



COMIDA ITALIANA

PARA TODA LA FAMILIA

HORARIO
LUNES A DOMINGO
12M A 9PM

EVENTOS Y RESERVAS
WHATSAPP
321 430 38 89



MAS INFORMACIÓN



@DIPISA_CO

BIENVENIDOS

WWW.DIPISAGOURMET.COM





ENTRADAS

LO NUESTRO



CANASTILLA DE PAN \$ 16.500
Cinco pancitos recién horneados con mantequilla de ajo y especias Italianas.

BURRATA PROSCIUTTO ★ \$ 56.500
Queso fresco de mozzarella, prosciutto, tomate Cherry en salsa de pesto, reducción de balsámico y crostini crocante, ideal para compartir.

DEDITOS DE MOZZARELLA \$ 25.500
Seis mini deditos rellenos de queso mozzarella, acompañado de salsa romesco.

BRUSCHETTAS \$ 25.500
Cinco pancitos recién horneados, cubierto con tomate fresco, salsa de albahaca, aceite de oliva y vinagre balsámico.

con prosciutto \$ 36.500

★ Recomendado del Chef

EMPANADITAS
Empanaditas de carne y papa, servido con ají criollo.
5 Unidades \$ 23.500
10 Unidades \$ 32.500

PATACONES & CARNE \$ 31.500
seis patacones con hogao, Pídelo con carne de res, pollo o cerdo.

CHICHARRONES \$ 37.500
300gr de chicharrones carnudos, servido con papa criolla, ají casero y salsa de temporada.

NACHOS DIPISA \$ 38.500
Triángulos de maíz con queso mozzarella recién horneados, servido con trio de salsas, acompañado de carne de res a la bolognesa o carne de cerdo barbacoa.



CREMA DE CHAMPIÑON & 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. \$ 29.500

CON POLLO \$ 39.400

CREMA DI MARISCOS ★
Crema de mariscos en salsa bisque, pimentones asados y pomodoro con mixto de mariscos, cubierto en masa de pizza horneada. \$ 35.500

SOPA POMODORO
Clásica sopa natural de tomate cocida a fuego lento con especias italianas y toque de crema de leche aromatizada, acompañado con pancitos. \$ 25.500

CON POLLO \$ 35.400

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRANEA \$ 35.500
Tomate cherry, cebolla crocante, pimentones, mixto de lechugas, aceituna negra, queso bocconcini, prosciutto y vinagreta de la casa.
con pollo parrilla \$ 45.400
con Salmón a la parrilla \$ 69.500

ENSALADA ZIA ZOE ★ \$ 37.500
Mixto de lechugas, rúcula, manzana en reducción vino tinto, tomate secos, zucchini, almendras tostadas y trocitos de pollo.

ENSALADA CESAR ★ \$ 41.500
Lechuga romana, crutones crocantes, pollo en trozos, tocineta crispy, queso parmesano y aderezo cesar a base de anchoas.
con Salmón a la parrilla \$ 65.400

ENSALADA DEL MAR ★ \$ 42.500
Fresca ensalada con camarones, anillos de calamar y pescado salteado al ajillo, mixto de lechugas, cebolla crocante, tomate secos, queso parmesano, coco insulado y vinagreta de la casa.
con Salmón a la parrilla \$ 69.500

BOWL VEGANO CON ORELLANAS \$ 34.500
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 \$ 63.500
con pollo parrilla \$ 44.500

LASAGNA

LASAGNA MEDITERRANEA \$ 39.500
Berengena, zucchini, pimentones, orellanas, espinaca orgánica, laminas de pasta, gotas de pesto, horneado con salsa pomodoro y queso mozzarella.
con pollo desmechado \$ 49.400

LASAGNA POLLO CON CHAMPIÑONES \$ 40.500
Pollo desmechado, champiñones en laminas y salsa blanca de la casa horneado con capas de pasta y queso mozzarella.

LASAGNA FLORENTINO ★ \$ 42.500
Jamón ahumado, pollo desmechado horneado en salsa de champiñones con capas de pasta, queso mozzarella y parmesano.

LASAGNA LOMO DE RES \$ 42.500
Carne de res finamente molida, cocida lentamente en nuestra salsa de tomate, horneado con capas de pasta y queso mozzarella.
Recomendado con Tocineta \$ 52.400

LASAGNA MUTUA ★ \$ 43.500
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 \$ 53.400

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  \$ 29.500
Rodajas de tomate y albahaca fresca finalizado con un toque de pesto y aceite de oliva.

PIZZA VEGETARIANA  \$ 30.500
Cebolla roja, champiñones en capas, pimentones, aceitunas, finalizado con espinaca fresca y queso parmesano

PIZZA PESTO Y ESPINACA      \$ 32.500
Base salsa Pesto de albahaca, queso mozzarella, espinaca orgánica y tomate Cherry
Adición: Pollo desmechado \$ 9.900
Adición: Con Champiñones \$ 8.900

PIZZA VEGORAMA   \$ 32.500
Berenjena, zucchini, pimentones, aceituna y champiñones horneado con un toque de pesto

PIZZA CAPRESE      \$ 35.500
Base Napolitana, queso de búfala, tomate cherry, albahaca fresca y aceite de oliva

PIZZA CLÁSICA

PEPPERONI / SALAMI \$ 33.500
Pepperoni seleccionado o salami veronese.

