

# M E N U

# SANTA MARIA

CUCINA ITALIANA

GANADOR

Mejor Pizzeria en Colombia 2023

[www.gamberorossointernational.com](http://www.gamberorossointernational.com)

**GAMBERO ROSSO**<sup>®</sup>



## 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](http://restaurantesantamaria.com.co)



PARMIGIANA



BURRATA



TAGLIERE SALUMI



FOCACCINA JAMON Y QUESO

# ABREBOCAS

## BURRATA

queso burrata, cherry, rúgula \$33.900

## TAGLIERE SALUMI

laminas de embutidos varios \$39.500

## CARPACCIO SALMONE

salmón, rúgula, cherry \$18.900

## CARPACCIO CARNE

res, rúgula, cherry, parmesano \$17.300

---

## PARMIGIANA

berenjenas, pomodoro, mozzarella, parmigiano, albahaca \$17.900

## POLPETTE

albondigas de carne en salsa de tomate \$17.100

## PAPPA AL POMODORO

crema de tomate italiana, crustones, parmigiano \$14.900

---

## TOSTADA GUACAMOLE Y SALMÓN

salmón, guacamole, bufala fresca \$18.900

## BRUSCHETTA

tomate, ajo, albahaca, aceite EVO \$13.500

## FOCACCINA JAMÓN QUESO

focaccia rellena con jamón, mozzarella \$14.900

## FOCACCINA CAPRESE

focaccia rellena de bufala, tomate cherry, aceite EVO, pimienta negra \$14.900



SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA



CARBONARA ITALIANA



RAVIOLI AL SALMONE



LASAGNA



SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA



ÑOQUIS 4 FORMAGGI



TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

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\*

pasta artesanal rellena  
con salsa pomodoro. \$44.900

## RAVIOLI AL SALMONE\*

pasta artesanal rellena  
con salsa de salmón. \$44.900

## RAVIOLI RICOTTA E SPINACI\*

pasta artesanal rellena con  
salsa cuatro quesos. \$43.900

## SANTA MARIA CON TRUFA

parmigiano, aceite de trufa, prosciutto crudo,  
crema de leche. \$36.900

## TAGLIATELLE AL SALMONE

salmon, cebolla, crema de leche.  
\$36.800

## SPAGHETTI FRUTOS DEL MAR

pescado y mariscos varios y en salsa  
pomodoro al cartoccio. \$52.800

## TAGLIATELLE BOSCAIOLA

tocineta, champiñones, crema de leche,  
perejil. \$38.500

## 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. \$36.800

## CARBONARA A LA ITALIANA

guanciale, crema de huevo queso pecorino  
\$47.800

## LASAGNA

tipica lasagna italiana con “ragú bolognese” y  
bechamel. \$34.500

## LASAGNA RICOTTA SPINACI

con queso ricotta, mozzarella, espinaca y  
bechamel. \$31.900

## AMATRICIANA

tocineta, salsa de “pomodoro italiano”  
pimienta, queso parmigiano. \$37.500

## BOLOGNESE

salsa de “pomodoro italiano” con  
carne a la boloñesa, parmigiano \$35.900

## POMODORO E BASILICO

salsa de “pomodoro italiano” con albahaca  
frescaparmigiano \$31.800

## CUATRO QUESOS

salsa blanca con crema de leche, mozzarella  
queso azul, provolone y parmigiano. \$36.500



PICANTE



VEGETARIANO

\* disponible con las salsas de la columna derecha



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE



RISOTTO ALL'OSSOBUCO



PAN FOCACCIA



PARMIGIANO

# RISOTTO

## RISOTTO AI FRUTTI DI MARE\*

arroz cremoso con pescado y mariscos. \$51.300

## RISOTTO ALL'OSSO BUCO\*

arroz cremoso con el tipico ossobuco milanés. \$52.400

\* 30 min aproximadamente

# ENSALADAS

## NIZZARDA

mixto de lechugas, tomate, pepino, cebolla, aceitunas, huevo duro, atún \$34.600

## GRIEGA 🌱

mixto de lechugas, tomate, pepino, cebolla, aceitunas, queso feta \$29.200

## DE LA CASA 🌱

mixto de lechugas, tomate, pepino, cebolla, aceitunas \$21.000

---

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

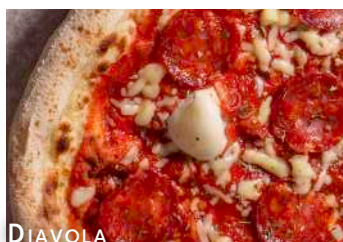
PORCODOLCE



FOCACCIA CRUDO E BURRATA



CALZONE



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, crudo italiano, cherry, rúgula, bufala fresca, aceite EVO \$52.400

