

COMIDA ITALIANA

PARA TODA LA FAMILIA



HORARIO
LUNES A DOMINGO
12M A 9PM

EVENTOS Y RESERVAS

WHATSAPP
321 430 38 89



MAS INFORMACIÓN



BIENVENIDOS

WWW.DIPISAGOURMET.COM



ENTRADAS

LO NUESTRO

CANASTILLA DE PAN

Cinco pancitos recién horneados con mantequilla de ajo y especias Italianas.

\$ 16.500

BURRATA PROSCIUTTO ★

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

\$ 56.500

DEDITOS DE MOZZARELLA

Seis mini deditos rellenos de queso mozzarella, acompañado de salsa romesco.

\$ 25.500

BRUSCHETTAS

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

\$ 25.500

con prosciutto \$ 36.500

★ Recomendado del Chef

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

Tomate cherry, cebolla crocante, pimentones, mixto de lechugas, aceituna negra, queso bocconcini, prosciutto y vinagreta de la casa.

\$ 35.500

con pollo parrilla \$ 45.400
con Salmón a la parrilla \$ 69.500

ENSALADA ZIA ZOE

Mixto de lechugas, rúcula, manzana en reducción vino tinto, tomate secos, zucchini, almendras tostadas y trocitos de pollo.

\$ 37.500

ENSALADA CESAR

Lechuga romana, crutones crocantes, pollo en trozos, tocineta crispy, queso parmesano y aderezo cesar a base de anchoas.

\$ 41.500

con Salmón a la parrilla \$ 65.400

ENSALADA DEL MAR

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.

\$ 42.500

con Salmón a la parrilla \$ 69.500

BOWL VEGANO CON ORELLANAS

Salteado de zucchini, berenjena, pimentones, setas orgánicas, tomate cherry, aceituna negra, petalos de cebolla roja y espinaca fresca en aceite de ajonjolí & salsa teriyaki.

\$ 34.500

con Salmón a la parrilla \$ 63.500
con pollo parrilla \$ 44.500

EMPANADITAS

Empanaditas de carne y papa, servido con ají criollo.

5 Unidades \$ 23.500

10 Unidades \$ 32.500

PATACONES & CARNE

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

\$ 31.500

CHICHARRONES

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

\$ 37.500

NACHOS DIPISA

Tríangulos de maíz con queso mozzarella recien horneados, servido con trio de salsas, acompañado de carne de res a la bolognesa o carne de cerdo barbacoa.

\$ 38.500



CREMAS Y SOPAS

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

LASAGNA

LASAGNA MEDITERRANEA

Berengena, zucchini, pimentones, orellanas, espinaca orgánica, laminas de pasta, gotas de pesto, horneado con salsa pomodoro y queso mozzarella.

\$ 39.500

con pollo desmechado

\$ 49.400

LASAGNA POLLO CON CHAMPIÑONES

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

\$ 40.500

LASAGNA FLORENTINO

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

\$ 42.500

LASAGNA LOMO DE RES

Carne de res finamente molida, cocida lentamente en nuestra salsa de tomate, horneado con capas de pasta y queso mozzarella.

\$ 42.500

Recomendado con Tocineta

\$ 52.400

LASAGNA MUTUA

Pollo desmechado en salsa de champiñones y carne de res molida en salsa pomodoro horneado con capas de pasta y queso mozzarella.

\$ 43.500

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 VEGETARIAS

PIZZA MARGARITA

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

\$ 29.500

PIZZA VEGETARIANA

Cebolla roja, champiñones en capas, pimentones, aceitunas, finalizado con espinaca fresca y queso parmesano

\$ 30.500

PIZZA PESTO Y ESPINACA

Base salsa Pesto de albahaca, queso mozzarella, espinaca orgánica y tomate Cherry

Adición: Pollo desmechado

Adición: Con Champiñones

\$ 32.500

\$ 9.900

\$ 8.900

PIZZA VEGORAMA

Berenjena, zucchini, pimentones, aceituna y champiñones horneado con un toque de pesto

\$ 32.500

PIZZA CAPRESE

Base Napolitana, queso de búfala, tomate cherry, albahaca fresca y aceite de oliva

\$ 35.500

PIZZA CLÁSICA

PEPPERONI / SALAMI

Pepperoni seleccionado o salami veronese.

\$ 33.500

PIZZA DEL CAMPO

Maíz tierno, espinaca orgánica, rodajas de champiñones y laminas de jamón

\$ 34.500

PIZZA TOCINETA CIRUELA

Ciruela deshidratada y tocineta ahumada

\$ 35.500

PIZZA HAWAII

Láminas de jamón y piña en almíbar

\$ 35.500

PIZZA POLLO & CHAMPIÑONES

Pollo desmechado y laminas de champiñones

\$ 35.500

PIZZA MEXICANA

Carne de res molida, jalapeños, maíz tierno, pico de gallo y nachos picantes.

\$ 41.500

PIZZA CRIOLLA

Carne mechada de res, maíz tierno y pico de gallo.

\$ 41.500

PIZZA BARBACOA

Cerdo a la barbacoa, piña, cebolla roja y pico de gallo.

\$ 42.500

CALZONE DE LA CASA

Salsa pomodoro, pimentón, cebolla roja, aceituna negra, pepperoni, jamón ahumado, queso mozzarella.