PIZZA DEL CAMPO \$ 34.500
Maíz tierno, espinaca orgánica, rodajas de champiñones y laminas de jamón

PIZZA TOCINETA CIRUELA \$ 35.500
Ciruela deshidratada y tocineta ahumada

PIZZA HAWAII \$ 35.500
Láminas de jamón y piña en almíbar

PIZZA POLLO & CHAMPIÑONES \$ 35.500
Pollo desmechado y laminas de champiñones

PIZZA MEXICANA      \$ 41.500
Carne de res molida, jalapeños, maíz tierno, pico de gallo y nachos picantes.

PIZZA CRIOLLA \$ 41.500
Carne mechada de res, maíz tierno y pico de gallo.

PIZZA BARBACOA  \$ 42.500
Cerdo a la barbacoa, piña, cebolla roja y pico de gallo.

PIZZAS GOURMET

PIZZA PROSCIUTTO     \$ 52.500
Base Napolitana, queso de bufala, rúcula, prosciutto y queso parmesano

PIZZA BURRATA     \$ 59.500
Tomate cherry, aceituna negra, rúcula, burrata, salsa pesto y Prosciutto

PIZZA ITALIANA \$ 37.500
Tomate en rodajas, champiñones, pepperoni y albahaca fresca

PIZZA INVERNAL \$ 37.500
Champiñones, tocineta ahumada y pepperoni seleccionado

PIZZA PEPPERONATA \$ 37.500
Maíz tierno, tocineta ahumada y rodajas de pepperoni.

PIZZA POLLO Y TOCINETA \$ 38.500
Pollo desmechado, tocineta ahumada, cebolla roja y pico de gallo

PIZZA MAIZ TOCINETA \$ 38.500
Maiz desgranado y tocineta seleccionada

PIZZA PREMIUM PIÑA \$ 38.500
Piña en trozos, tocineta ahumada y pollo mechado

PIZZA SUPREMA \$ 39.500
Cebolla roja, pimentón, champiñón, jamón ahumado y salami veronese

PIZZA FIESTA DIPISA  \$ 40.500
Aceituna kalamata, pimentones, cebolla roja, pepperoni y jamón ahumado

PIZZA CAPRICHIO \$ 41.500
Láminas de jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

PIZZA DIAVOLO      \$ 41.500
Cebolla roja, pimentón, champiñones, pepperoni y picante de la casa

PIZZA MARINERA      \$ 44.500
Calamar, camarón y pescado al ajillo, con cebolla roja, pimentón, aceituna negra, finalizada con parmesano

 Recomendado del Chef

CALZONE

CALZONE DE LA CASA  \$42.500
Salsa pomodoro, pimentón, cebolla roja, aceituna negra, pepperoni, jamón ahumado, queso mozzarella.

CALZONE PREMIUM \$42.500
Salsa pomodoro, jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

CALZONE PEPPERONATA \$42.500
Salsa pomodoro, maíz tierno, tocineta ahumado, láminas de pepperoni y queso mozzarella.

POSTRES*

 **Tiramisu** 

Bizcochuelo, café y la suavidad del queso mascarpone. Un postre, ideal para acompañar el frío de nuestras montañas.

\$27.900

 **Panacotta**

Elaborada con leche, vainilla natural, con un dulce artesanal fresco de la región según temporada.

\$25.900

 **Mil hoja** 

Capas de hojaldre crujiente, con nuestra crema especial y un toque de arequipe y dulce que nos recuerda el sabor de lo nuestro.

\$27.900

 **Crème brûlée**

La suavidad de la crema de vainilla al baño maria, crujiente cristal de azúcar quemada al momento.

\$25.900

 **Torta temporada**

Un homenaje a las cosechas de Boyacá. Creamos una receta única según los frutos que la tierra nos regala en esta época del año.

*Según disponibilidad y temporada



RECOMENDADOS DEL CHEF



ARROZ CREMOSO DE MARISCOS 🐟🌿 \$56.500

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 \$86.400

SALMÓN A LA TOSCANA 🐟★ \$64.500

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 \$75.500

POLLO PARMESANO \$45.500

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 \$52.500

OSSOBUCO DE TERNERA ★ \$60.500

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

↳ Solicita tus vegetales si lo deseas.

FILETO LOMO FINO 🍖 \$65.500

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 ensalada del huerto si la deseas.

