

• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

MENÚ



PORCHETTA
SICILIANA
CROCANTE

• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

BEBIDAS



SPRITZ



• IL NAPOLITANO •

CARNI PIZZA PASTA

CLASSICI

Negroni:	Campari, Gin Tanqueray, Vermouth. \$47.000
Spritz:	Aperol, Campari, Disaronno, Frangelico, Licor 43, ST Germain. Aperitivo, Prosecco. \$45.000
Martini:	Gin London Dry, Vermouth, Aceituna. \$45.000
Moscow Mule:	Vodka & Ginger Beer. \$35.000
Mojito:	Ron Botran 12 Soleras, Soda Breña, Limón & Hierbabuena. \$52.000
Margarita:	Don Julio Silver, Triple Sec, Limón. \$48.000
Bloody Mari:	Jugo De Tomate, Clamato, Esencia Spicy. \$45.000

COCKTAIL DALLA CASA

IL NAPOLITANO

Black label, sirope especiado, manzana, disaronno, terminado con fragante ahumado. Cóctel insignia, inspirado en la belleza del mediterráneo con notas a madera, sabores dulces y salados con un perfecto ahumado. \$65.000

BELLA CIAO

Vodka Smirnoff, Canada Dry, fresas con un splash de albahaca. Armonía perfecta de sabores, creado para ser la bebida refrescante ideal en las tardes de sol y buena compañía. \$38.000

AFRODITA

Gin london dry, sirope de afiori, splash de jamaica, pétalos. Inspirado en la belleza y seducción femenina, se presenta como una mezcla de sabores intensos y un color vibrante que despiertan todos los sentidos. \$38.000

ESPARTACO

Black label, sirope especiado, durazno, nitrógeno en la copa base. Su carácter audaz se logra con una intensa mezcla de sabores secos y frutales, diseñado para despertar tus sentidos. \$56.000

POISON DI LULO

Vodka smirnoff, sirope especiado, lulo, triple sec, con dulce splash de limón. Una experiencia única de sofisticación y glamur. Su mezcla cautivadora de sabores incluye un estallido de frutos amarillos y un frescor vibrante. \$52.000

AGAVE BEER

Don julio blanco, sirope especiado de piña, imperial ipa, michelado en tajín. Este elixir evoca la enigmática presencia del panteón romano, cada sorbo es como perderse en los jardines del olimpo, sumergiéndote en un viaje celestial que refleja la grandeza de esta bebida. \$68.000

BEBIDAS

COPA DI SANGRÍA: \$30.000

Todas nuestras copas de sangría están compuestas por un seleccionado mix de frutas de temporada y mezclas de lo más exquisitos cítricos.

Dio Bacco:	Clásica de vino tinto.
Giardino Delle Delizie:	Vino blanco, maracuyá.
Deavenere:	Vino blanco, naranja.
Festa:	Vino Rosado.

MOCKTAIL SIN LICOR: \$15.000

El clásico de la coctelería para el abstemio,
con base de Breña y sirope especiado.

Frutto Della Passione:	Sirope especial de Maracuyá & Cardamomo.
Lulo & Basilico:	Sirope especial de Lulo & Albahaca.
Passione Rossa:	Sirope especial de Frutos Rojos.
Litchi:	Sirope especial de Lyche.

BIBITE

BIRRE

Peroni:	\$15.000
Stella:	\$12.000
BBC:	\$12.000
Club Colombia:	\$10.000

San Pellegrino:	\$20.000
Té Hatsu:	\$12.000
Soda Hatsu:	\$12.000
Soda Breña:	\$7.000
Agua Purezza (Con o sin Gas)	
Servida en botella ecológica de cristal, reutilizable	
330ml:	\$7.000
750ml:	\$12.000
Canada Dry Ginger:	\$10.000
Coca Cola (Normal ó Zero):	\$10.000

CAFFES & ALTRI

Irish:	\$19.000
Expresso:	
Sencillo:	\$3.500
Doble:	\$5.500
Americano:	\$6.500
Cappuccino:	\$7.500
Latte:	\$6.500
Mocha:	\$7.000
Macchiato:	\$6.000
Té Chai:	
Frío:	\$15.000
Caliente:	\$12.000

• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

LICORES



• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

WHISKY

Macallan Rare Cask:		\$3.600.000
Macallan Terra:		\$1.900.000
The Dalmore Port Wood:		\$1.900.000
Johnnie Walker Blue Label:		\$1.900.000
Johnnie Walker & Son's XR21:		\$1.900.000
Macallan Double Cask 12 Años:		
	Botella: \$700.000	Trago: \$70.000
Buchanan's 18 Años:		
	Botella: \$700.000	Trago: \$62.000
Glenmorangie Original:		
	Botella: \$400.000	Trago: \$45.000
Glenfiddich 12:		
	Botella: \$390.000	Trago: \$37.000
Buchanan's Master:		
	Botella: \$360.000	Trago: \$35.000
Buchanan's Two Souls:		
	Botella: \$360.000,	Trago: \$35.000
Johnnie Walker Double Black:		
	Botella: \$350.000	Trago: \$36.000
Johnnie Walker Black Label:		
	Botella: \$320.000	Trago: \$33.000
Buchanan's Deluxe:		
	Botella: \$300.000	Trago: \$30.000
Singleton Malt 12 Años:		
	Botella: \$300.000	Trago: \$30.000

• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

TEQUILA

Don Julio 1942:	\$1.600.000	
Don Julio 70:	Botella: \$650.000	Trago: \$65.000
Don Julio Añejo:	Botella: \$600.000	Trago: \$65.000
Don Julio Reposado:	Botella: \$500.000	Trago: \$55.000
Don Julio Silver:	Botella: \$400.000	Trago: \$40.000

RON

Botran 12 Soleras:	Botella: \$230.000	Trago: \$26.000
Zacapa Ámbar 12 Años:	Botella: \$220.000	Trago: \$25.000

GINEBRA

Monkey 47:	Botella: \$470.000	Trago: \$57.000
Tanqueray Ten:	Botella: \$410.000	Trago: \$45.000
Hendricks:	Botella: \$400.000	Trago: \$42.000
Mom London Dry:	Botella: \$400.000	Trago: \$45.000
Martin Miller:	Botella: \$360.000	Trago: \$35.000
Tanqueray Rangpur:	Botella: \$300.000	Trago: \$32.000
Bombay Sapphire:	Botella: \$280.000	Trago: \$30.000
Tanqueray London Dry:	Botella: \$260.000	Trago: \$30.000
Citadelle:	Botella: \$260.000	Trago: \$30.000
Selva:	Botella: \$260.000	Trago: \$30.000

VODKA

Nuvo:	Botella: \$350.000	
Ketel One:	Botella: \$300.000	Trago: \$30.000
Hipnotiq:	Botella: \$250.000	

APERITIVO

ST Germain:	Botella: \$260.000	Trago: \$30.000
Frangelico:	Botella: \$250.000	Trago: \$30.000
Disaronno Originale:	Botella: \$240.000	Trago: \$28.000
Licor 43:	Botella: \$240.000	Trago: \$28.000
Aperol:	Botella: \$180.000	Trago: \$25.000
Campari:	Botella: \$180.000	Trago: \$25.000
Mil Demonios:	Botella: \$180.000	Trago: \$25.000

• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

ENTRADAS

PORCHETINIS



• IL NAPOLITANO •

CARNI PIZZA PASTA

ENTRADAS

MARE NOSTRUM

Degustación napolitana de crocantes mariscos: calamar, langostino y pescado blanco en fritura ligera, acompañados de salsa golf mediterránea. \$40.000

FAGOTTINIS NAPOLITANOS (Empanadillas)

Cinco empanadillas crocantes rellenas de carnívoro ragú napolitano, queso mozzarella, albahaca fresca, aceite de oliva, servidas con ají artesanal de lulo. \$28.000

PORCHETINIS (Chicharrones curados y confitados)

