



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 especias Italianas.

BURRATA PROSCIUTTO \$ 54.900
Queso fresco de mozzarella, prosciutto, tomate Cherry en salsa de pesto, reducción de balsámico y crostini crocante, ideal para compartir.

DEDITOS DE MOZZARELLA \$ 24.900
Seis mini deditos rellenos de queso mozzarella, acompañado de salsa romesco.

BRUSCHETTAS \$ 23.900
Cinco pancitos recién horneados, cubierto con tomate fresco, salsa de albahaca, aceite de oliva y vinagre balsámico.

con prosciutto \$ 33.900

Recomendado del Chef

CREMA DE CHAMPIÑÓN & ORELLANAS
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. \$ 27.900

CON POLLO \$ 37.800

CREMA DI MARISCOS
Crema de mariscos en salsa bisque, pimentones asados y pomodoro con mixto de mariscos, cubierto en masa de pizza horneada. \$ 33.900

SOPA POMODORO
Clásica sopa natural de tomate cocida a fuego lento con especias italianas y toque de crema de leche aromatizada, acompañado con pancitos. \$ 23.900

CON POLLO \$ 33.800



CREMAS Y SOPAS

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRANEA \$ 33.900
Tomate cherry, cebolla crocante, pimentones, mixto de lechugas, aceituna negra, queso bocconcini, prosciutto y vinagreta de la casa.
con pollo parrilla \$ 43.800
con Salmón a la parrilla \$ 67.800

ENSALADA ZIA ZOE \$ 35.900
Mixto de lechugas, rúcula, manzana en reducción vino tinto, tomate secos, zucchini, almendras tostadas y trocitos de pollo.

ENSALADA CESAR \$ 32.900
Lechuga romana, crutones crocantes, tocinita crispy, queso parmesano y aderezo cesar a base de anchoas.
con pollo parrilla \$ 42.800
con Salmón a la parrilla \$ 60.800

ENSALADA DEL MAR \$ 40.900
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 de la casa.
con Salmón a la parrilla \$ 68.800

BOWL VEGANO CON ORELLANAS \$ 32.900
Salteado de zucchini, berenjena, pimentones, setas orgánicas, tomate cherry, aceituna negra, pétalos de cebolla roja y espinaca fresca en aceite de ajonjolí & salsa teriyaki.
con Salmón a la parrilla \$ 60.800
con pollo parrilla \$ 42.800

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 \$ 38.900
Pollo desmechado, champiñones en laminas y salsa blanca de la casa horneado con capas de pasta y queso mozzarella.

LASAGNA FLORENTINO \$ 39.900
Jamón ahumado, pollo desmechado horneado en salsa de champiñones con capas de pasta, queso mozzarella y parmesano.

LASAGNA LOMO DE RES \$ 39.900
Carne de res finamente molido, cocida lentamente en nuestra salsa de tomate, horneado con capas de pasta y queso mozzarella.
Recomendado con Tocineta \$ 49.800

LASAGNA MUTUA \$ 39.900
Pollo desmechado en salsa de champiñones y carne de res molido en salsa pomodoro horneado con capas de pasta y queso mozzarella.
Recomendado con Tocineta \$ 49.800

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

Todos nuestros gramajes de proteína son pesados en crudo, con un margen de variación del 10%



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 🌿 \$ 28.900
Rodajas de tomate y albahaca fresca finalizado con un toque de pesto y aceite de oliva.

PIZZA VEGETARIANA 🌿 \$ 29.900
Cebolla roja, champiñones en capas, pimentones, aceitunas, finalizado con espinaca fresca y queso parmesano

PIZZA PESTO Y ESPINACA 🌿 🌱 🌟 🌟 \$ 31.900
Base salsa Pesto de albahaca, queso mozzarella, espinaca orgánica y tomate Cherry
Adición: Pollo desmechado \$ 9.900
Adición: Con Champiñones \$ 7.900

PIZZA VEGORAMA 🌿 🌱 \$ 31.900
Berenjena, zucchini, pimentones, aceituna y champiñones horneado con un toque de pesto

PIZZA CAPRESE 🌿 🌱 🌟 🌟 \$ 34.900
Base Napolitana, queso de búfala, tomate cherry, albahaca fresca y aceite de oliva

PIZZA CLÁSICA

PEPPERONI / SALAMI \$ 32.900
Pepperoni seleccionado o salami veronese.