## PORCODOLCE

mozzarella, porchetta, queso azul, miel. \$42.000

## SUPER DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, stracciatella, ventricina picante italiana, orégano. \$39.500

## FOCACCIA CRUDO E BURRATA

burrata, prosciutto crudo italiano, tomate cherry, rúgula, aceite EVO. \$56.800

## STRACCIATELLA

pomodoro, mozzarella, stracciatella, pesto, tomate seco, albahaca. \$39.800

## HAWAII BLANCA

mozzarella, jamón, ricotta, provolone, piña en reducción de aperol. \$44.900

## ANCHOAS

pomodoro, mozzarella, queso bufala, anchoas alcaparras, aceitunas, orégano \$40.000

## PIZZA CARBONARA

crema de leche, mozzarella, tocineta, huevo queso parmigiano, pimienta negra \$38.500

## ZOLA E PERE

mozzarella, queso azul peras en reducción de vino tinto. \$36.800

## REGINA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella de bufala fresca, albahaca, aceite EVO. \$34.800

## CALZONE FARCITO

pomod, mozz, jamón champiñones, alcachofas \$35.800

## CALZONE TRICOLORE

pomodoro, mozzarella orégano. \$33.500

## DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, bufala, chorizo picante orégano. \$35.800

## PORCHETTA

pomodoro, mozzarella, porchetta orégano. \$39.800

## SALSICCIA ITALIANA

pomodoro, mozzarella, bufala salchicha artesanal italiana, orégano. \$36.500

## JAMON CHAMPIÑONES

pomodoro, mozzarella, jamón artesanal y champiñones. \$36.500

## JAMON AHUMADO ARTESANAL

pomodoro, mozzarella, jamón artesanal orégano. \$34.500

## MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, queso bufala albahaca. \$31.400

## CARNE DOC

pomodoro, mozzarella, salchicha fresca chorizo picante, jamón artesanal \$39.500

## DE LA HUERTA

mozzarella, zuquini, berenjenas en aceite EVO cebolla, champiñones, queso provolone. \$35.800

## CUATRO ESTACIONES

pomodoro, mozzarella, jamón artesanal champiñones, aceitunas, alcachofas \$39.500

## POLLO CHAMPIÑONES

pomodoro, mozzarella, pollo champiñones. \$35.500

## HAWAYANA

pomodoro, mozzarella, jamón artesanal piña. \$36.500

## PIZZA CUATRO QUESOS

pomodoro, mozzarella, provolone, queso azul parmigiano. \$36.800

## BUFALISSIMA CEREALI Health Chef®

pomodoro, cherry, rúgula, bufala fresca, aceite EVO. \$39.800

Somos Embajadores de Health Chef®, con el cual nos proponemos difundir un estilo saludable en la cocina para todos.  
[www.healthchef.it/health-chef-ambassadors-estero/](http://www.healthchef.it/health-chef-ambassadors-estero/)



HEALTH  
CHEF



PICANTE



VEGETARIANO

Masa Classica de cereales con borde. \$ 0  
Masa Santa Maria de cereales delgada. \$ 3.000



CANNOLO SICILIANO Y TIRAMISÚ

# POSTRES

TIRAMISÚ	\$16.500
CANNOLO SICILIANO	\$18.500
PANNA COTTA	\$18.500
PIZZA NUTELLA	\$19.500
TORTA DE CHOCOLATE	\$23.000

# BEBIDAS

AGUA MINERAL 500ml	\$9.500
AGUA MINERAL 300ml	\$8.000
COCA COLA ORIG / ZERO	\$8.000
GINGER /TONICA /BRETAÑA	\$8.000
JUGO NATURAL	\$9.000
LIMONADA DE COCO	\$10.500
AGUA SAN PELLEGRINO	\$14.500
TE HATSU	\$9.500
SODA HATSU	\$9.000

---

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



GIN TONIC

# CERVEZA

STELLA ARTOIS	\$14.000
PERONI	\$14.000
BOTELLA 3 CORDILLERAS 330ml	\$14.500
VASO 3 CORDILLERAS 330ml	\$12.800
PINTA 3 CORDILLERAS	\$18.500
JARRA 3 CORDILLERAS	\$44.800
ERDINGER 500ml	\$25.000

---

MICHELADA	\$4.800
ZUMO DE LIMÓN	\$3.800



NEGRONI

# GIN&TONIC

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



APEROLSPRITZ

# 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

# DIGESTIVOS

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

# SPRITZ

APEROL SPRITZ	\$25.000
CAMPARI SPRITZ	\$35.000
<hr/>	
MOCKTAIL FRUTOS ROJOS	\$19.000
MOCKTAIL TAMARINDO	\$19.000
MOCKTAIL MARACUYA	\$19.000

**SANTA  
MARIA**

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