COMIDA ITALIANA

PARA TODA LA FAMILA

DIPISA GOURMET
PASTA • PIZZA • LASAGNA
MONGUÍ BOYACÁ

HORARIO
LUNES A DOMINGO
12M A 9PM

EVENTOS Y RESERVAS
WHATSAPP
321 430 38 89

MAS INFORMACIÓN

@DIPISA_CO

BIENVENIDOS

WWW.DIPISAGOURMET.COM

VISA MasterCard NEQUI

ENTRADAS

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 $ 26.500
Seis mini deditos rellenos de queso mozzarella, acompañado de salsa romesco.

BRUSCHETTAS $ 26.500
Cinco pancitos recién horneados, cubierto con tomate fresco, salsa de pesto, aceite de oliva y vinagre balsámico.
con prosciutto $ 37.500

Recomendado del Chief
Opción vegetariano
Queso burrata
Queso bocconcini
Producto contiene nuez
Producto contiene pescado

LO NUESTRO

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 $ 39.500
300gr de chicharrones carnudos, servido con papa criolla, ají casero y salsa de temporada.

NACHOS DIPISA $ 39.500
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.

CREMAS Y SOPAS

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 $ 38.500
Tomate cherry, cebolla crocante, pimentones, mixto de lechugas, aceituna negra, queso bocconcini, prosciutto y vinagreta de la casa.
con pollo parrilla $ 48.400
con Salmón a la parrilla $ 68.400

ENSALADA ZIA ZOE $ 38.500
Mixto de lechugas, rúcula, manzana en reducción vino tinto, tomate secos, zuccini, 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 $ 71.400

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 $ 72.400

BOWL VEGANO CON ORELLANAS $ 38.500
Salteado de zuccini, berenjena, pimentones, setas orgánicas, tomate cherry, aceituna negra, petalos de cebolla roja y espinaca fresca en aceite de ajonjolí & salsa teriyaki.
con Salmón a la parrilla $ 68.400
con pollo parrilla $ 48.400

Recomendado del Chief

LASAGNA

LASAGNA MEDITERRANEA $ 39.500
Berengena, zuccini, 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 — $ 35.500
Rodajas de tomate y albahaca fresca finalizado con un toque de pesto y aceite de oliva.

PIZZA VEGETARIANA — $ 35.500
Cebolla roja, champiñones en capas, pimentones, aceitunas, finalizado con espinaca fresca y queso parmesano

PIZZA PESTO Y ESPINACA — $ 35.500
Base salsa Pesto de albahaca, queso mozzarella, espinaca orgánica y tomate Cherry
Adición: Pollo desmechado $ 9.900
Adición: Con Champiñones $ 8.900

PIZZA VEGORAMA — $ 35.500
Berenjena, zuccini, pimentones, aceituna y champiñones horneado con un toque de pesto

PIZZA CAPRESE — $ 38.500
Base Napolitana, queso de búfala, tomate cherry, albahaca fresca y aceite de oliva

PIZZA CLÁSICA

PEPPERONI / SALAMI — $ 35.500
Pepperoni seleccionado o salami veronese.

PIZZA DEL CAMPO — $ 35.500
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 — $ 42.500
Carne de res molida, jalapeños, maíz tierno, pico de gallo y nachos picantes.

PIZZA CRIOLLA — $ 42.500
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 — $ 54.500
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 — $ 44.500
Tomate en rodajas, champiñones, pepperoni y albahaca fresca

PIZZA INVERNAL — $ 44.500
Champiñones, tocineta ahumada y pepperoni seleccionado

PIZZA PEPPERONATA — $ 44.500
Maíz tierno, tocineta ahumada y rodajas de pepperoni.

PIZZA POLLO Y TOCINETA — $ 44.500
Pollo desmechado, tocineta ahumada, cebolla roja y pico de gallo

PIZZA MAIZ TOCINETA — $ 44.500
Maiz desgranado y tocineta seleccionada

PIZZA PREMIUM PIÑA — $ 44.500
Piña en trozos, tocineta ahumada y pollo mechado

PIZZA SUPREMA — $ 44.500
Cebolla roja, pimentón, champiñón, jamón ahumado y salami veronese

PIZZA FIESTA DIPISA — $ 44.500
Aceituna kalamata, pimentones, cebolla roja, pepperoni y jamón ahumado

PIZZA CAPRICHO — $ 44.500
Láminas de jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado

PIZZA DIAVOLO — $ 44.500
Cebolla roja, pimentón, champiñones, pepperoni y picante de la casa

PIZZA MARINERA — $ 48.500
Calamar, camarón y pescado al ajillo, con cebolla roja, pimentón, aceituna negra, finalizada con parmesano

Unico sabor
Recomendado del Chef

CALZONE

CALZONE DE LA CASA
Salsa pomodoro, pimentón, cebolla roja, aceituna negra, pepperoni, jamón ahumado, queso mozzarella.
$46.500

CALZONE PREMIUM
Salsa pomodoro, jamón ahumado, salami veronese y pepperoni seleccionado
$46.500

