



CASA BONITA



ALMUERZO Y CENA
LUNCH AND DINNER

De 12:00 m. a 11:00 p.m. / From 12:00 m. to 11:00 p.m.

ANTIPASTI

ENTRADAS / APPETIZERS

Bruschetta al olivo _____ \$42.000

Pan de masa madre dorado con oliva y pesto genovés. Finalizamos con rugulas, tomates, nueces, jamón serrano y aceitunas. / Golden sourdough bread with olive and genovese pesto. Finished with arugula, tomatoes, walnuts, serrano ham, and olives.



Calamar fritti _____ \$48.000

Anillos rebosados en panko acompañados con mayonesa alcaparrada. / Breaded rings in panko accompanied by caper mayonnaise.



Vitello tonatto _____ \$55.000

Un clásico del Piamonte, pan de masa madre dorado, láminas de roast beef y dip de atún. Finalizamos con alcaparras fritas y cebollas. / A piedmont classic, golden sourdough bread, roast beef slices with tuna dip. Finished with fried capers and onions.



Melone y burrata _____ \$52.000

Melón aderezado con oliva, pesto y reducción de balsámico, cubierto con prosciutto y burrata fresca. / Melon dressed with olive oil, pesto and balsamic reduction, topped with prosciutto and fresh burrata.

Aranccini siciliano _____ \$72.000

Croquetas de risotto rellenas de ragù siciliano y mozzarella. Servidos con pesto, sobre salsa pomodoro. / Risotto croquettes stuffed with Sicilian ragù and mozzarella. Served with pesto, over pomodoro sauce.



Bruschetta de berenjena _____ \$40.000

Pan masa madre gratinado con berenjenas, pomodoro y albahaca. / Sourdough bread gratiné with eggplant, pomodoro, and basil.



Carpaccio de solomito _____ \$56.000

Solomito laminado finamente, aderezado con oliva, sal maldon, pesto y parmigiano riggiano madurado 18 meses. / Finely sliced beef tenderloin, dressed with olive oil, maldon salt, pesto, and 18-month aged parmigiano reggiano.



Stracciatella con hongos _____ \$56.000

Aromatizada con aceite de trufa, reducción de balsámico y acompañada con pan de masa madre. / Flavored with truffle oil, balsamic reduction, and served with sourdough bread..



Provoleta _____ \$42.000

Queso provolone asado con oliva, orégano y pimienta. Finalizamos con miel de romero y mix de nueces. Acompañamos con tostón de pan. / Grilled provolone cheese with olive oil, oregano, and pepper. Finished with rosemary honey, mixed nuts. Served with toasted bread.



PRIMI PASTAS

Fetuccine caccio e pepe _____ \$42.000

Clásico romano. Pasta larga con pimienta y parmigiano riggiano madurado 18 meses. / Classic Roman dish. Long pasta with pepper and 18-month aged parmigiano reggiano.



Spaghetti carbonara _____ \$58.000

Clásico romano. Pasta larga con yema de huevo, pimienta, parmigiano riggiano madurado 18 meses y guanciale. / Classic roman dish. Long pasta with egg yolk, pepper, 18-month aged parmigiano reggiano, and guanciale.



Rigatoni bolognesa _____ \$51.000

Clásico de la Emilia, ragù elaborado con carne de res, cerdo y pomodoro. / Classic from Emilia, ragù made with beef, pork, and pomodoro.



Spaghetti a la amatriciana _____ \$56.000

Cásico romano. Pasta larga con pomodoro, ajo y guanciale. / Classic roman dish. Long pasta with pomodoro, garlic, and guanciale.



Rigatoni al pesto genoves _____ \$58.000

Pasta corta envuelta con pesto genoves y finalizada con guanciale crocante. / Short pasta tossed with genovese pesto and finished with crispy guanciale.



Spaghetti al limone _____ \$82.000

Especial de la casa con pulpo, mejillones, langostino, mantequilla, zumo fresco de limón y pomodoro. Finalizamos con perejil fresco. / House special: pasta with octopus, mussels, shrimp, butter, fresh lemon juice, and pomodoro. Finished with fresh parsley.



Ravioli de zapallo trufado _____ \$58.000

Pasta rellena de zapallo elaborada artesanalmente en casa. Servidos sobre crema de hongo, trufa y queso parmigiano riggiano madurado 18 meses. / Handmade pumpkin-filled pasta served over a cream of mushroom, truffle, and 18-month aged parmigiano reggiano sauce.



Tortellini de ricotta _____ \$56.000

Pasta rellena de ricotta y espinaca. Servidos con salsa Alfredo. / Stuffed pasta with ricotta and spinach. Served with Alfredo sauce.



Lasaña bolognesa _____ \$62.000

Gratinada con regì, mozzarella, pomodoro y grana padano. Acompañamos con tostón de pan hecho en casa. / Gratinated with ragì, mozzarella, pomodoro, and Grana Padano. Served with homemade toasted bread.



RISOTTI

Risotto de espárragos _____ \$70.000

Cremado con pesto, espinacas y espárragos. Finalizamos con zapallo. / Creamy risotto with pesto, spinach, and asparagus. Finished with pumpkin.



Risotto de setas con solomito _____ \$96.000

Cremado con queso grana padano, aceite de trufa y finalizado con steak de solomito. / Mushroom risotto creamy with grana padano cheese, truffle oil, and finished with beef tenderloin steak.

