

# TRATTORIA *La Bella*

GASTRONOMÍA TEQUENDAMA

## ENTRADAS

### SOPA POMODORO ..... \$ 18.000

Clásica de tomates San Marzano, con perfume de naranja

### SOPA CONTI ..... \$ 18.000

Sopa de lentejas con sabor mediterráneo

### SOPA DE VEGETALES ..... \$ 17.000

Vegetales frescos cocidos en fondo de vegetales y pure de tomate San Marzano

### ENSALADA CAPRESSE ..... \$ 34.500

Mezcla de tomates frescos con queso mozzarella di búfala, lechuga rugula, pesto, y reducción de balsámico

### ENSALADA DE LA CASA ..... \$ 34.500

Cherry, boconcini, pollo, lechuga romana, tomates secos, vinagreta de balsámico, alcachofas

### FRITTO MISTO ..... \$ 34.500

Calamares y camarones a la romana, servidos con salsa picante.

### PULPO A LA PARRILLA ..... \$ 34.500

Pulpo cocido y llevado a la parrilla con salsa de limón asado y papines al romero, (vegetales opcionales)

### CROQUETAS DE ARROZ ..... \$ 22.000

Rellenas de queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañadas de reducción balsámica

## ENTRADAS PARA *compartir*

### BURRATA Y PROSCIUTTO ..... \$ 54.000

Fresca burrata con láminas de jamón prosciutto y tomates asados con reducción de balsámico.

### CARPACCIO DE SALMÓN ..... \$ 45.000

Finas láminas de Salmón marinadas con limón, pimienta lechuga rugula y parmesano reggiano

### CARPACCIO DE LOMO ..... \$ 45.000

Finas láminas de lomo de res marinadas con limón, pimienta lechuga rugula y parmesano reggiano

### CARPACCIO DE PULPO ..... \$ 45.000

Finas láminas de pulpo, marinadas con limón, aceite de oliva, pimienta negra, toping de parmesano reggiano y lechuga rugula.

### ANTIPASTO ITALIANO ..... \$ 75.000

Mezcla de vegetales asados a la parrilla, con vinagre balsámico, carnes italianas y queso parmesano

### TRIPTICO DE CARPACCIO ..... \$ 55.000

Un poco de pulpo, Salmón y lomo de res con aderezo de limón, láminas de reggiano y zanahorias encurtidas

### FUNGI A LOS CUATRO

### FORMAGGIOS ..... \$ 48.000

Zetas variadas, salteadas en oliva, aromatizadas con vino blanco, y cubiertas con abundante salsa de cuatro quesos. Acompañada de pan rustico.

## PASTAS *Frescas*

### FETTUCCINI AL SALMÓN ..... \$ 45.000

Salmon y vodka alcaparras fritas, salsa panna

### FETTUCCINI DE LA CASA ..... \$ 53.000

Langostinos, pesto, camarones, calabacín y alcachofas.

### FETTUCCINI ETRUSCA ..... \$ 42.000

Camarón, champiñones, espárragos y alcachofas salsa pomodoro

### PENNE A LOS QUATTRO

### FORMAGGIO ..... \$ 45.000

Salsa de quesos y vino blanco

## PASTAS *Clásicas*

Pasta larga o corta con las salsas clásicas:

### AMATRICCIANA ..... \$ 36.900

### PUTANESCA ..... \$ 36.900

### CARBONARA ..... \$ 42.000

### FRUTOS DEL MAR ..... \$ 55.000

### PESTO ..... \$ 35.000

### BOLOÑESA ..... \$ 38.000

### PRIMAVERA CON POLLO ..... \$ 32.000

## PASTAS *Rellenas*

RAVIOLI ESPINACA Y RICOTA .....	\$ 38.000
RAVIOLI ALCACHOFA .....	\$ 35.000
Salsa de vino blanco	
RAVIOLI SALMÓN .....	\$ 42.000
Salsa de eneldo y limón	

RAVIOLI DE CARNE .....	\$ 32.000
LASAÑA DE CARNE .....	\$ 37.000
LASAÑA DE POLLO .....	\$ 35.000
LASAÑA VEGETARIANA .....	\$ 32.000

## Rissoto

RISOTTO FRUTO DI MARE  
Camarón pulpo, calamar, mejillón salsa bisque  
\$ 56.000

RISOTTO AL FUNGHI  
Champiñones y reducción de vino blanco  
\$ 42.000

RISOTTO QUATTRO FORMAGGIO  
Vino blanco, queso gruyere, mozzarella, parmesano, y azul  
\$ 48.000

## CARNES Y *Pollo*

POLLO NAPOLITANO .....