CALZONE PEPPERONATA
Salsa pomodoro, maíz tierno, tocineta ahumado, láminas de pepperoni y queso mozzarella.
$46.500

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.
$27.900

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, crugiente cristal de azúcar quemada al momento.
$27.900

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 $65.500
Corte de res preparado lentamente al horno por 8 horas en salsa au jus de res, servido con arroz cremoso de champiñones y orellanas, 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

Todas nuestras pasta y ravioli vienen acompañado de pan y queso parmesano

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

Pasta $39.500 Ravioli $44.500

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 $44.500

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

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

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

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

Pasta $47.500 Ravioli $51.500

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

Pasta $39.500 Ravioli $44.500

Recomendado tocineta +$9.900

Adición: Pollo $9.900
Adición: Salmón $29.900
Adición: Mixto maricos $29.900

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

Opción vegetariano
Producto contiene pescado
Producto contiene nuez
Recomendado del Chef

VINOS

MAS APETECIDOS

	Botella
Marqués Villa de Leyva (Merlot /Ain Karim / Boyacá)	$165.000
Gabriela (Carmenere /Ain Karim / Boyacá)	$155.000
Marqués Villa de Leyva (Sauvignon blanc / Ain Karim / Boyacá)	$165.000
Volcanes (Cinsault/Valle Central/Chile)	$155.000
Volcanes (Reserva Carmenere/Valle Central/Chile)	$155.000
Volcanes (Reserva Merlot/Valle Central/Chile)	$155.000
Hereford (Chardonnay/Mendoza/Argentina)	$98.000
Hereford (Malbec/Mendoza/Argentina)	$98.000

MIRADOR

	Botella
Cabernet sauvignon	$72.000
Sauvignon blanc	$72.000

RECOMENDADOS

	Botella
Masi Masianco (Pinot Grigio/Masi/Italia)	$255.000
Terra Mazzei (Nero d'Avola/Mazzei/Italia)	$175.000
Poggio Badiola (Sangiovese/Mazzei/Italia)	$205.000
Pasqua Valpolicella (Corvina Veronese/Veronia/Italia)	$185.000
Faustino VII (Tempranillo/D.O.C Rioja/España)	$185.000
Beronia (Crianza 2021 /D.O.C Rioja/España)	$135.000

VIENTOS DEL SUR

	Botella	Copa
Cabernet sauvignon	$72.000	$29.000
Sauvignon blanc	$72.000	$29.000
Merlot	$72.000	--
Carmenere	$72.000	--

Vino tinto *Vino blanco*

Sangria
Copa
$36.500

Sangria
Jarra
$76.000

CERVEZAS Y BEBIDAS FRIAS

CERVEZA ARTESANAL

3 Cordilleras	$13.500
Bruder	$17.500

JARRA CERVECERA

Jarra 3 Cordilleras	$46.500
Pinta 3 Cordilleras	$28.500
Jarra Bruder	$66.500
Pinta Bruder	$31.500
Jarra Club Colombia	$35.500
Pinta Club Colombia	$18.500

CERVEZA IMPORTADA

Heineken	$10.500
Stella Artois	$14.500
Corona	$14.500

CERVEZA NACIONAL

Club colombia	$9.500
Aguila	$6.500

BEBIDAS FRIAS

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

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

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

GIN & TONIC

CLASSIC GIN & TONIC **$28.500**
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 **$33.500**
Tequila blanco, triple sec, jugo de limón y y escarchado de sal.

MARGACHELA **$38.500**
Base coctel Margarita, triple sec, limón, cerveza corona y escarchado de sal

PIÑA COLADA **$33.500**
Piña natural, crema de coco, syrup de coco y piña colada, y ron blanco.

MOJITO HIERBABUENA **$33.500**
Ron blanco, zumo limón, syrup simple y huerbabuena

STRAWBERRY DAIQUIRI **$33.500**
Ron blanco, fresa, granadina, zumo de limón y syrup simple.

SODAS ITALIANAS

SODA SANDIA Y TORONJA **$23.500**
Soda sandia & albahaca hatsu, pulpa fresca y syrup de sandia.

SODA PINK TONIC **$23.500**
Soda frambuesa & rosas hatsu, Fresa, mora, arándano, syrup y fruta de lychee fresca.

SODA LYCHEE Y JAMAICA **$23.500**
Soda frambuesa & rosas hatsu, syrup de flor de Jamaica, fruta de lychee natural

SODA CARIBEÑA **$23.500**
Soda limón & hierbabuena hatsu, trozos de piña, pulpa de maracuya, limón y jengibre

LUPITA **$23.500**
Soda limón & hierbabuena hatsu,syrup de jengibre, pulpa de maracuya natural, limón y hierbanuena.

HERBAL SPARKLING **$20.500**
Soda limón & hierbabuena hatsu, 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 - piña - Mora - Maracuya - mango - guanabana - fresa - sandia

Agua	Leche
$11.500	**$12.500**

JUGOS FUSION

Fresa & guanábana, Lulo & Mango, Fresa & mora, piña & 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