

R O M E O

OSTERIA



HORARIO

Lunes a Sábado:

12pm - 11pm

Domingos & Festivos:

12pm - 6pm

A N T I P A S T I

P I Z Z A S

C O N T O R N I

P R I N C I P A L E S

D O L C I

A N T I P A S T I

Carpaccio de Atún

Al Estilo “Le Bernardin”, Paté de Foie & Focaccia.

\$56.000

Bruschetta al Tartare

Focaccia, Steak Tartare de Lomo & Peperoncini.

\$56.000

Brie al Horno de Leña

Miel de Especies & Peperoncini.

\$62.000

Pulpo “San Remo” a la Parrilla

Romesco Almendrado & Escalibada de Berenjena.

\$81.000

Burrata di Búfala

Caponata Siciliana, Peras Rostizadas & Prosciutto.

\$56.000

Ensalada Romana

Rúcula Salvaje, Pistacho, Pecorino Sardo,
Uvas Verdes & Croutons.

\$42.000

Stracciatella de la casa

Carpaccio de Tomate Heirloom & Focaccia.

\$48.000

V O L V E R A L I N I C I O

PIZZAS

Pizzeta de Stracciatella Casera

Mantequilla de Ajo a la Leña & Orégano Fresco.

\$32.000

Margherita

Mozzarella de Búfala, Tomate & Albahaca.

\$48.000

Troppo Funghi

Burrata, Prosciutto, Mezcla de Hongos & Parmesano.

\$59.000

Splendida

Mortadella, Stracciatella, Pesto de Tomate,
Pistacho & Jalapeños Encurtidos.

\$61.000

New York

Pepperoni, Cebolla Roja, Rúgula & Alcaparras.

\$56.000

Pizza Mahalo

Piña a la Parrilla, Prosciutto Cotto & Chile Serrano.

\$56.000

CONTORNI

Ensalada Verdi

\$15.000

Puré de Papa

\$15.000

Vegetales a la Parrilla

\$16.000

Milhoja de Papa

\$15.000

VOLVER AL INICIO

PRINCIPALES

Spaghetti a la Carbonara
Guanciale & Pecorino Sardo.

\$54.000

Linguini al Nero di Sepia
Gambas, N' duja & Tomate San Marzano.

\$60.000

Mezze Rigatoni Lombardo
Ragú de Pato Braseado.

\$62.000

Raviolis de Ricotta
Mascarpone, Burrata di Búfala & Mantequilla al Limón.

\$52.000

Lasagnetta Romeo
Bolognesa de Asado de Tira Wagyu & Hongos del Bosque.

\$82.000

Papardelle Castellamare
Con Ragú de Cordero.

\$58.000

Orzo & Gamberoni
Gambas a la Parrilla, Orzo con Hongos
& Mantequilla al Peperoncini.

\$68.000

Steak de Lomo
Jus Rôti, Crema de Gorgonzola & Papa Acordeón.

\$115.000

Steak de Atún
A la Mostaza & Espárragos Verdes.

\$74.000

Milanesa Tartufata
Huevo Pochado & Puré de Papa.

\$66.000

Pollo de Corral
Asado al Carbón, Mantequilla al Limón
& Puré de Papa.

\$62.000

VOLVER AL INICIO

D O L C I

Milhojas de Manzana, Ron & Helado de Mantequilla Quemada.

\$27.000

Tiramisú

\$27.000

**Chocolate Némesis,
Gianduia & Helado de Mascarpone.**

\$27.000

Tarta de Pistachio & Helado de Jerez.

\$27.000

**Milhoja Eureka
Crema de Avellana, Caramelo Salado
& Helado de Pistacho.**

\$27.000

V O L V E R A L I N I C I O

Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina del 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, porcentaje que podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted según la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta usted deberá indicar al mesero si quiere que dicho valor sea incluido o no en la factura, o señalar el valor que dará como propina. En este establecimiento de comercio los recursos recogidos por concepto de propina se destina única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicio. En caso de presentarse algún inconveniente con el cobro de la propina, podrá radicar su queja en la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio 601 592 0400 o 018000910165, o en contactenos@sic.gov.co cuyo asunto debe ser "Queja cobro de propina". En cumplimiento de la normatividad vigente sobre factura electrónica, nos permitimos recordar que el deber de expedirla se ejecuta con la entrega de la misma, de manera física o electrónica, siempre que esta comprenda todas las operaciones en que consistió la venta de bienes y/o servicios a nuestro cargo.