



SANTA MARIA

CUCINA ITALIANA

GANADOR

Mejor Pizzeria en Colombia 2023

www.gamberorossointernational.com

GAMBERO ROSSO[®]



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 \$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



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*

pasta artesanal rellena
recomendamos con salsa pomodoro. \$44.900

RAVIOLI SALMÓN*

pasta artesanal rellena
recomendamos con salsa de salmón. \$44.900

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI*

pasta artesanal rellena recomendamos con
salsa cuatro quesos. \$43.900

SANTA MARÍA CON TRUFA

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

RIGATONI 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

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

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 fresca
parmigiano \$31.800

CUATRO QUESOS

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

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

RISOTTO

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**

arroz cremoso con pescado
y mariscos. \$51.300

RISOTTO ALL OSSOBUCO**

arroz cremoso con el tipico
ossobuco Milanese \$52.400

 PICANTE  VEGETARIANO

*disponible con las salsas de la columna derecha

** 30 min aproximadamente



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 lajas de Parmigiano-Reggiano. \$42.000

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! \$61.800

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. \$67.500

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. \$37.000

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. \$39.900

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/



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

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