



piment
CUCINA ITALIANA

ANTIPASTO FRÍO • COLD STARTERS

Carpaccio de res	\$ 50,000
<i>Lomo fino de res en costra de pimienta, alcaparras, parmesano, rúgula, tomates Cherry, lima y Dijon</i> <i>Thinly sliced beef with pepper crust, capers, parmesan, arugula, cherry tomatoes, lime and Dijon</i>	
Vitello tonato 	\$ 65,000
<i>Cortes de res cocidos a baja temperatura, emulsión de anchoas y atún, alcaparras crujientes y huevo rallado</i> <i>Beef cuts cooked at low temperature, anchovy and tuna emulsion, crispy capers and grated egg</i>	
Fresco de salmón 	\$ 65,000
<i>Cortes de salmón fresco, vinagreta cortada de yogurt y limoncello</i> <i>Fresh salmon slices, yogurt and limoncello vinaigrette</i>	

ANTIPASTO CALIENTE • HOT APPETIZERS

Frito de calamar 	\$ 55,000
<i>Aros de calamar rebozados, limón y salsa arrabiata</i> <i>Battered calamari rings and zucchini, lemon, arrabiata sauce</i>	
Calabacín a la romana 	\$ 42,000
<i>Bastones de calabacín rebozados, limón, y salsa arrabiata</i> <i>Roman Style Zucchini. Battered zucchini sticks, lemon and arrabiata sauce</i>	
Burrata amatriciana 	\$ 70,000
<i>Mozzarella de búfala fresca, berenjenas encurtidas y su amatriciana</i> <i>Fresh buffalo mozzarella, pickled eggplant and its amatriciana</i>	
Pulpo a la parrilla 	\$ 95,000
<i>Tentáculos de pulpo a la parrilla, dados de berenjena encurtidos, papas cascos y pimentón asado</i> <i>Grilled octopus tentacles pickled eggplant cubes, potato wedges and roasted bell pepper</i>	
Carpaccio de hongos  	\$ 60,000
<i>Láminas de hongos de temporada, queso gruyere, mozzarella y crutones de pan rústico</i> <i>Slices of seasonal mushrooms, Gruyere cheese, mozzarella and rustic bread croutons</i>	
Milanesa de berenjena  	\$ 50,000
<i>Berenjena y tomates rebozados, pesto y queso mozzarella</i> <i>Battered eggplant and tomatoes, pesto and mozzarella cheese</i>	



Picante / Spicy



Nuevo / New



Vegetariano / Vegetarian



Libre de Gluten / Gluten Free

**Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias a algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar. Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.*

**If you have, or have any concerns regarding food allergies, please alert your server before ordering. Eating raw or undercooked meat, poultry, fish, shellfish or eggs can increase your risk of getting a foodborne illness.*

ENSALADA • SALAD

Capresa	 	\$ 60,000
<i>Mozzarella fresca, tomates, albahaca y crujiente de parmesano</i> <i>Fresh mozzarella, tomatoes, basil and parmesan crisp</i>		
Pescatora		\$ 60,000
<i>Rúcula fresca, frutos del mar y vinagreta de lima y ajo asado</i> <i>Fresh arugula, seafood, lime and roasted garlic vinaigrette</i>		
Milanesa		\$ 55,000
<i>Cogollos de lechuga fresca, queso azul, peras en confit, almendras tostadas, prosciutto, parmesano, vinagreta de mostaza Dijon y balsámico blanco</i> <i>Fresh lettuce hearts, blue cheese, confit pears, toasted almonds, prosciutto, parmesan, Dijon mustard vinaigrette and white balsamic</i>		
César		\$ 46,000
Con pollo		\$ 55,000
<i>Cogollos de lechuga fresca, aderezo clásico césar (suprema de pollo opcional)</i> <i>Fresh lettuce hearts, classic Caesar dressing (optional chicken supreme)</i>		

SOPAS • SOUPS

Tomate y albahaca		\$ 38,000
<i>Tomates asados, ajo frito, pesto de albahaca y bruschetta de tomate y mozzarella</i> <i>Roasted tomatoes, fried garlic, basil pesto, tomato and mozzarella bruschetta</i>		
Calabaza asada	 	\$ 38,000
<i>Calabaza asada en sambuca, crema fresca, focaccia de calabaza y queso parmesano</i> <i>Pumpkin roasted in sambuca, fresh cream, pumpkin focaccia and parmesan cheese</i>		
Del mar		\$ 50,000
<i>Frutos de mar flambeados en grappa, bisque clásica y orzo</i> <i>Seafood flambéed in grappa, classic bisque and orzo</i>		

Impuestos de ventas incluidos - Tax included

*Toda solicitud de cambios en los platillos tiene un costo adicional de \$21 000 COP
*Any request for changes in the dishes have an additional cost

