANA

mozzarella, zucchini, berenjena, cebolla, champiñones y provolone. \$38.000

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, jamón artesanal, champiñones, aceitunas y alcachofas. \$44.000

POLLO FUNGHI

pomodoro, mozzarella, pollo y champiñones. \$38.000

HAWAIANA

pomodoro, mozzarella, jamón artesanal y piña fresca. \$39.000

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

provolone, queso azul y parmigiano. \$38.000

ospitalita-italiana.com

gamberorossointernational.com

healthchef.it



picante  vegetariano 

Masa Classica de cereales con borde. \$ 0

Masa Santa Maria de cereales delgada. \$ 3.000



POSTRES

TIRAMISÚ	\$18.000
CANNOLO SICILIANO	\$21.000
PANNA COTTA	\$19.000
PIZZA NUTELLA	\$21.000
TORTA DE CHOCOLATE	\$24.500

BEBIDAS

AGUA MINERAL 500ml	\$9.500
AGUA MINERAL 300ml	\$8.500
COCA COLA ORIG / ZERO	\$8.500
GINGER /TONICA /BRETAÑA	\$8.500
JUGO NATURAL	\$9.500
LIMONADA DE COCO	\$10.900
AGUA SAN PELLEGRINO	\$14.500
TE HATSU	\$9.900
SODA HATSU	\$9.500

ESPRESSO	\$6.000
MACCHIATO	\$7.000
AMERICANO	\$9.000
CAPUCCINO	\$10.000
AROMATICA / TÉ	\$9.000

ADICIÓN LECHE	\$3.800
---------------	---------

VINOS

COPA TINTO/BLANCO/ROSADO	\$23.000
COPA NEGRAMARO/SAUVIGNON	\$28.000
COPA SOLAURA SANGIOVESE	\$31.000
COPA TINTO DE VERANO	\$31.000



CERVEZA

STELLA ARTOIS	\$14.500
PERONI	\$14.500
BOTELLA 3 CORDILLERAS 330ml	\$14.500
VASO 3 CORDILLERAS 330ml	\$13.500
PINTA 3 CORDILLERAS	\$18.500
JARRA 3 CORDILLERAS	\$44.800
ERDINGER 500ml	\$25.000

MICHELADA	\$4.800
ZUMO DE LIMÓN	\$3.800



NEGRONI

COCKTAILS

NEGRONI	\$33.000
MARGARITA	\$35.000
MOJITO	\$35.000
MOSCOW MULE	\$36.500
GIN TONIC (GORDON'S)	\$36.500
DRY MARTINI	\$35.000
DAIQUIRI	\$35.000
MANHATTAN	\$36.500
APEROL SPRITZ	\$25.000
CAMPARI SPRITZ	\$35.000

DIGESTIVOS

AMARO DEL CAPO	\$20.000
SAMBUCA	\$20.000
GRAPPA	\$20.000
LIMONCELLO	\$15.000

GIN&TONIC

HENDRICKS	\$48.000
BEEFEATER	\$43.000
BOMBAY	\$42.000
TANQUERAY	\$42.000
THE HATMAN	\$38.000
THE HATMAN STRAWBERRY	\$38.000



APEROL SPRITZ

MOCKTAILS

RED PASSION	\$19.000
GREEN FRESH	\$19.000
SOL	\$19.000
DETOX	\$19.000



SANTA MARIA CHAPINERO

CALLE 59 A BIS # 5-10 (+57) 312 212 0155

SANTA MARIA PARKWAY

CALLE 40 # 22-35 (+57) 321 438 5823

BOGOTÁ



@santamariabog