Chicharrones curados en limoncello y miel acompañados de papas criollas gratinadas en mozzarella limone di Sicilia y ají artesanal de lulo. \$38.000

BURRATA TROPICAL

Fresca Burrata ahumada inyectada con un seductor jarabe de maracuyá, sobre una cama de fresca ensalada verde con crocantes almendras laminadas y tomates cherry, bañada en una exquisita vinagreta agridulce. \$37.000

SALSICCIA SICILIANA (Chorizos Sicilianos)

Chorizos artesanales condimentados con especias mediterráneas asados lentamente en la parrilla del horno de leña para un sabor ahumado y una jugosidad perfecta, caramelizados en una reducción de vino, cerveza negra y miel natural. Acompañados de papa casco y queso gratinado. \$35.000.

• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

PASTAS ARTESANALES AL FORNO DI LEGNA

SERVIMOS CADA PASTA EN UN PLATO DE MASA DE PIZZA CROCANTE HORNEADA A LEÑA.
SÍ... ¡EL PLATO TAMBIÉN SE COME!



RAGÚ AL CHORIZO ITALIANO
CON ALBÓNDIGAS



PASTAS ARTESANALES AL FORNO DI LEGNA

CARBONARA RICETTA CREMOSISSIMA

Artesanal fettuccine con crocante y ahumado guanciale hecho en casa, fresca pimienta negra, cremosa salsa carbonara, tocineta, perfumado vino blanco, queso pecorino y parmigiano reggiano madurado. \$49.000

CARBONARA NEGRA DI POLPO

Spaghetti artesanales con tinta de calamar, coronados con crujientes trocitos de pulpo en costra, bañados en una cremmosa salsa de frutos secos al peperoncino, queso pecorino y pimienta negra. \$63.000

CARBONARA CREMOSISSIMA DE CARNE OREADA SANTANDEREANA

Fettuccine Artesanal con crocante y ahumado guanciale hecho en casa, deliciosa carne semi-oreada al mejor estilo santandereano, fresca pimienta negra, cremosa salsa carbonara, perfumado vino blanco, queso pecorino y parmigiano reggiano madurado. \$57.000

RAGÚ AL CHORIZO ITALIANO CON ALBÓNDIGAS

Fragante y tradicional pasta fettuccine bañada en abundante pomodoro, con ahumado chorizo siciliano, marinada carne de cerdo y deliciosa res, coronada con jugosas albóndigas con finas hierbas, cubierta con nudos de mozzarella. \$60.000.

PUEDES ACOMPÑAR TUS PASTAS CON JUGOSA PANCETA AHUMADA ASADA EN SALSA PARRILLERA ITALIANA POR \$18.990 ADICIONALES.

• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

PASTAS ARTESANALES Y CARNE AL FORNO DI LEGNA

PASTAS FLAMEANTES EN SARTÉN DE HIERRO,
SELLADAS ENCIMA CON UNA MASA DE PIZZA CROCANTE Y COMESTIBLE.
ROMPERLA ES PARTE DEL PLACER.



PASTA AL FORNO
CON CAMARONES
Y ROQUEFORT



• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

PASTAS ARTESANALES Y CARNE AL FORNO DI LEGNA

PASTA AL FORNO CON CAMARONES Y ROQUEFORT

Hecha en horno italiano, sellada con una cubierta
de masa de pizza artesanal:

Pasta fresca en salsa cremosa de roquefort con camarones salteados,
perejil y un toque de Grana Padano, equilibrados con la intensidad
del queso Roquefort. \$54.000

CON LOMITO SALTEADO Y CHORIZO ITALIANO \$60.000

CON POLLO FUNGI Y CHAMPIÑONES AL VINO \$48.000

LASAGNA GRATINATE GIGANTI

Diferentes capas de pasta artesanal de la casa que se intermedian
entre ragú alla bolognese tradicional, jugoso pollo cremoso en
bechamel, tocineta, cremoso stracciatella, servida sobre una salsa
pomodoro especiado, perfumada en vino gratinada y bañada en
fragante aceite de albahaca. \$65.000

PASTAS CON SHOW A LA MESA PREPARADAS A LA ROUTA

Estas preparaciones se realizan con Show en Vivo, desatando
maravillosos sabores los cuales explotan con el flambeado en
vodka e integrados en una extraordinaria salsa grana padano al
sumergir las pastas en una rueda importada del norte de Italia
aromatizada con paté de trufa.