INSALATA

ENSALADAS / SALADS

Insalata Bonita _____ \$48.000

Hojas frescas aderezadas con vinagreta de queso gorgonzola y albahaca, finalizada con nueces y manzanas caramelizadas. / Fresh greens dressed with gorgonzola cheese and basil vinaigrette, finished with walnuts and caramelized apples.



Insalata Emiliana _____ \$48.000

Hojas frescas aderezadas con vinagreta de albahaca, dátiles, queso tipo feta y prosciutto. / Fresh greens dressed with basil vinaigrette, dates, feta cheese, and prosciutto.

Insalata de hojas mediterránea _____ \$48.000

Hojas frescas aderezadas con aceite de oliva, orégano y reducción de balsámico. Finalizada con cebollas escabechadas, pepino y tomates. / Fresh greens dressed with olive oil, oregano, and balsamic reduction. Finished with pickled onions, cucumber and tomatoes.



+Pollo / Chicken _____ \$18.000

+Salmón / Salmon _____ \$25.000

SECONDI

PROTEINAS / PROTEINS

Bistecca de New York _____ \$160.000

Finalizado con mantequilla de hongos. / Finished with mushroom butter. 350gr.

Bistecca de solomito _____ \$80.000

Finalizado con mantequilla de hierbas. / Finished with herb butter. 250gr.

Langostinos al olio e aglio _____ \$72.000

Rostizados con mantequilla, gremolata y estragón. / Roasted with butter, gremolata, and tarragon.



Salmón al limone _____ \$74.000

Rostizado con mantequilla, vino, perejil y limón. / Roasted with butter, wine, parsley, and lemon. 250gr

Pesca blanca al cartoccio _____ \$72.000

Pesca y verduras de temporada cocido suavemente en horno. / Seasonal fish and vegetables gently baked in the oven.

Pollo a la florentina _____ \$58.000

Pechuga rellena de queso ricotta y espinaca. Gratinado con pomodoro, mozzarella, nueces del nogal y reducción de balsámico. / Chicken breast stuffed with ricotta cheese and spinach. Gratinated with pomodoro, mozzarella, walnuts, and balsamic reduction. 250gr.



CONTORNI

GUARNICIONES / SIDES

Espárragos al cartoccio _____ \$28.000

Aderezados con oliva y mantequilla de hierbas. / Tossed with olive oil and herb butter.



Papas rostizadas / Roasted potatoes _____ \$26.000

Previamente confitadas. Doradas con mantequilla y romero. / Previously confited. Golden browned with butter and rosemary.



Spaghetti al burro _____ \$26.000



Spaghetti pomodoro _____ \$26.000



Rigatoni Alfredo _____ \$24.000



Insalata fresca / Fresh salad _____ \$22.000

Hojas frescas aderezadas con aceite de oliva, reducción de balsámico, orégano, tomate, pepino y cebollas encurtidas. / Fresh greens dressed with olive oil, balsamic reduction, oregano, tomato, cucumber, and pickled onions.



PIZZE

Disponible todos los días. Fines de semana y festivos a partir de las 6:00 p.m. / Available every day. Weekends and public holidays starting at 6:00 p.m.

Piamontesa _____ \$58.000

Base pomodoro, stracciatella, aceite de trufa y miel de romero. / Tomato base, stracciatella cheese, truffle oil, and rosemary honey.



Genovesa _____ \$62.000

Base pesto, mozzarella y champiñones, finalizada con oliva, rúgula y tocino crocante. / Pesto base, mozzarella, and mushrooms. Finished with olives, arugula, and crispy bacon.



Emiliana _____ \$68.000

Base pomodoro y mozzarella. Finalizada con queso parmigiano riggiano madurado 18 meses, prosciutto, rúgula y reducción de balsámico. / Tomato base and mozzarella. Finished with 18-month aged parmigiano reggiano, prosciutto, arugula, and balsamic reduction.



DOLCI

POSTRES / DESSERTS

Canoli sicilianos _____ \$46.000

Rellenos con crema de pistacho. / Filled with pistachio cream.



Tiramisú _____ \$32.000

Biscocho de cuchara embebido en café y licor de café, crema de queso y cocoa. / Sponge cake soaked in coffee and coffee liqueur, cream cheese and cocoa.



La favorita della nona _____ \$36.000

Galleta de avellana y chips de chocolate, rellena de nutella, con helado de vainilla y un drizzle de aceite de oliva y sal marina. / Hazelnut and chocolate chip cookie, filled with Nutella, served with vanilla ice cream and a drizzle of olive oil and sea salt.



Affogato _____ \$28.000

Helado de vainilla, espresso y crumble de galleta. / Vanilla ice cream, espresso, and cookie crumble.





Nuestros precios son en Pesos Colombianos (COP) / Our prices are in Pesos Colombianos (COP).

ADVERTENCIA DE 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 en su totalidad (100%) a los trabajadores del área de servicio.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: +57 (601) 6513240 o a la Línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: +57 (601)59204 00 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165, para que radique su queja.

TIPPING NOTICE

Consumers are informed that this establishment suggests a tip amounting to 10% of the bill, which you may accept, reject, or adjust at your discretion based on your assessment of the service provided. When requesting the bill, please let the person assisting you know whether you want this amount to be included on the bill or specify the tip amount you wish to provide.

In this establishment, all the funds collected as tips are allocated entirely (100%) to the service staff.

If you encounter any issues with the tip charge, please contact the dedicated line established in Bogotá to address concerns on this matter: +57 (601)6513240, or reach out to the Citizen Service Line of the Superintendency of Industry and Commerce at +57 (601)5920400 in Bogotá or, for the rest of the country, the toll-free national line at 018000-910165 to file your complaint.

RNT #148910