RISOTTOS

Pescador		\$ 95,000
Frutos del mar y su bisque en vino blanco Seafood and its bisque in white wine		
Caprese		\$ 70,000
Fileto de tomate, queso mozzarella, pesto de albahaca y parmesano Tomato fillet, mozzarella cheese, basil pesto and parmesan		
Mar y bosque		\$ 95,000
Langostinos, hongos secos y confitados, espárragos y aceite de oliva en ajo Prawns, dried and confit mushrooms, asparagus and olive oil with garlic		
Di manzo		\$ 67,000
Hongos frescos, espárragos y lomo fino de res, salteados en vino tinto y parmesano Fresh mushrooms, asparagus and beef tenderloin, sautéed in red wine and parmesan		

ESPECIAL DE LA CASA • HOUSE SPECIAL

Ravioli verde	 	\$ 76,000
Espinaca y ricota en su pomodoro Spinach and ricotta in its pomodoro		
Ravioli de ossobuco		\$ 76,000
Estofado de ossobuco en ragú de ajo tostado, hongos, espinaca y pomodoro Ossobuco stew in roasted garlic ragú, mushrooms, spinach and pomodoro		
Ravioli de salmón al teléfono		\$ 76,000
Salmón en pomodoro, crema, queso mozzarella y parmesano Salmon in pomodoro and cream, mozzarella and parmesan cheese		
Sorrentino a la Emiliana		\$ 76,000
Mozzarella, parmesano, prosciutto, hongos salteados, pomodoro y crema Mozzarella, parmesan, prosciutto, sautéed mushrooms, pomodoro and cream		
Lasagna bolognese		\$ 59,000
Ragú de cola de res y hongos, queso mozzarella, parmesano y albahaca Oxtail and mushroom ragú, mozzarella, parmesan and basil		
Gnocchi genovese	 	\$ 59,000
Pasta a base de papa, crema fresca, pesto de albahaca y almendras tostadas Potato-based pasta, fresh cream, basil pesto and toasted almonds		
Gnocchi queso azul y nueces	 	\$ 59,000
Pasta a base de papa, salsa de queso azul y nueces tostadas Potato-based pasta, blue cheese sauce and toasted nuts		
Spaghetti allá polpete		\$ 59,000
Albóndigas de res y tocineta estofadas en pomodoro y vino tinto Beef and bacon meatballs stewed in pomodoro and red wine		
Linguini rosse con langostinos y grappa		\$ 76,000
Langostinos flambeados en grappa, pomodoro y crema de ajo confitado Prawns flambéed in grappa, pomodoro and confit garlic cream		

**Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias a algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar. Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.*

**If you have, or have any concerns regarding food allergies, please alert your server before ordering. Eating raw or undercooked meat, poultry, fish, shellfish or eggs can increase your risk of getting a foodborne illness.*

Spaghetti alle vongole 	\$ 76,000
<i>Almejas blancas, peperoncino, ajo puerro, vino blanco y perejil</i> <i>White clams, peperoncino, leek, white wine and parsley</i>	
Spaguetti nero di sepia 	\$ 76,000
<i>Pasta en tinta de calamar, caldo de pescado, mejillones, frito de calamar y su alioli</i> <i>Pasta in squid ink, fish broth, mussels, fried calamari and its aioli</i>	
Fettuccini carbonara	\$ 76,000
<i>Guanciale, pecorino, parmesano, yema de huevo fresco y pimienta negra</i> <i>Guanciale, pecorino, parmesan, fresh egg yolk and black pepper</i>	
Fettuccini gamberoni alla puttanesca 	\$ 85,000
<i>Langostinos salteados en mantequilla de anchoas y alcaparras, pomodoro y vino blanco</i> <i>Prawns sautéed in anchovy and caper butter, pomodoro and white wine</i>	

TRADICIONAL • TRADITIONAL

(Escoge tu pasta • Choose your pasta)

Putanesca	\$ 59,000
<i>Pomodoro, aceitunas negras, alcaparras, anchoas, peperoncino y aceite de oliva</i> <i>Pomodoro, black olives, capers, anchovies, peperoncino and olive oil</i>	
Bolognese	\$ 59,000
<i>Ragú de res y tocino ahumado, champiñones y vino tinto</i> <i>Beef ragú with smoked bacon, mushrooms and red wine</i>	
Tres quesos	\$ 59,000
<i>Crema fresca, queso azul, parmesano y boconccini</i> <i>Fresh cream, blue cheese, parmesan and bocconcini</i>	
Pomodoro 	\$ 50,000
<i>Salsa a base de tomates, ajo y albahaca</i> <i>Tomato-based sauce, garlic and basil</i>	
Fileto Betina	\$ 59,000
<i>Dados de lomo fino de res, pomodoro, ajo tostado, supremas de tomate fresco, albahaca y aceite de oliva</i> <i>Beef tenderloin cubes, pomodoro, roasted garlic, fresh tomato supremes, basil and olive oil</i>	
Arrabiata 	\$ 59,000
<i>Pomodoro, ajo tostado, peperoncino, albahaca y aceite de oliva</i> <i>Pomodoro, roasted garlic, peperoncino, basil and olive oil</i>	
Vodka Rosse	\$ 59,000
<i>Crema fresca, pomodoro, ajo y vodka</i> <i>Fresh cream, pomodoro, garlic and vodka</i>	
Amatriciana	\$ 59,000
<i>Panceta ahumada, pomodoro, queso pecorino y aceite de oliva</i> <i>Smoked pancetta, pomodoro, pecorino cheese and olive oil</i>	
Primavera   	\$ 59,000
<i>Vegetales de temporada, pomodoro y aceite de oliva</i> <i>Seasonal vegetables, pomodoro and olive oil</i>	