CON CAMARONES \$60.000 CON GUANCIALE \$55.000



• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

CARNES A LA PARRILLA TERMINADAS AL FORNO DI LEGNA



BIFE DE CHORIZO
ALLA FIORENTINA

CARNES A LA PARRILLA TERMINADAS AL FORNO DI LEGNA

NEW YORK STEAK AL CARBONE

Jugoso corte a la parrilla caramelizado en mantequilla artesanal especiada, acompañado de un exquisito risotto trufado coronado con especiados tomates provenzal. Sencillez y elegancia en cada bocado.

Nacional: \$85.000 Angus: \$125.000

POLLO RÚSTICO EN FINAS HIERBAS AL FORNO

Medio pollo rostizado lentamente al horno con hierbas provenzales, acompañado de papas doradas al ajo y pasta oriquette gratinada con salsa cremosa y queso fundido. \$55.000

PORCHETTA SICILIANA CROCANTE PANCETA HORNEADA CON COBERTURA DE CHICHARRÓN.

Una receta milenaria del pueblo de Sicilia transmitida de abuelo a nieto fielmente al calor de acogedores hornos rústicos. Jugosa y crocante panceta marinada y horneada durante 8 horas hasta alcanzar su perfección mediterránea, servida sobre papa criolla frita y gratinada, acompañada de ensalada de la casa. \$68.000.

COSTILLAS DE CERDO MONTAÑERAS DE CORCEGA

Cientos de años de experiencia culinaria de las montañas de Córcega. Extra tiernas costillitas de cerdo horneadas por 18 horas con leña de naranjo, caramelizadas con BBQ, especias italianas, naranja y peperoncino para darles un ligero y travieso picante. Acompañadas de fettuccini Alfredo y ensalada de la casa. \$65.000

LOMO AL FORNO Y PIZZA

Cortes finos de lomito sellados y terminados al horno italiano, salteados con cebolla, champiñón, tomate cherry y reducción de vino Barolo acompañados de papa casco o pasta a su elección. Montados en sartén de hierro fundido con cubierta de pizza de pepperoni.

\$75.000



BABY BEEF SICILIANO

Corte a la parrilla de carbón perfumado con hierbas provenzales, servido con cremosa salsa de queso azul y tocineta acompañado de fettuccine al burro con queso parmesano. \$74.000

BIFE DE CHORIZO ALLA FIORENTINA

Bife de chorizo asado a la brasa terminado en horno italiano, reducido con mantequilla de ajo y perejil fresco, acompañado de papa provenzal. La mezcla perfecta entre la fuerza de la carne y la cremosidad de la mantequilla artesanal de los montes italianos. \$90.000

PUNTA DE ANCA DE CERDO A LA PARRILLA

Jugosa punta de anca de cerdo asada en finas hierbas de los montes italianos, bañada en suave y dulce glaseado Mediterráneo de uchuvas y piña, acompañada de pasta al burro y vegetales al horno. \$58.000

MILANESA PIZZAIOLA

Jugoso corte de pollo o cerdo, gratinado en mozzarella napolitana y ciliegine di bufala, coronado con jamón artesanal, tomate cherry, cebolla caramelizada y albahaca fresca, acompañada de pasta alfredo y papa rústica. \$65.000



• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

PESCA FRESCA DEL PACÍFICO
AL FORNO DI LEGNA

ORZO PROVENZAL
CON SALMÓN Y TRUFA



PESCA FRESCA DEL PACÍFICO AL FORNO DI LEGNA

CASSUOTTO DI MARE

Guiso napolitano de mariscos con pulpo, calamar, camarón y pescado blanco en una salsa de pomodoro, hierbas mediterráneas y vino blanco. Servido con pan artesanal tostado y un toque de aceite de oliva extra virgen. Una receta marina del sur de Italia, reconfortante y auténtica. \$65.000.

