



Casa della Pasta

Ristorante Italiano



— MENÚ —

Un salto nel gusto

*La esencia de la **cocina italiana** nos corre por las venas, nos inunda el corazón y nos invita a disfrutar cada sabor, cada aroma que nos llena el alma.*

*En nuestra carta compartimos las tradiciones originales de las recetas más exquisitas de Italia. Viaja con nosotros por las calles de Maranello, por las colinas de la Toscana, por los bosques de Piemonte, por las costas de Sicilia y por muchos otros lugares a través de nuestra cocina artesanal que te harán sentir el romanticismo que esconde la **gastronomía de origen**.*

Buon appetito!

CHEF DON IGNAZIO



ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.

Isla Tierra Bomba
Cartagena de Indias

+57 300 348 3903

ENTRADAS

VITELLO TONNATO

\$ 69.000

Carne de res, paté de atún y alcaparras.

Beef, tuna paté, and capers.

PULPO ALLA PIASTRA

\$ 63.000

Pulpo a la plancha con puré de papas en tinta de calamar.

Grilled octopus with squid ink mashed potatoes.

ROAST BEEF

\$ 54.000

Carne de res, rúcula, crema de vinagre balsámico, queso parmesano y aceite de oliva o en aceite de trufa.

Beef, arugula, balsamic vinegar cream, Parmesan cheese, and olive oil or truffle oil.

ANTIPASTO DI VONGOLE

\$ 52.000

Almejas, ajo, perejil, aceite de oliva y tomate cherry.

Clams, garlic, parsley, olive oil, and cherry tomatoes.

+ Gambas / Prawns + \$ 7.000

TARTAR DI TONNO ROSSO DUCATI

\$ 49.000

Atún fresco, salsa tártara, parmesano, tinto de cereza y aceite de trufa.

Fresh tuna, tartar sauce, parmesan, cherry red and truffle oil.

TARTAR DI BRESAOLA AFFUMICATA ALLA CANNELLA IN FONDÚ DI GORGONZOLA

\$ 49.000

Carne de res curada, queso gorgonzola, aceite de oliva extra virgen, limón y mostaza.

Cured beef, gorgonzola cheese, extra virgin olive oil, lemon and mustard.

PARMIGIANA DI MELANZANE

\$ 42.000

Berenjenas apanadas en salsa pomodoro, parmesano, mozzarella y albahaca.

Breaded eggplants in pomodoro sauce, parmesan, mozzarella and basil.

BRUSCHETTA AL POMODORO

\$ 39.000

Pan tostado, tomate, ajo, orégano, aceite de oliva y albahaca.

Toast, tomato, garlic, oregano, olive oil, and basil.

— CHARCUTERÍA Y QUESOS —

TAGLIERE ITALIANO

\$ 145.000

Prosciutto crudo di parma, mortadela, porchetta, salami, milano, queso de oveja toscano, queso parmesano reggiano y queso italiano de temporada **(2 personas)**

Prosciutto di Parma, mortadella, porchetta, salami, milano, Tuscan sheep cheese, Parmesan Reggiano cheese, and seasonal Italian cheese (2 people).

BRESAOLA

\$ 55.000

Carne curada de res sin grasa, aceite de trufa, rúcula y queso parmesano.

Lean cured beef, truffle oil, arugula, and Parmesan cheese.

BURRATA

\$ 49.000

Queso fresco y cremoso Italiano de leche de vaca con albahaca y tomate.

Creamy and fresh Italian cow's milk cheese with basil and tomato.

+ Prosciutto + \$ 16.000

+ Burrata crocante + \$ 6.000

TOMINO PIEMONTESE

\$ 57.000

Queso fundido envuelto en panceta tesa, aceituna griega al aroma de trufa y almendra tostada.

Melted cheese wrapped in pancetta, Greek olives with truffle aroma, and toasted almonds.

FONDUTA DI FORMAGGI

\$ 49.000

Quesos italianos al sabor de trufa con pan tostado.

Italian truffle-flavored cheeses with toast.

PROSCIUTTO E MELONE

\$ 47.000

Prosciutto crudo y melón.

Prosciutto & melon.

CAPRESE

\$ 45.000

Mozzarella di Búfala, tomate, albahaca y aceite de oliva.

Buffalo mozzarella, tomato, basil, and olive oil.

PASTA

80g

120g

PACCHERI ALLA MARGHERITA (120g)

\$ 73.000

Salsa de tomate, albahaca y burrata (1 und).

Tomato sauce, basil, and burrata (1 und).

FRUTTI DEL MAR

\$ 63.000 | \$ 83.000

LINGUINE O SPAGHETTI, Tomate cherry, mejillones, almejas, anillos de calamar, camarones.

LINGUINE or SPAGHETTI, cherry tomatoes, mussels, clams, squid rings, shrimp.

