



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





TAGLIERE SALUMI



PARMIGIANA



BURRATA TRICOLORE



POLPETTE



TARTARE DI SALMONE



BURRATA UCHUVA & PISTACCHIO



Abrebocas

BURRATA TRICOLORE

burrata fresca servida sobre una suave crema de tomate, con hojas de albahaca y un toque de aceite de oliva extra virgen.\$37.000

BURRATA UCHUVA & PISTACCHIO

burrata cremosa acompañada de reducción de uchuva y pistachos crocantes, una combinación delicada entre dulzura y acidez.\$37.000

TAGLIERE SALUMI

selección de embutidos italianos servidos en finas láminas.\$42.000

PARMIGIANA

capas de berenjena al horno con salsa de tomate, mozzarella, parmigiano y albahaca.\$22.000

POLPETTE

albóndigas de carne en salsa de tomate casera.\$22.000

PAPPA AL POMODORO

clásica crema italiana de tomate con crutones y queso parmigiano.\$20.000

CARPACCIO DI CARNE TRADIZIONALE

finas láminas de res con rúgula, tomates cherry y lascas de parmesano.\$26.000

TARTARE DI SALMONE

fresco tartar de salmón marinado con cebollín, limón y aceite de oliva extra virgen, aromatizado con perejil, sal y pimienta.\$34.000

CROSTINO SALMONE E AVOCADO

focaccia artesanal con stracciatella suave, crema de aguacate y tartar de salmón fresco, una combinación delicada y equilibrada de texturas y sabores.\$26.000



RISOTTO ALL'OSSOBUOCO



PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO



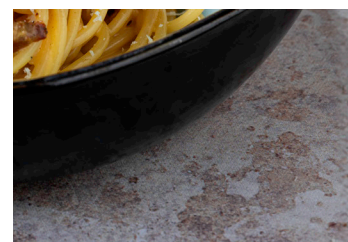
CARBONARA ITALIANA



LASAGNA



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 DI CARNE AL RAGÚ

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

RAVIOLI DI SALMONE

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

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AI FUNGHI

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

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

spaghetti al cartoccio con
pescado y mariscos en salsa de tomate. \$53.000

TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA

pasta fresca con tocineta, champiñones y crema,
perfumada con perejil.\$39.000

CHITARRINE AI GAMBERI

spaghetti alla chitarra frescos con
camarones y pesto de tomate verde.\$44.000

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*

risotto cremoso al dente con mezcla
de mariscos frescos.\$53.000

RISOTTO ALL OSSOBUCO*

risotto cremoso al dente acompañado
con ossobuco milanés.\$55.000

* 30 min aproximadamente
adiciones

adiciones
parmigiano \$6.000
pan/focaccia \$5.000
fruta / verdura \$5.000
queso \$9.000

RIGATONI ALLA CARBONARA

rigatoni con salsa cremosa de huevo y
crema de leche, tocineta y parmigiano.\$38.000

CARBONARA ITALIANA

spaghetti con guanciale,
yema de huevo y pecorino romano.\$48.000

LASAGNA

clásica lasagna italiana con ragú
boloñés, bechamel y parmigiano.\$38.000

PAPPARDELLE AL RAGÚ BIANCO

pasta fresca con ragú blanco de res y cerdo,
terminado con parmigiano.\$37.000

CHITARRINE ALLA AMATRICIANA

spaghetti alla chitarra frescos con salsa de
tomate, tocineta y parmigiano.\$38.000

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

tagliatelle frescos con ragú boloñés clásico
y parmigiano.\$36.000

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

ñoquis al horno con salsa de tomate y
mozzarella de búfala.\$36.000

GNOCCHI BOLOGNESE

ñoquis de papa con ragú boloñés
y parmigiano.\$36.000

vegetariano 

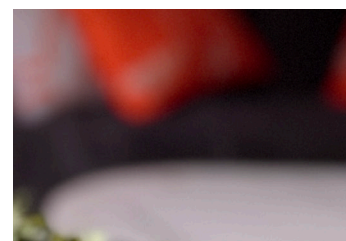
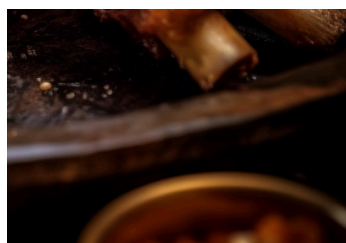
adiciones
burrata \$19.000
carne/embutidos \$9.000
aceite de trufa \$6.000
crudo italiano \$15.000



