



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



RISOTTO ALL'OSSOBUCO



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

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

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

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

RISOTTO

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*

arroz cremoso con pescado
y mariscos. \$53.000

RISOTTO ALL OSSOBUCO*

arroz cremoso con el típico
ossobuco Milanés \$55.000



TAGLIATA DI MANZO



STINCO DI MAIALE



FILETTO AL PEPE VERDE



SCALOPPINE AL LIMONE

SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI MANZO

Un triunfo de sabores: succulentas lonchas de res, cocidas a la perfección y acompañada de una deliciosa cama de rúgula fresca y lájas de Parmigiano-Reggiano. \$46.000

STINCO DI MAIALE

Un clásico hogareño: 600 gramos de pernil de cerdo tierno y jugoso, condimentado con ajo y romero, horneado hasta la perfección. Acompañado de papas que absorben los sabores, ofrece una combinación de texturas crujientes y suaves.
¡Una experiencia culinaria reconfortante que no puedes perder! \$68.000

FILETTO AL PEPE VERDE

Irresistible lomo fino de res envuelto en una cremosa salsa de pimienta verde. Una explosión de sabores que combina la succulencia de la carne con el distintivo picante de la pimienta verde. Servido con guarnición a elección, es un viaje gastronómico para los paladares más refinados. \$65.000

SCALOPPINE AL LIMONE

Finas lonchas de res, delicadas y succulentas, realizadas con una salsa de limón fresco. Un deleite culinario que fusiona la ternura de la carne con la vivacidad cítrica. Acompañadas con guarnición a elección, estas escalopas son un tributo a la simplicidad y al refinado gusto. \$41.000

SCALOPPINE CON CHAMPIÑONES

Finas lonchas de res dorados en una irresistible salsa de champiñones frescos, vino blanco y aromas italianos. Una combinación de sabores servida con guarnición a elección. \$44.000

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

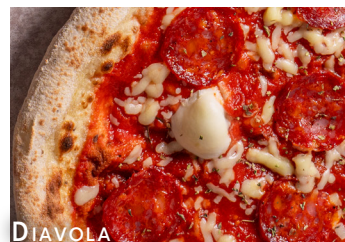
PORCODOLCE



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	\$9.500
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



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