SALMÓN DEL PESCATORE AL FORNO

Salmón rostizado con camarones, hecho en horno italiano, sellado con una cubierta de masa de pizza artesanal, montado en cremosa pasta marinera. Un bocado del mar en fuego napolitano. \$ 75.000

SALMÓN ROMA

Mediterráneo Salmón terminado en mix de mieles (Miel de abejas y miel de maple junto con mostaza antigua y aceite de oliva) caramelizado en su salsa, con un puré cremoso de papa y ajo acompañado de zanahoria baby, espárragos, tomates Cherry asados y champiñones salteados. \$72.000

ESTOFADO DE PESCA BLANCA

Fresca pesca blanca del pacífico a la cacerola en bisque de langosta, tomate cherry, con jugosos camarones, queso mozzarella derretido, servido en cazuela de hierro, y rematado con un toque de perfumado Jerez. \$63.000

ORZO PROVENZAL CON SALMÓN Y TRUFA

Pasta orzo salteada con tomates frescos y hierbas provenzales, acompañada de bloques de salmón asado al punto, bañados en una delicada mantequilla de trufa y vino blanco. Un contraste cremoso, aromático y elegante que une el mediterráneo con el refinamiento italiano. \$68.000

• IL NAPOLITANO •
CARNI PIZZA PASTA

PIZZA ARTESANAL NAPOLITANA



PECADO NAPOLITANO TAMAÑO PERSONAL

• **IL NAPOLITANO** •
CARNI PIZZA PASTA

PIZZA ARTESANAL NAPOLITANA

VOLCÁN DE QUESOS NAPOLITANOS TAMAÑO PERSONAL

Una rica mezcla de cuatro quesos italianos que se derriten en perfecta armonía. Masa de pizza de masa madre acompañada de cremosos y vibrantes Mozzarella, stracciatella, queso azul y grana padano. \$48.000



LA SICILIANA TAMAÑO PERSONAL

Delicadas lonchas de vibrante guanciale de la casa, rúgula fresca y parmesano rallado. Crocante masa madre cubierta por silvestre salsa pomodoro y cremosa mozzarella. \$48.000

PECADO NAPOLITANO TAMAÑO PERSONAL

Una joya napolitana hecha en casa: guanciale crujiente, burrata cremosa, tomates confitados que estallan en dulzor, champiñones salteados con sambuca, mozzarella fundida y orégano fresco. \$55.000.



♦ IL NAPOLITANO ♦
CARNI PIZZA PASTA

POSTRES

TORTA DE CHOCOLATE
ALEMANA Y GELATTO



TIRAMISÚ DE MARACUYÁ

Tradicional postre italiano con el giro de una capa cítrica de maracuyá para el toque de frescura necesario y un toque de fuerte café de Colombia para añadirle carácter. \$19.000

TORTA DE CHOCOLATE ALEMANA Y GELATTO

Delicioso pastel alemán con chocolate semiamargo, cubierta cremosa de cacao y una textura muy suave aromatizada con avellana, con mermelada de frutos rojos y glaseado brillante acompañado de bola de gelatto italiano de Vainilla Francesa. \$22.000

MERENGÓN ITALIANO Y GELATTO

Crujiente por fuera, suave por dentro; con crema y frutas frescas de temporada, acompañado de bola de gelatto italiano de Caramelo salado. \$20.000

PANNA COTTA CORAZÓN

Delicada y sedosa, con coulis de frutos rojos. \$18.000.

TORTA DE QUESOS ITALIANOS Y GELATTO

Tres quesos italianos fundidos en un abrazo cremoso, sellado por el calor del horno de leña, donde la dulzura y el fuego se enamoran. Con adición de una adictiva capa de caramelo, acompañado de bola de gelatto italiano de Pistacho Italiano. \$26.000.

COPA DE GELATTO ITALIANO. (DOS SABORES):

Helado de pistacho italiano, Vainilla francesa, Pera silvestre o Caramelo salado. \$12.000