Suprema de pollo, asada a la parrilla y terminada en salsa pomodoro con aroma de albahaca y servida con queso boconcini

\$ 47.900

POLLO AL ROMERO .....

Un clásico, suprema de pollo cocida en salsa de romero y servida con polenta y vegetales

\$ 45.000

FILETTO ALL ACETTO BALSAMICO .....

Lomo de res asado a la parrilla al termino solicitado, acompañado con pasta panna, vegetales y bañado con suave salsa de balsámico y tocino ahumado.

\$ 65.000

FILETO AL BAROLO (VINO TINTO) .....

Lomo de res asado a la parrilla al termino solicitado, acompañado con pasta panna, vegetales y bañado con suave salsa de vino tinto italiano, y matices de pimienta rosada

\$ 65.000

OSSOBUCO MILANES .....

Cocido lentamente en vino de Calabria (gravello) y especias

\$ 52.000

MILANESA DE TERNERA .....

Filete de ternera apanado, cocido en aceite de olivas servido con salsa pomodoro, queso fundido y aroma de salvia

\$ 42.000

CHULETON DE RES .....

400 gr de carne de res madurada, asado a la parrilla, terminado al horno, acompañado de papas al romero, antipasto y bañado con chimichurri de albahaca y gravy.

\$ 79.900

BIFE DE RES .....

300 gr, de lomo ancho de res asado a la parrilla, terminado al horno, acompañado de papas al romero, antipasto y bañado con chimichurri de albahaca

\$ 58.000

## PESCADOS Y *Mariscos*

FILETE DE ROBALO AL CARTOCCIO .....

Filete de pescado blanco, servido en sobre con tomate rojo, jamón prosciutto y hierbas, con aroma de vino blanco, servido con pasta panna y vegetales

\$ 52.000

PESCE FRUTTO DI MARE .....

Nuestra salsa de frutos de mar, con aroma de coco

\$ 58.000

SALMÓN PARRILLA .....

\$ 48.000

## Postres

MILHOJAS DE LA CASA  
(elaborada con pasta filo, relleno de crema pastelera clásica, bañadas con arequipe y chocolate)

\$ 22.000

TIRAMISÚ  
\$ 22.000

PANNACOTA  
\$ 17.000



TRATTORIA  
*La*  
**Bella**

GASTRONOMÍA TEQUENDAMA

# Pizzería

<b>PIZZA PESCATORI</b>	\$ 35.000
Manzana verde, queso mozzarella, queso azul, rugula, salmón ahumado y reducción de balsámico	
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b>	\$ 42.000
Queso mozzarella, queso azul, queso gruyere, queso mozzarella di búfala, hojas de albahaca	
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	\$ 27.000
Pomodoro, queso mozzarella, queso parmesano, queso di búfala, albahaca, tomate fresco, aceite de oliva	
<b>PIZZA ORTOLANA</b>	\$ 33.000
Pomodoro, champiñón, pimentón, cebolla, rugula, palmitos, mayonesa de anchoas	
<b>PIZZA PEPPERONI O DIAVOLA</b>	\$ 32.000
Pomodoro, pepperoni, mozarella	
<b>PIZZA VEGETARIANA</b>	\$ 25.000
Pomodoro, mozzarella, y antipasto de vegetales	
<b>PIZZA BIANCA</b>	\$ 35.000
Pomodoro, rugula, champiñones, jamón prosciutto	
<b>PIZZA GAMBERETI</b>	\$ 42.000
Pesto, queso mozzarella, camarones y pimentón morrón	
<b>PIZZA ZARINA</b>	\$ 38.000
Jamón prosciutto, mozzarellay parmesano	
<b>PIZZA FRUTTO DI MARE</b>	\$ 45.000
Pomodoro, camarones, langostinos, pescado, mejillones en salsa bisque	
<b>PIZZA SORRENTINA</b>	\$ 28.000
Salsa De Tomate, Mozzarella, Maíz, Pimentón, Cebolla, Salame Milano	
<b>PIZZA PRIMAVERA</b>	\$ 28.000
Mozzarella, Rodajas de Tomate, Albahaca	
<b>PIZZA 4 STAGIONI</b>	\$ 38.000
Salsa de Tomate, Mozzarella, Champiñones, Alcachofas, Prosciutto Crudo Aceitunas Verde	

## PARA LA Tarde

PIZZA HAWAIANA  
\$28.000

PIZZA DE POLLO Y CHAMPIÑON  
\$28.000

PIZZA DE CARNES  
\$37.000