Termino recomendado: 3/4

CORDON BLEU A LA FLORENTINO \$52.500

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 \$63.500

PASTA & RAVIOLI

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

SALSA ALFREDO 🌿

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

Pasta \$40.500 Ravioli \$44.500

PASTA VEGETALES 🌿

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

Pasta \$37.500 Ravioli \$40.500

↳ 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 \$39.500 Ravioli \$42.500

↳ Recomendado pollo +\$9.900

PUTTANESCA DE CASA

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

Pasta \$44.500 Ravioli \$48.500

Adición: Salmón +\$29.900

SOLOMITO DE RES

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

Pasta \$47.500 Ravioli \$51.500

BOLOGNESA ★

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

Pasta \$36.500 Ravioli \$41.500

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 \$47.500 Ravioli \$53.500

Adición: Salmón +\$29.900

CARBONARA DE CASA ★

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

Pasta \$44.500 Ravioli \$49.500

Adición: Pollo \$9.900

Adición: Salmón \$29.900

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)	\$165.000
 Gabriela Carmenere / Ain Karim / Boyacá)	\$155.000
 120 Santa Rita (Merlot/Valle Central/Chile)	\$115.000
 Pascua Capitulo (Corvina/Valpolicella/Italia)	\$160.000

RECOMENDADOS



 Masi Masianco (Pinot Grigio/Masi/Italia)	\$255.000
 Poggio Badiola (Merlot/Mazei/Italia)	\$185.000
 Masi CampoFiorin (Corvina/Masi/Italia)	\$145.000
 Faustino VII (Tempranillo/D.O.Ca Rioja/España)	\$155.000
 Beronia (Tempranillo/D.O.C Rioja/España)	\$135.000



LEYENDA



 Cabernet sauvignon	\$72.000	\$29.000
 Merlot	\$72.000	\$29.000
 Carmenere	\$72.000	\$29.000
 Sauvignon blanc	\$72.000	\$29.000

MIRADOR



 Cabernet sauvignon	\$70.000
 Sauvignon blanc	\$70.000

Sangria

Copa

\$33.500

Sangria

Jarra

\$75.000

CERVEZAS Y BEBIDAS FRIAS

CERVEZA ARTESANAL

Bruder	\$17.500
3 Cordilleras	\$13.500

JARRA CERVECERA

Jarra Bruder	\$66.500
Pinta Bruder	\$31.500
Jarra 3 Cordilleras	\$46.500
Pinta 3 Cordilleras	\$28.500
Jarra Club Colombia	\$35.500
Pinta Club Colombia	\$17.500

CERVEZA IMPORTADA

Stella Artois	\$14.500
Corona	\$14.500
Heineken	\$10.500

CERVEZA NACIONAL

Club colombia	\$9.500
Aguila	\$6.500

BEBIDAS FRIAS

Agua	\$7.500
Tónica	\$9.000
Bretaña	\$8.000
Canada Dry	\$8.000
Coca-cola	\$9.500
Coca-cola zero	\$9.500

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

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	\$23.500
Tónica, Ginebra, albahaca y limón	
WATERMELON GIN & TONIC	\$28.500
Ginebra, pulpa de sandía fresca, tónica y albahaca	
FRUTOS ROJOS GIN & TONIC	\$28.500
Ginebra, frutos rojos, hierbabuena fresca y tónica	

COCTELES

MARGARITA	\$28.500
Tequila white, jugo de limón y una pizca de sal.	
MARGACHELA	\$35.500
Base coctel Margarita, cerveza corona y una pizca de sal	
PIÑA COLADA	\$33.500
Piña, crema de coco, syrup de coco y ron blanco.	
MOJITO HIERBABUENA	\$27.500
Ron blanco, zumo limón, syrup simple y hierbabuena	
STRAWBERRY DAIQUIRI	\$28.500
Ron blanco, fresa, zumo de limón y syrup simple.	

SODAS ITALIANAS★

SODA SANDIA Y TORONJA	\$23.500
Soda sandia, pulpa de sandia y hierbabuena	
SODA PINK TONIC	\$23.500
Fresa, mora, arándano y syrup de lyche	
SODA LYCHE Y FLOR DE JAMAICA	\$23.500
Syrup de flor de Jamaica y fruta de lychee	
SODA CARIBEÑA	\$23.500
Trozos de piña, pulpa de maracuya, limón y jengibre	
LUPITA	\$23.500
Syrup de jengibre, pulpa de maracuya y limón	
HERBAL SPARKLING	\$20.500
Soda limón hierbabuena y albahaca	
Sodas italianas recomendado con vodka	\$ 13.500

JUGOS & LIMONADAS

LIMONADA

Limonada natural	\$9.500
Limonada de hierba buena	\$10.500
Limonada cerezada	\$11.500
Limonada de mango	\$13.500
Limonada de coco	\$17.500

JARRA DE LIMONADAS

Limonada natural	\$25.500
Limonada de hierba buena	\$27.500
Limonada cerezada	\$29.500

JUGOS NATURALES

Lulo - Fresa - Mora - Maracuya - mango - guanabana - sandia	
Agua	Leche
\$11.500	\$12.500

JUGOS FUSION

Fresa & guanábana, Lulo & Mango, Fresa & mora, Mango & Hierbabuena, Guanábana & Mango, Lulo & Fresa, Sandia & Fresa.

Agua	Leche
\$14.500	\$15.500

- Fusiona dos sabores a tu gusto -
hazlo tu mismo

COMIDA ITALIANA PARA TODA LA FAMILIA

TAMBIEN VISITANOS EN MEDELLÍN

WWW.SIBARI.COM.CO

SIBARI
RESTAURANT & ROOFTOP



MAS INFORMACIÓN