



COMIDA ITALIANA

PARA TODA LA FAMILIA

HORARIO
LUNES A DOMINGO
12M A 9PM

EVENTOS Y RESERVAS
WHATSAPP
321 430 38 89



MENÚ DIGITAL



@DIPISA_CO

BIENVENIDOS

WWW.DIPISAGOURMET.COM





ENTRADAS

LO NUESTRO



CANASTILLA DE PAN \$ 14.900
Cinco pancitos recién horneados con mantequilla de ajo y espacias Italianas.

BURRATA PROSCIUTTO \$ 53.900
Queso fresco de mozzarella, prosciutto, confitado tomate Cherry en salsa de pesto, reducción de balsámico y crostini crocante.

DIPISA CAPRESE \$ 34.900
Típico plato Italiano, tomate fresco en rodajas, queso de búfala, albahaca fresca, prosciutto, aceite de oliva y reducción de balsámico.

DEDITOS DE MOZZARELLA \$ 23.900
Seis mini deditos rellenos de queso mozzarella, acompañado de salsa romesco.

BRUSCHETTAS \$ 22.900
Cinco pancitos recién horneados, cubierto con tomate fresco, salsa de albahaca, aceite de oliva y vinagre balsámico

con prosciutto \$ 32.900



ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRANEA \$ 32.900
Tomate cherry confitado, cebolla crocante, pimentones, mixto de lechugas, aceituna negra, queso bocconcini, prosciutto y vinagreta con toques de pesto.

ENSALADA ZIA ZOE \$ 34.900
Mixto de lechugas, rúcula, manzana en reducción vino tinto, tomate secos, zucchini, almendras tostadas y trocitos de pollo.

ENSALADA CESAR \$ 31.900
Lechuga romana, crutones crocantes, tocineta crispy, queso parmesano y aderezo cesar a base de anchoas.
con pollo parrilla \$ 41.800
con Salmón a la parrilla \$ 55.800

ENSALADA DEL MAR \$ 39.900
Fresca ensalada con camarones, anillos de calamar y pescado salteado al ajillo, mixto de lechugas, cebolla crocante, tomate secos, queso parmesano, coco insolado y vinagreta.
con Salmón a la parrilla \$ 63.800

BOWL VEGANO CON ORELLANAS \$ 31.900
Salteado de zucchini, berenjena, pimentones, setas orgánicas, tomate cherry, aceituna negra, pétalos de cebolla roja y espinaca fresca en aceite de ajonjolí & salsa soya.
con Salmón a la parrilla \$ 55.800
con pollo parrilla \$ 41.800

EMPANADITAS

Empanaditas de carne y papa, servido con salsa de guacamole.

5 Unidades \$ 20.900
10 Unidades \$ 30.900

PATACONES & CARNE

\$ 28.900
seis patacones con hogao, Pídelo con carne de res, pollo o cerdo.

CHICHARRONES

\$ 32.900
220gr de chicharrones carnudos, servido con papa criolla, salsa de guacamole fresco y limón

NACHOS DIPISA

\$ 34.900
Triángulos de maíz con queso mozzarella recién horneados, servido con salsa guacamole, salsa barbacoa y salsa romesco, acompañado de carne de res a la bolognesa o carne de cerdo barbacoa.

CREMAS Y SOPAS

CREMA DI MARISCOS

\$ 31.900
Crema de mariscos en salsa bisque, pimentones asados y pomodoro con mixto de mariscos, cubierto en masa de pizza horneada.

CREMA DE CHAMPIÑON - ORELLANAS

\$ 26.900
Tradicional crema natural de champiñones y orellanas de la región cocida a fuego lento con especias y toque de crema de leche, acompañado con pancitos.
con pollo \$ 35.800

SOPA POMODORO

\$ 22.900
Clásica sopa natural de tomate cocida a fuego lento con especias italianas y toque de crema de leche aromatizada, acompañado con pancitos.
con pollo \$ 32.800

LASAGNA

LASAGNA MEDITERRANEA

\$ 37.900
Berengena, zucchini, pimentones, orellanas, espinaca orgánica, laminas de pasta, gotas de pesto, horneado con salsa pomodoro y queso mozzarella.
con pollo desmechado \$ 47.800

LASAGNA POLLO CON CHAMPIÑONES

\$ 35.900
Pollo desmechado, champiñones en laminas y salsa blanca de la casa horneado con capas de pasta y queso mozzarella.

LASAGNA FLORENTINO

\$ 36.900
Jamón ahumado, pollo desmechado horneado en salsa de champiñones con capas de pasta, queso mozzarella y parmesano.