PIZZA DEL CAMPO \$ 33.900
Maíz tierno, espinaca orgánica, rodajas de champiñones y laminas de jamón

PIZZA TOCINETA CIRUELA \$ 34.900
Ciruela deshidratada y tocineta ahumada

PIZZA HAWAII \$ 33.900
Láminas de jamón y piña en almíbar

PIZZA POLLO & CHAMPIÑONES \$ 33.900
Pollo desmechado y laminas de champiñones

PIZZA MEXICANA 🌶️ 🌟 🌟 \$ 40.900
Carne de res molida, jalapeños, maíz tierno, pico de gallo y nachos picantes.

PIZZA CRIOLLA \$ 40.900
Carne mechada, maíz tierno y pico de gallo.

PIZZA BARBACOA 🌟 \$ 41.900
Cerdo a la barbacoa, piña, cebolla roja y pico de gallo.

PIZZAS GOURMET

PIZZA PROSCIUTTO 🌱 🌱 🌟 🌟 \$ 50.900
Base Napolitana, queso de bufala, rúcula, prosciutto y queso parmesano

PIZZA BURRATA 🌱 🌱 🌟 🌟 \$ 58.900
Tomate cherry, aceituna negra, rúcula, burrata, salsa pesto y Prosciutto

PIZZA ITALIANA \$ 36.900
Tomate en rodajas, champiñones, pepperoni y albahaca fresca

PIZZA INVERNAL \$ 36.900
Champiñones, tocineta ahumada y pepperoni seleccionado

PIZZA PEPPERONATA \$ 36.900
Maíz tierno, tocineta ahumada y rodajas de pepperoni.

PIZZA POLLO Y TOCINETA \$ 36.900
Pollo desmechado, tocineta ahumada, cebolla roja y pico de gallo

PIZZA MAIZ TOCINETA \$ 36.900
Maíz desgranado y tocineta seleccionada

PIZZA PREMIUM PIÑA \$ 37.900
Piña en trozos, tocineta ahumada y pollo mechado

PIZZA SUPREMA \$ 38.900
Cebolla roja, pimentón, champiñón, jamón ahumado y salami veronese

PIZZA FIESTA DIPISA 🌟 \$ 39.900
Aceituna kalamata, pimentón, cebolla roja, pepperoni y jamón ahumado

PIZZA CAPRICHIO \$ 40.900
Láminas de jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

PIZZA DIAVOLO 🌶️ 🌶️ \$ 40.900
Cebolla roja, pimentón, champiñones, pepperoni y picante de la casa

PIZZA MARINERA 🐟 🌟 🌟 \$ 43.900
Calamar, camarón y pescado con cebolla roja, pimentón, aceituna negra, finalizada con parmesano

🌟 Recomendado del Chef

CALZONE

CALZONE DE LA CASA 🌟 \$ 40.900
Salsa pomodoro, pimentón, cebolla roja, aceituna negra, pepperoni, jamón ahumado, queso mozzarella.

CALZONE PREMIUM \$ 40.900
Salsa pomodoro, jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

CALZONE PEPPERONATA \$ 40.900
Salsa pomodoro, maíz tierno, tocineta ahumado, láminas de pepperoni y queso mozzarella.

STROMBOLI

STROMBOLI EXTRA PEPPERONI
Relleno de pepperoni seleccionado, queso mozzarella, especias italianas y pomodoro mejorado de casa
\$ 45.900

STROMBOLI CAPRICHOSA 🌟 \$ 45.900
Relleno jamón seleccionado, salami veronese, champiñones de paris, queso mozzarella y pomodoro mejorado de casa.