STINCO DI MAIALE



COSTOLETTE AL VINO ROSSO



TAGLIATA IN PIETRA VULCANICA

Selezione di Carne

FILETTO SEGRETO

corte premium de res lomo fino, servido sobre piedra vulcanica. \$68.000

TAGLIATA IN PIETRA VULCANICA

corte parrillero de res, jugoso y servido sobre piedra vulcanica. \$54.000

STINCO DI MAIALE

osobuco de cerdo al horno, cocido lentamente hasta quedar tierno y jugoso. \$68.000

MANZO AI FUNGHI

finas tiras de res salteadas al vino con champiñones frescos, servidas en salsa delicada. \$42.000

MANZO RUCOLA E GRANA

tiras de res cocinadas al punto, acompañadas de rúgula fresca, tomates cherry y parmigiano. \$44.000

COSTOLETTE DI MAIALE AL VINO ROSSO

costillas de cerdo al horno, bañadas en reducción de vino tinto. \$58.000

COSTOLETTE DI MAIALE IN SALSA DI BIRRA

costillas de cerdo glaseadas con salsa a la cerveza, sabor intenso y ahumado. \$56.000

BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE

bocados de pollo en salsa ligera de limón, fresca y aromática. \$36.000

BOCCONCINI DI POLLO CON UVA E MIRTILLI

bocados de pollo estofados en vino blanco con uvas y arándanos. \$38.000

cada plato de carne incluye un acompañamiento a elección

Contorni

PURÉ DI PATATE

clásico puré de papas cremoso. \$17.000

INSALATA CAESAR

hojas de lechuga romana, crutones dorados, aderezo y lascas de parmigiano. \$16.000

PATATE AL FORNO CON TOCINETA CRUNCH

papas al horno con trozos crujientes de tocineta. \$18.000

PASTA AL BURRO

pasta fresca salteada con mantequilla y parmesano. \$15.000



Verde & Grano

RISO VENERE CON GAMBERI E ZUCCHINE

arroz venere integral salteado con camarones jugosos, presentado sobre una base sedosa de crema de zucchini.\$42.000

RISO VENERE CON TARTARE DI SALMONE

arroz venere integral con corazón de ricotta cremosa, tomates cherry, cebollín y suave crema de aguacate, coronado con tartar de salmón fresco.\$44.000

NIZZARDA VENERE DI TONNO FRESCO

arroz venere integral como base, acompañado de tomates cherry, pepino, cebolla y huevo duro, coronado con atún fresco sellado al ajonjolí.\$48.000

GRECA QUINOA

quinoa andina como base, con pepino fresco, tomates cherry, aceitunas negras, cebolla y queso feta, en una combinación mediterránea equilibrada.\$35.000

BUFALINA

mozzarella de búfala artesanal, servida con una ensalada fresca con tomates cherry, aceitunas, pepino y tomate deshidratado.\$32.000

CAESAR CON POLLO

crujientes hojas de lechuga romana con aderezo clásico César, crutones dorados, con pollo grillé y lascas de parmigiano.\$36.000