RIGATONI ALLA ZOZZONA

\$ 57.000 | \$ 78.000

Chorizo italiano, tocineta, huevo, tomate cherry, queso pecorino romano y cachete de cerdo.

Italian sausage, bacon, egg, cherry tomatoes, Pecorino Romano cheese and pork cheek.

CASA DELLA PASTA VISTA MARE

\$ 56.000 | \$ 76.000

Linguine, hongos, camarones y tinta de calamar.

Linguine pasta, mushrooms, shrimp, and squid ink.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

\$ 54.000 | \$ 74.000

Huevo, cachete de cerdo, pimienta, queso pecorino romano y parmesano.

Egg, pork cheek, pepper, Pecorino Romano cheese, and Parmesan cheese.

PENNE SAN DANIELE

\$ 49.000 | \$ 72.000

Jamón crudo San Daniele, cebolla y crema de leche rosada.

San Daniele prosciutto, onion, and pink cream.

SPAGHETTI ALLA SICILIANA

\$ 47.000 | \$ 77.000

Atún, anchoas, alcaparras, ajo, aceitunas negras griegas, salsa de tomate y tomate cherry.

Tuna, anchovies, capers, garlic, Greek black olives, tomato sauce and cherry tomatoes.

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

\$ 45.000 | \$ 65.000

Salsa de tomate, cachete de cerdo, queso pecorino romano y pimienta.

Tomato sauce, pork cheek, Pecorino Romano cheese, and pepper.

— ENSALADAS —

¡Prepare la ensalada como usted desee!

Consulte al mesero y prepare su ensalada personal por \$45.000

Please consult the waiter and customize your personal salad for \$45.000

PASTA FRESCA

LASAGNA EMILIANA DI CARNE

\$ 59.000

Carne de res molida, carne de cerdo, bechamel y queso parmesano.
Ground beef, pork, béchamel sauce, and Parmesan cheese.

CANNELLONI EMILIANI

\$ 59.000

Carne de res molida, carne de cerdo, espinaca, bechamel y queso parmesano.
Ground beef, pork, spinach, béchamel sauce, and Parmesan cheese.

FETTUCCINE GAMBERI E ZUCCHINE

(80g) (120g)
\$ 58.000 \$ 78.000

Cebolla, camarones, tomate cherry, salsa de tomate y crema de calabacín.
Onion, shrimp, cherry tomatoes, tomato sauce, and zucchini cream.

LA VERA FETTUCCINA ALFREDO

\$ 56.000 \$ 76.000

Mantequilla Italiana blanca y parmigiano reggiano 36 meses.
Italian white butter and 36-month-aged Parmigiano Reggiano.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

\$ 52.000 \$ 71.000

PAPPARDELLE O FETTUCCINE Carne molida de cerdo, de res, cebolla, zanahoria, apio y salsa de tomate.
PAPPARDELLE O FETTUCCINE with ground pork, beef, onion, carrot, celery, and tomato sauce.

GNOCCHI Y RAVIOLI

GNOCCHI AL QUATTRO FORMAGGI

\$ 71.000

Queso provolone, queso gorgonzola, queso fontina, queso parmesano.
Provolone cheese, Gorgonzola cheese, Fontina cheese, Parmesan cheese.

GNOCCHI AL PESTO GENOVESE

\$ 71.000

Albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones, queso parmesano
Basil, garlic, olive oil, pine nuts, Parmesan cheese.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

5 Ravioli 9 Ravioli
\$ 51.000 \$ 81.000

Ricotta, espinaca, nuez moscada, salsa de mantequilla, salvia y limón.
Ricotta, spinach, nutmeg, butter sauce, sage, and lemon.

RAVIOLI RAGÙ DI GAMBERI E RICOTTA

\$ 56.000 \$ 76.000

Ravioli de camarones, ricotta y naranja en salsa de pistacho.
Shrimp, ricotta, and orange ravioli in a pistachio sauce.

RAVIOLI AL SALMONE

\$ 56.000 \$ 86.000

Salmón, queso crema, limón, crema de leche rosada, caviar
Salmon, cream cheese, lemon, pink cream, caviar.

FUERTES DE TIERRA

FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

\$ 85.000

Lomo de Angus 320gr al vinagre balsámico de Módena y espárragos.
320g Angus beef loin with Modena balsamic vinegar and asparagus.

FILETTO AL PEPE VERDE

\$ 85.000

Lomo de angus (320gr) en pimienta verde y hongos de temporada.
320g Angus beef loin with green peppercorn and seasonal mushrooms.

POLPETTONE DELLA NONNA

\$ 78.000

Albóndiga carne de Angus (250g) relleno de queso provolone, espinaca, jamón cocido en cama de papas horneada.
Angus beef meatball (250g) stuffed with provolone cheese, spinach, and cooked ham on a bed of baked potatoes.