POSTRES

- 🍴 Tiramisu 🌟
- 🍴 Panacotta
- 🍴 Mil hoja
- 🍴 Crème brûlée

Según disponibilidad y temporada



RECOMENDADOS DEL CHEF

ARROZ CREMOSO DE MARISCOS 🐟🌿 \$54.900

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

Con Salmón a la parrilla \$74.800

SALMÓN A LA TOSCANA 🐟★ \$62.900

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 \$73.900

POLLO PARMESANO \$43.900

Pechuga de pollo apanada y gratinado en salsa pomodoro con queso mozzarella, acompañado de papa a la francesa o pasta napolitana a tu elección y ensalada fresca de casa. con ravioli \$50.900

OSSOBUCO DE TERNERA ★ \$58.900

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

FILETO LOMO FINO 🍖 \$63.900

350gr corte fino de lomo 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 \$49.900

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 \$59.900

PASTA & RAVIOLI

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

SALSA ALFREDO 🌿

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

Pasta \$30.900 Ravioli \$34.900

Recomendado pollo \$9.900

PASTA VEGETALES 🌿

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

Pasta \$34.900 Ravioli \$37.900

Recomendado pollo \$9.900

PESTO Y ORELLANAS 🌿🌿

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

Pasta \$36.900 Ravioli \$38.900

Recomendado pollo \$9.900

PUTTANESCA DE CASA

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

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 \$45.900 Ravioli \$48.900

BOLOGNESA ★

Carne de res finalmente molida, cocida lentamente en nuestra salsa tradicional de tomate y especias Italianas..

Pasta \$34.900 Ravioli \$40.900

Recomendado tocineta \$9.900

MARISCOS DIMARE 🐟★

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

Pasta \$45.900 Ravioli \$51.900

Adición: Salmón \$27.900

CARBONARA DE CASA ★

Creмосa salsa de setas, salteado con pollo parrilla, cebolla finamente picada, ajo rostizado, tocineta y queso parmesano.

Pasta \$42.900 Ravioli \$47.900

Adición: Pollo \$9.900

Adición: Salmón \$27.900

Adición: Mixto mariscos \$29.900

★ Recomendado del Chef

Todos nuestros gramajes de proteína son pesados en crudo, con un margen de variación del 10%



VINOS

MAS APETECIDOS



Marqués Villa de Leyva (Merlot /Ain Karim / Boyacá)	\$160.000
Gabriela Carmenere /Ain Karim / Boyacá)	\$150.000
120 Santa Rita (Merlot/Valle Central/Chile)	\$110.000
Pascua Capitulo (Corvina/Valpolicella/Italia)	\$155.000

RECOMENDADOS



Masi Masianco (Pinot Grigio/Masi/Italia)	\$245.000
Poggio Badiola (Merlot/Mazei/Italia)	\$175.000
Masi CampoFiorin (Corvina/Masi/Italia)	\$136.000
Faustino VII (Tempranillo/D.O.Ca Rioja/España)	\$147.000
Beronia (Tempranillo/D.O.C Rioja/España)	\$124.000

LEYENDA

Cabernet sauvignon	\$58.000	\$29.000
Merlot	\$58.000	\$29.000
Carmenere	\$58.000	\$29.000
Sauvignon blanc	\$58.000	\$29.000



MIRADOR

Cabernet sauvignon	\$52.000
Sauvignon blanc	\$52.000



Sangria

Copa
\$32.900

Sangria

Jarra
\$73.000

CERVEZAS Y BEBIDAS FRIAS

CERVEZA ARTESANAL

Monguiseña	\$15.900
Bruder	\$15.900
3 Cordilleras	\$11.900

JARRA CERVECERA

Jarra Monguiseña	\$49.900
Pinta Monguiseña	\$27.900
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

CERVEZA IMPORTADA

Stella Artois	\$12.900
Corona	\$12.900
Heineken	\$8.900

CERVEZA NACIONAL

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

BEBIDAS FRIAS

Agua	\$7.000
Tónica	\$8.000
Bretaña	\$7.000
Canada Dry	\$7.000
Coca-cola	\$8.500
Coca-cola zero	\$8.500

Prohíbese el expendido 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, hierbabuena fresca y 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 simple y hierbabuena	
STRAWBERRY DAIQUIRI	\$26.900
Ron blanco, fresa, zumo de limón y syrup simple.	

SODAS ITALIANAS

SODA SANDIA Y TORONJA	\$22.900
Soda sandia, pulpa de sandia y hierbabuena	
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 limón hierbabuena y albahaca	
Sodas italianas recomendado con vodka	\$ 11.900

JUGOS & LIMONADAS

LIMONADA

Limonada natural	\$8.900
Limonada de hierba buena	\$9.900
Limonada cerezada	\$10.900
Limonada de mango	\$12.900
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 & Hierbabuena, 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