LASAGNA LOMO DE RES

\$ 37.900
Carne de res finamente molida, cocida lentamente en nuestra salsa de tomate, horneado con capas de pasta y queso mozzarella.
Recomendado con Tocineta \$ 46.800

LASAGNA MUTUA

\$ 38.900
Pollo desmechado en salsa de champiñones y carne de res molida en salsa pomodoro horneado con capas de pasta y queso mozzarella.
Recomendado con Tocineta \$ 47.800

TODAS NUESTRAS LASAGNA SON PREPARADAS A LA ORDEN, ESTO PUEDE TOMAR UN TIEMPO



PIZZAS

El tamaño de nuestras pizzas son de 30 cm y 6 porciones, ideal para 2 personas.
Todas nuestras pizzas llevan base salsa napolitana y queso mozzarella



PIZZAS VEGETARINAS

PIZZA MARGARITA 🌿 \$ 27.900
Rodajas de tomate y albahaca fresca finalizado con un toque de pesto y aceite de oliva.

PIZZA VEGETARIANA 🌿 \$ 28.900
Cebolla roja, champiñones en capas, pimentones, aceitunas, finalizado con espinaca fresca y queso parmesano.

PIZZA PESTO Y ESPINACA 🌿 🌿 🌿 \$ 30.900
Base salsa Pesto de albahaca, queso mozzarella, espinaca orgánica y tomate Cherry.
Adición: Pollo desmechado \$ 9.900
Adición: Con Champiñones \$ 7.900

PIZZA VEGORAMA 🌿 🌿 \$ 30.900
Berenjena, zucchini, pimentones, aceituna y champiñones horneado con un toque de pesto.

PIZZA CAPRESE 🌿 🌿 \$ 33.900
Base Napolitana, queso de búfala, tomate cherry, albahaca fresca y aceite de oliva.

PIZZA CLÁSICA

PEPPERONI / SALAMI \$ 31.900
Pepperoni seleccionado o salami veronese.

PIZZA DEL CAMPO \$ 32.900
Maíz tierno, espinaca orgánica, rodajas de champiñones y laminadas de jamón

TOCINETA CIRUELA \$ 32.900
Ciruela deshidratada y tocineta ahumada

PIZZA HAWAI \$ 32.900
Láminas de jamón y piña en almíbar

PIZZA POLLO & CHAMPIÑÓN \$ 32.900
Pollo desmechado y laminas de champiñones

PIZZA MEXICANA 🌶️ 🌿 \$ 39.900
Carne de res molida, jalapeños, maíz tierno, pico de gallo y nachos picantes.

PIZZA CRIOLLA \$ 39.900
Carne mechada, maíz tierno y pico de gallo.

PIZZA BARBACOA \$ 40.900
Cerdo a la barbacoa, piña, cebolla roja y pico de gallo.

PIZZAS GOURMET

PIZZA PROSCIUTTO 🌿 🌿 🌿 \$ 49.900
Base Napolitana, queso de bufala, rúcula, prosciutto y queso parmesano

PIZZA BURRATA 🌿 🌿 🌿 \$ 57.900
Tomate cherry, aceituna negra, rúcula, burrata, salsa pesto y Prosciutto

PIZZA ITALIANA \$ 35.900
Tomate en rodajas, champiñones, pepperoni y albahaca fresca

PIZZA INVERNAL \$ 35.900
Champiñones, tocineta ahumada y pepperoni seleccionado

PIZZA PEPPERONATA \$ 35.900
Maíz tierno, tocineta ahumada y rodajas de pepperoni.

PIZZA POLLO Y TOCINETA \$ 35.900
Pollo desmechado, tocineta ahumada, cebolla roja y pico de gallo

PIZZA MAIZ TOCINETA \$ 35.900
Maíz desgranado y tocineta seleccionada

PIZZA PREMIUM PIÑA \$ 36.900
Piña en trozos, tocineta ahumada y pollo

PIZZA SUPREMA \$ 37.900
Cebolla roja, pimentón, champiñón, jamón ahumado y salami veronese

PIZZA FIESTA DIPISA \$ 38.900
Aceituna kalamata, pimentón, cebolla roja, pepperoni y jamón ahumado

PIZZA CAPRICHIO \$ 39.900
Láminas de jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

PIZZA DIAVOLO 🌶️ 🌶️ \$ 39.900
Cebolla roja, pimentón, champiñones, pepperoni y picante de la casa

PIZZA MARINERA 🐟 🌿 \$ 42.900
Calamar, camarón, pescado y mejillón con cebolla roja, pimentón, aceituna negra, finalizada con parmesano