FUERTES DE MAR

ARAGOSTA

\$ 165.000

Pasta linguini con ragú de langosta (600g) flameada con tomate cherry, perejil y aceite de oliva extra virgen.
Linguini pasta with lobster ragu (600g) flambéed with cherry tomatoes, parsley, and extra virgin olive oil.

SALMONE ALLA PIASTRA IN SALSA DI PISTACCHIO

\$ 85.000

Salmón a la plancha en salsa de pistacho acompañada con Caponata: cebolla, tomate cherry, almendras, aceitunas, apio y berenjena en salsa agri dulce.

Grilled salmon with pistachio sauce accompanied by Caponata: onions, cherry tomatoes, almonds, olives, celery, and eggplant in a sweet and sour sauce.

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

\$ 85.000

Robalo, Lengado, Mero parillado acompañado con papas mediterránea, rúcula y parmesano.

Grilled (Sea Bass, Sole or Grouper) accompanied by Mediterranean potatoes, arugula, and Parmesan cheese.

GAMBERONI AL WHISKY

\$ 84.000

Langostinos flameados con panceta italiana en cama de burrata al pesto Genovese.

Flambéed prawns with Italian pancetta on a bed of burrata with Genovese pesto.

POLPO ALLA LUCIANA

\$ 84.000

Pulpo en salsa de tomate, aceituna negra griega, alcaparra y pan frito al perfume de ajo.

Octopus in tomato sauce, greek black olives, caper and fried bread with garlic perfume.

PESCADO ISLEÑO

\$ 70.000

Mojarra frita acompañada con papas mediterráneas.

Fried mojarra accompanied with Mediterranean potatoes.

POSTRES

TIRAMISÚ DI SAVIOIARDI

\$ 29.000

Bizcocho Savoiardi humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras y polvo de cacao.

Savoiardi sponge moistened with coffee, mascarpone, Amaretto, almonds and cocoa powder.

GELATO AFFOGATO AL CAFFÉ

\$ 29.000

Helado de vainilla sumergido en café, pistacho y chocolate.

Vanilla ice cream dipped in coffee, pistachio, and chocolate.

CANNOLI SICILIANI ALLE TRE CREME

\$ 28.000

Cannoli con crema pastelera al chocolate y a la vainilla y crema de ricota.

Cannoli filled with chocolate and vanilla pastry cream and ricotta cream.

CRÈME BRULÉE

\$ 28.000

Crema de vainilla caramelizada.

Caramelized vanilla cream.

CHEESE CAKE

\$ 25.000

CAFÉ O MARACUYÁ

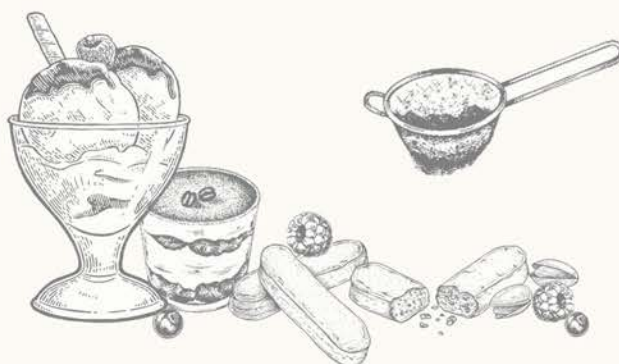
COFFEE OR PASSION FRUIT.

PANNA COTTA

\$ 25.000

FRUTOS DEL BOSQUE O CHOCOLATE Crema endulzada y espesada con gelatina, adición de frutos rojos o chocolate.

RED BERRY OR CHOCOLATE *Sweetened and thickened cream with gelatin, red berries or chocolate topping.*



VINO

[VINO BIANCO]

	PINOT GRIGIO VALDADIGE D.O.C. SANTA MARGHERITA	  \$ 270.000
	ALAMOS VIOGNIER	\$ 210.000 \$ 45.000
	ALAMOS CHARDONNAY	\$ 180.000 \$ 36.000
	LAMBRUSCO CLETO CHIARLI	\$ 170.000

[VINO ROSSO]

	CATENA CLÁSICO MALBEC	  \$ 280.000
	LA POSTA GLORIETA PINOT NOIR	\$ 220.000
	PROTOCOLO TEMPRANILLO ECOLÓGICO	\$ 160.000 \$ 32.000
	LAMBRUSCO TINTO CLETO CHIARLI	\$ 170.000

[ROSÉ & PROSECCO]

	LAPOSTOLLE LE ROSÉ CINSAULT	  \$ 270.000
	PROSECCO DOC EXTRA DRY COLLI EUGANEI	\$ 230.000
	LAMBRUSCO CLETO CHIARLI	\$ 170.000

[SANGRÍA]

\$ 190.000

TINTO: Mango biche, Manzana verde, Naranja.
Mango, Green apple, Orange.

BLANCO: Durazno, Naranja, Manzana verde.
Peach, Orange, Green apple.

ROSÉ: Fresas, Lima, Naranja
Strawberries, Lime, Orange.