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

pomodoro, mozzarella, 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



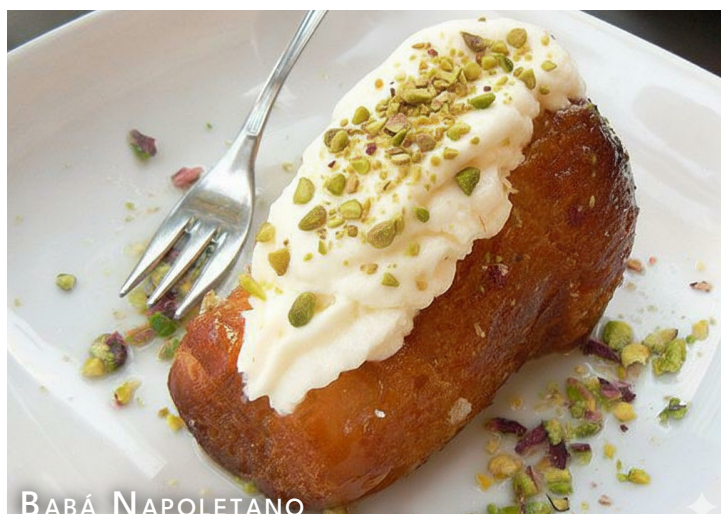
PANNA COTTA



CANNOLO SICILIANO



TIRAMISÙ



BABÁ NAPOLETANO

Tentazioni Dolci

TIRAMISÚ

el postre emblemático de Italia: capas de bizcocho empapadas en café, crema ligera de mascarpone y un delicado toque de cacao. \$18.000

CANNOLO SICILIANO

delicada masa crujiente frita, rellena de una crema de ricotta aterciopelada con notas cítricas y escamas de chocolate. \$21.000

PANNA COTTA

clásico italiano de textura sedosa, acompañado con su elección de coulis de frutos rojos, salsa de chocolate o maracuyá fresco. \$19.000

PIZZA NUTELLA

pequeña pizza artesanal en forma de barchetta, servida con crema de Nutella y coronada con mermelada de frutos rojos para un contraste perfecto. \$21.000

BABÁ NAPOLETANO

icónico postre napolitano, de textura ligera y esponjosa, relleno con crema chantilly delicadamente batida y coronado con una cereza marrasquino.
Una combinación que equilibra tradición, elegancia y frescura. \$23.000

Caffé

ESPRESSO	\$6.000
MACCHIATO	\$7.000
AMERICANO	\$9.000
CAPUCCINO	\$10.000
AROMATICA / TÉ	\$9.000
ADICIÓN LECHE	\$3.800

Bebidas

AGUA MINERAL HATSU 500ml	\$9.500
AGUA MINERAL HATSU GAS 300ml	\$8.500
COCA COLA ORIG / ZERO	\$8.500
 PEPSI COLA ORIG / ZERO	\$8.500
GINGER CANADA DRY	\$8.500
BRETAÑA	\$8.500
TONICA CANADA DRY	\$8.500
RedBull	\$18.500
JUGO NATURAL	\$9.500
LIMONADA DE COCO	\$10.900
AGUA SAN PELLEGRINO	\$14.500
TE HATSU	\$9.500
SODA HATSU	\$9.000

Cerveza

HEINEKEN	\$14.500
SOL	\$15.500
BOTELLA 3 CORDILLERAS 330ml	\$14.500
VASO 3 CORDILLERAS 330ml	\$13.500
PINTA 3 CORDILLERAS	\$18.500
JARRA 3 CORDILLERAS	\$44.800
PERONI	\$14.500
MICHELADA	\$4.800
ZUMO DE LIMÓN	\$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

Cocktails

NEGRONI	\$33.000
MARGARITA	\$30.000
MOJITO	\$30.000
MOSCOW MULE	\$32.500
GIN TONIC (GORDON'S)	\$33.000
DRY MARTINI	\$30.000
DAIQUIRI	\$30.000
OLD FASHIONED	\$43.000
APEROL SPRITZ	\$25.000
CAMPARI SPRITZ	\$38.000

Mocktails

RED PASSION mora, fresa, granadina, soda	\$19.000
GREEN FRESH manzana verde, pepino, lime, soda	\$19.000
SOL DEL TROPICO piña, mango, gulupa, lime, soda	\$19.000
DETOX jengibre, hierbabuena, miel, lime, soda	\$19.000

Gin&Tonic

HENDRICKS	\$48.000
BEEFEATER	\$43.000
BOMBAY	\$42.000
TANQUERAY	\$42.000
BULLDOG	\$42.000

Signature

EL DORADO hechicera, esencia de guayaba, lime	\$44.000
PERI FASHIONED infusion coca bulleit bourbon, panela, angostura	\$45.000
SMOOTHIE absolut, banana essence, elixir de fresa	\$35.000
SOUR MANGO olmea, crema de mango, lime	\$34.000
LULO ROYALE tanqueray, elixir de mora, sorbetto de lulo	\$33.000

Digestivos

AMARO DEL CAPO	\$20.000
SORBETTO	\$14.000
GRAPPA	\$20.000
LIMONCELLO	\$15.000



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