CALZONE

CALZONE DE LA CASA
Salsa pomodoro, pimentón, cebolla roja, aceituna negra, pepperoni, jamón ahumado, queso mozzarella.
\$39.900

CALZONE PREMIUM
Salsa pomodoro, jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado
\$39.900

CALZONE PEPPERONATA
Salsa pomodoro, maíz tierno, tocineta ahumado, láminas de pepperoni y queso mozzarella.
\$39.900

STROMBOLI

STROMBOLI ESPINACA
Relleno de espinaca organica, gotas de pesto, queso doble mozzarella y pomodoro mejorado de casa.
\$39.900

STROMBOLI EXTRA PEPPERONI
Relleno de pepperoni seleccionado, queso mozzarella, especias Italianas y pomodoro mejorado de casa.
\$42.900

STROMBOLI CAPRICIOSA
Relleno de jamón ahumado, champiñones de Paris, queso mozzarella, especias Italianas, aceite de ajo y pomodoro.
\$45.900



RECOMENDADOS DEL CHEF

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS 🐟🍷 \$52.900

Arroz tipo risotto, salteado de camarones, calamar y pescado con un toque de ajo rostizado, cebolla finamente picada, salsa romesco, leche de coco y parmesano.

Con Salmón a la parrilla \$70.800

SALMÓN A LA TOSCANA 🐟 \$60.900

Cremosa salsa de veloute de mariscos y salsa morrones asados, servido en una base de pasta de tu elección con salmón a la parrilla, tomate cherry y espinaca baby.

con ravioli \$67.900

POLLO PARMESSANO \$42.900

Pechuga de pollo apanada y gratinado en salsa pomodoro con queso mozzarella, acompañado de papa a la francesa o papa criolla y ensalada fresca.

OSSOBUCO DE TERNERA \$55.900

Corte de res preparado lentamente al horno por 8 horas, servido con arroz cremoso, vegetales calientes y salsa au jus de res.

FILETO LOMO FINO 🍖 \$62.900

350gr corte fino de res a la parrilla servido en una cama de arroz cremoso de setas y ahumado de chimichurri de casa.

Solicita tu porción de ensalada del huerto si la deseas.

Termino recomendado: 3/4

CORDON BLEU A LA FLORENTINO \$47.900

Pechuga de pollo apanada y rellena de jamón y queso mozzarella, servido en tu pasta favorita en salsa de setas, jamón y parmesano.

con ravioli \$58.900

PASTA & RAVIOLI

Escoge tu Pasta: Fetuccini o Spaguetti
Ravioli: Carne - Pollo - Espinaca & queso ricotta

SALSA ALFREDO 🌿

Cremosa salsa de mantequilla clarificada, crema de leche, ajo rostizado y parmesano.

Pasta \$30.900 Ravioli \$34.900

Adición: Pollo \$9.900 Adición: Salmón \$23.900

PASTA VEGETALES 🌿

Berenjena, zucchini, pimentones, champiñones, orellanas, tomate cherry salteado en salsa soya y espinaca.

Pasta \$33.900 Ravioli \$36.900

Adición: Pollo \$9.900

Adición: Salmón \$23.900

PESTO Y ORELLANAS 🌿🍷

Salsa al pesto de albahaca salteado con orellanas, tomate cherry y ajo rostizado en aceite de oliva aromatizado.

Pasta \$35.900 Ravioli \$37.900

Adición: Pollo \$9.900

Adición: Salmón \$23.900

MARISCOS DIMARE 🐟

Camarón, calamar y pescado, salteado en ajo rostizado y servido en nuestra salsa veloute de mariscos y coco dorado.

Pasta \$42.900 Ravioli \$50.900

Adición: Salmón \$23.900

CARBONARA DIPISA

Cremosa salsa de setas, salteado con pollo parrilla, cebolla blanca, ajo rostizado, tocineta, y queso parmesano.

Pasta \$41.900 Ravioli \$46.900

SOLOMITO DE RES

Corte lomo fino de res salteado en salsa stroganoff de la casa con setas, crema de leche y especias italiana.

Pasta \$44.900 Ravioli \$47.900

PUTTANESCA

Salami veronese, tomates secos, aceituna negra, pimentones asados, salteado en salsa pomodoro y pesto de albahaca.

Pasta \$36.900 Ravioli \$38.900

Adición: Pollo \$9.900

Adición: Salmón \$23.900

BOLOGNESA

Carne de res molida, cocida lentamente en nuestra salsa tradicional de tomate Italiano.