\$42.500

CALZONE PREMIUM

Salsa pomodoro, jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

\$42.500

PIZZAS GOURMET

PIZZA PROSCIUTTO

Base Napolitana, queso de búfala, rúcula, prosciutto y queso parmesano

\$ 52.500

PIZZA BURRATA

Tomate cherry, aceituna negra, rúcula, burrata, salsa pesto y Prosciutto

\$ 59.500

PIZZA ITALIANA

Tomate en rodajas, champiñones, pepperoni y albahaca fresca

\$ 37.500

PIZZA INVERNAL

Champiñones, tocineta ahumada y pepperoni seleccionado

\$ 37.500

PIZZA PEPPERONATA

Maíz tierno, tocineta ahumada y rodajas de pepperoni.

\$ 37.500

PIZZA POLLO Y TOCINETA

Pollo desmechado, tocineta ahumada, cebolla roja y pico de gallo

\$ 38.500

PIZZA MAÍZ TOCINETA

Maíz desgranado y tocineta seleccionada

\$ 38.500

PIZZA PREMIUM PIÑA

Piña en trozos, tocineta ahumada y pollo mechado

\$ 38.500

PIZZA SUPREMA

Cebolla roja, pimentón, champiñón, jamón ahumado y salami veronese

\$ 39.500

PIZZA FIESTA DIPISA

Aceituna kalamata, pimentones, cebolla roja, pepperoni y jamón ahumado

\$ 40.500

PIZZA CAPRICHOS

Láminas de jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

\$ 41.500

PIZZA DIAVOLO

Cebolla roja, pimentón, champiñones, pepperoni y picante de la casa

\$ 41.500

PIZZA MARINERA

Calamar, camarón y pescado al ajillo, con cebolla roja, pimentón, aceituna negra, finalizada con parmesano

\$ 44.500

Recomendado del Chef

CALZONE

CALZONE DE LA CASA

Salsa pomodoro, pimentón, cebolla roja, aceituna negra, pepperoni, jamón ahumado, queso mozzarella.

CALZONE PEPPERONATA

Salsa pomodoro, maíz tierno, tocineta ahumado, láminas de pepperoni y queso mozzarella.

\$42.500

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 maría, crujiente cristal de azúcar quemada al momento.

\$25.900

Torta temporal

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: *Fettuccini o Spaghetti*
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 italiana.

Pasta \$47.500 Ravioli \$51.500

MARISCOS DI MARE ★

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 maricos \$29.900

BOLOGNESE ★

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

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

★ Recomendado del Chef



VINOS

MAS APETECIDOS

		Botella	
❖ Marqués Villa de Leyva	\$165.000		
(Merlot /Ain Karim / Boyacá)			
❖ Gabriela	\$155.000		
Carmenere /Ain Karim / Boyacá			
❖ 120 Santa Rita	\$115.000		
(Merlot/Valle Central/Chile)			
❖ Pascua Capitolio	\$160.000		
(Corvina/Valpolicella/Italia)			

RECOMENDADOS

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

LEYENDA

	Botella	Copa	
❖ Cabernet sauvignon	\$72.000	\$29.000	
❖ Merlot	\$72.000	\$29.000	
❖ Carmenere	\$72.000	\$29.000	
❖ Sauvignon blanc	\$72.000	\$29.000	

Sangria

Copa

\$33.500

MIRADOR

	Botella	
❖ Cabernet sauvignon	\$70.000	
❖ Sauvignon blanc	\$70.000	

Sangria

Jarra

\$75.000

CERVEZAS Y BEBIDAS FRIAS

CERVEZA ARTESANAL

Bruder	\$17.500
3 Cordilleras	\$13.500

CERVEZA IMPORTADA

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

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 NACIONAL

Club colombia	\$9.500
Aguila	\$6.500

BEBIDAS FRIAS

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

GIN & TONIC

CLASSIC GIN & TONIC \$23.500

Tónica, Ginebra, hierbabuena y limón

WATERMELON GIN & TONIC \$28.500

Ginebra, pulpa de sandía fresca, tónica y hierbabuena

FRUTOS ROJOS GIN & TONIC \$28.500

Ginebra, frutos rojos, hierbabuena fresca y tónica

COCTELES

MARGARITA \$28.500

Tequila blanco, triple sec, jugo de limón y una pizca de sal.

MARGACHELA \$35.500

Base coctel Margarita, triple sec, limón, cerveza corona y una pizca de sal

PIÑA COLADA \$33.500

Piña natural, crema de coco, syrup de coco y piña colada, 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 sandía, pulpa de sandía y hierbabuena

SODA PINK TONIC \$23.500

Fresa, mora, arándano, syrup y fruta de lychee fresca.

SODA LYCHE Y FLOR DE JAMAICA \$23.500

Syrup de flor de Jamaica, fruta de lychee y flor de Jamaica natural.

SODA CARIBEÑA \$23.500

Trozos de piña, pulpa de maracuya, limón y jengibre

LUPITA \$23.500

Syrup de jengibre, pulpa de maracuya natural y limón

HERBAL SPARKLING \$20.500

Soda sparkling, hierbabuena y limón fresco.

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 - sandía

Agua \$11.500 Leche \$12.500

JUGOS FUSION

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

Agua \$14.500 Leche \$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