Impuestos de ventas incluidos - Tax included

*Toda solicitud de cambios en los platillos tiene un costo adicional de \$21 000 COP

*Any request for changes in the dishes have an additional cost

PESCADOS • FISH

Salmón florentino	\$ 76,000
<i>Salmón al gusto, espinacas salteadas en tomates, albahaca, almendras y sus vegetales de temporada</i> <i>Salmon to taste, sautéed spinach in tomatoes, basil, almonds and seasonal vegetables</i>	
Cartoccio, pesca del día	\$ 85,000
<i>Linguini en salsa cremosa de frutos del mar y pesca del día</i> <i>Linguini in creamy seafood sauce and catch of the day</i>	
Pesca del día y papas fritas	\$ 85,000
<i>Lomos de pesca blanca rebozados. Papas fritas, limón fresco, tártara y vinagreta de la casa</i> <i>Battered white fish fillets. French fries, fresh lemon, tartar and house vinaigrette</i>	

POLLO • CHICKEN

Milanesa de pollo	\$ 67,000
<i>Pechuga de pollo apanada y gratinada en queso mozzarella y parmesano, papas fritas, alioli y amatriciana</i> <i>Breaded chicken breast, gratinéed with mozzarella and parmesan cheese, French fries, aioli and amatriciana</i>	
Medio pollo al limón	\$ 67,000
<i>Medio pollito marinado y cocido al hierro, velouté de pollo, vino blanco, olivas verdes, jugo de limón, gnocchi y queso pecorino</i> <i>Half marinated and iron-cooked chicken, chicken velouté, white wine, green olives, lemon juice, gnocchi and pecorino cheese</i>	
Suprema a la parrilla	\$ 55,000
<i>Suprema de pechuga de pollo a la parrilla, papas rústicas y ensalada de la casa</i> <i>Grilled chicken breast supreme, rustic potatoes and house salad</i>	

CARNES • MEATS

Lomo al queso azul	\$ 85,000
<i>Lomo fino de res a la parrilla, salsa a base de vino tinto, cola de res y queso azul, mil hojas de papa, alioli y emulsión de hongos</i> <i>Grilled beef tenderloin, red wine and oxtail-based sauce with blue cheese, potato mille-feuille, aioli and mushroom emulsion</i>	
Bisteca a la parrilla	\$ 155,000
<i>New York a la parrilla, gremolata, cebollas encurtidas, mil hojas de papa y vegetales de temporada</i> <i>Grilled New York, gremolata, pickled onions, potato mille-feuille and seasonal vegetables</i>	
Jarrete de cordero	\$ 95,000
<i>Cordero en cocción lenta, salsa de cordero y vino tinto, polenta crujiente</i> <i>Slow-cooked lamb, lamb and red wine sauce, crispy polenta</i>	
Milanesa de res	\$ 80,000
<i>Lomo fino de res apanado, papas rústicas, alioli y amatriciana</i> <i>Breaded beef tenderloin, rustic potatoes, aioli and amatriciana</i>	

POSTRE SUGERIDO POR EL CHEF	\$ 29,000
-----------------------------	-----------

**Si usted padece o posee alguna inquietud referente a alergias a algún alimento, por favor alerte a su mesero antes de ordenar. Consumir carnes, aves, pescado, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, puede incrementar su riesgo de contraer una enfermedad transmitida por alimentos.*

**If you have, or have any concerns regarding food allergies, please alert your server before ordering. Eating raw or undercooked meat, poultry, fish, shellfish or eggs can increase your risk of getting a foodborne illness.*

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 caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá: 5920400 PBX: 5870000 Ext. 1190/1191, para el resto del país, línea gratuita nacional 018000-910165.

TIP WARNING

Consumers are informed that this business establishment suggests its user a tip corresponding to 10% of the total check amount, with you may accept, reject or modify, according to your assessment of the service given. At the time of requesting your check, instruct your server whether you wish such value to be included on the check or point out the amount you would like to give as a tip. If you find any inconvenience with the tip charge, please contact the Helpline of the Superintendence of Industry and Trade to file your claim at the following phone number: In Bogota 5870000 Ext. 1190/1191, for the rest of the country, toll free number: 018000 910165.



Picante / Spicy



Nuevo / New



Vegetariano / Vegetarian



Libre de Gluten / Gluten Free

Impuestos de ventas incluidos - Tax included

**Toda solicitud de cambios en los platillos tiene un costo adicional de \$21000 COP*
**Any request for changes in the dishes have an additional cost*