



# 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](http://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 insolado 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  
Peperoni 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
<b>Pinta Bruder</b>	\$31.500
Jarra 3 Cordilleras	\$46.500
<b>Pinta 3 Cordilleras</b>	\$28.500
Jarra Club Colombia	\$35.500
<b>Pinta Club Colombia</b>	\$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.

## GIN & TONIC

<b>CLASSIC GIN &amp; TONIC</b>	<b>\$23.500</b>
Tónica, Ginebra, hierbabuena y limón	
<b>WATERMELON GIN &amp; TONIC</b>	<b>\$28.500</b>
Ginebra, pulpa de sandía fresca, tónica y hierbabuena	
<b>FRUTOS ROJOS GIN &amp; TONIC</b>	<b>\$28.500</b>
Ginebra, frutos rojos, hierbabuena fresca y tónica	

## COCTELES

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

## SODAS ITALIANAS★

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

## JUGOS & LIMONADAS

### LIMONADA

Limonada natural	<b>\$9.500</b>
Limonada de hierba buena	<b>\$10.500</b>
Limonada cerezada	<b>\$11.500</b>
Limonada de mango	<b>\$13.500</b>
Limonada de coco	<b>\$17.500</b>

### JARRA DE LIMONADAS

Limonada natural	<b>\$25.500</b>
Limonada de hierba buena	<b>\$27.500</b>
Limonada cerezada	<b>\$29.500</b>

### JUGOS NATURALES

Lulo - Fresa - Mora - Maracuya - mango - guanabana - sandia	
Agua	Leche
<b>\$11.500</b>	<b>\$12.500</b>

### JUGOS FUSION

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

Agua	Leche
<b>\$14.500</b>	<b>\$15.500</b>

- Fusiona dos sabores a tu gusto -  
hazlo tu mismo

## COMIDA ITALIANA PARA TODA LA FAMILIA

## TAMBIEN VISITANOS EN MEDELLÍN

[WWW.SIBARI.COM.CO](http://WWW.SIBARI.COM.CO)

**SIBARI**  
RESTAURANT & ROOFTOP



MAS INFORMACIÓN