Pasta \$32.900 Ravioli \$38.900

Recomendado tocineta \$8.900

PASTA BOLOGNESA

CORDON BLEU

PASTA PUTTANESCA



VINOS

MARQUES DE VILLA DE LEYVA

Gran Reserva Cabernet sauvignon	\$170.000
Reservas Cabernet sauvignon	\$150.000
Merlot	\$160.000
Sauvignon blanc	\$160.000

PASQUA VINO ITALIANO

 Primitivo Lapaccio	\$123.000
 Valpolicella	\$153.000
 Montepulciano Di Abruzzo	\$84.000

120 RESERVA ESPECIAL

Cabernet sauvignon	\$103.000
Merlot	\$103.000
Sauvignon blanc	\$103.000

3 MEDALLAS

Cabernet sauvignon	\$80.000
Merlot	\$80.000
Carmenere	\$80.000
Sauvignon blanc	\$80.000

Copa De Vino

\$28.900

Sangria

Copa	Jarra
\$31.900	\$71.000

CERVEZAS Y BEBIDAS FRIAS

CERVEZA ARTESANAL

Bruder	\$15.900
3 Cordilleras	\$11.900

JARRA CERVECERA

Jarra Bruder 	\$49.900
Pinta Bruder	\$27.900
Jarra 3 Cordilleras	\$39.900
Pinta 3 Cordilleras	\$20.900
Jarra Club Colombia	\$30.900
Pinta Club Colombia	\$15.900
Jarra Heineken	\$28.900
Pinta Heineken	\$16.900

CERVEZA IMPORTADA

Corona - Stella	\$12.900
Heineken	\$8.900

CERVEZA NACIONAL

Club colombia	\$9.000
---------------	---------

BEBIDAS FRIAS

Agua	\$6.900
Tónica	\$7.900
Bretaña	\$6.900
Canada Dry	\$6.900
Coca-cola	\$7.900
Coca-cola zero	\$7.900

Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. ley El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

GIN & TONIC

CLASSIC GIN & TONIC	\$21.900
Tónica, Ginebra, albahaca y limón	
WATERMELON GIN & TONIC	\$25.900
Ginebra, pulpa de sandía fresca, tónica y albahaca	
FRUTOS ROJOS GIN & TONIC	\$26.900
Ginebra, frutos rojos, menta fresca, tónica	

COCTELES

MARGARITA	\$26.900
Tequila white, jugo de limón y una pizca de sal.	
MARGACHELA	\$33.900
Base coctel Margarita, cerveza corona y una pizca de sal	
PIÑA COLADA	\$30.900
Piña, crema de coco, syrup de coco y ron blanco.	
MOJITO HIERBABUENA	\$25.900
Ron blanco, zumo limón, syrup y huerbabuena	
STRAWBERRY DAIQUIRI	\$26.900
Ron blanco, fresa, zumo de limón y syrup.	

SODAS ITALIANAS

SODA SANDIA Y TORONJA	\$22.900
Soda de toronja, pulpa de sandia y menta	
SODA PINK TONIC	\$21.900
Fresa, mora, arándano y syrup de lyche	
SODA LYCHE Y FLOR DE JAMAICA	\$21.900
Syrup de flor de Jamaica y fruta de lychee	
SODA CARIBEÑA	\$22.900
Trozos de piña, pulpa de maracuya, limón y jengibre	
SODA COLADA	\$19.900
Trozos de piña, panela, zumo de limón	
LUPITA	\$20.900
Syrup de jengibre, pulpa de maracuya y limón	
HERBAL SPARKLING	\$19.900
Soda de manzana con hierba buena, limón y albahaca	
Sodas italianas recomendado con vodka	\$ 11.900

JUGOS & LIMONADAS

LIMONADA

Limonada natural	\$8.800
Limonada de hierba buena	\$9.800
Limonada cerezada	\$10.800
Limonada de mango	\$12.800
Limonada de coco	\$16.900

JARRA DE LIMONADAS

Limonada natural	\$23.900
Limonada de hierba buena	\$25.900
Limonada cerezada	\$27.900

JUGOS NATURALES

Lulo - Fresa - Mora - Maracuya - mango - feijoa - guanabana - sandia	
Agua	Leche
\$10.500	\$11.500

JUGOS FUSION

Feijoa & guanábana, Lulo & Mango, Fresa & mora, Mango & Hierba Buena, Guanábana & Fresa, Feijoa & Lulo, sandia & fresa.

Agua	Leche
\$12.500	\$13.500

- Fusiona dos sabores a tu gusto -
hazlo tu mismo

COCINA ITALIANA PARA TODA LA FAMILIA

WWW.DIPISAGOURMET.COM

