



TRAMONTI

MENÚ

RESTAURANTE
& PIZZERÍA

— Desde 1978 —



TRAMONTI

Inspirados en el pueblo italiano Tramonti, lugar de origen de nuestros antepasados, se creó este espectacular lugar que evoca no solo los paisajes alpinos del norte de Italia, si no la tradición de nuestra familia que hoy, 45 años después, celebramos con todas las personas que nos visitan, creando momentos memorables que quedarán por siempre en sus corazones.



—P U R A—
MAGIA



ENTRADAS CALIENTES

Pulpo a la Parrilla \$62.000

Con papas criollas rústicas y salsa romesco.

 **Crema de Tomate** \$22.500

Con crotones rústicos de focaccia y toques de albahaca.

 **Sopa de Cebolla** \$25.500

Clásica preparación con hojaldre, terminada al horno de leña.

Croquetas de Ricota \$35.000

Con salsa pomodoro y miel de romero.

Calamares Apanados \$51.000

Con toques de parmesano, tapenade de aceitunas y salsa pomodoro con peperoncino.

  **Cacerola de Queso Camembert** \$56.500

Fundido en nuestro horno de leña con salsa de uchuvas y nueces, acompañado de focaccia.

 **Cacerola de Queso Brie** \$56.500

Fundido en nuestro horno de leña, acompañado de manzana y mix de nueces.





ENTRADAS FRÍAS

Bruschetta Lucca

Pan Toscano a la parrilla con tapenade de aceitunas moradas, tomates, rúgula y prosciutto con crocante de puerro.

\$40.500

Bruschetta Siena

Pan Toscano a la parrilla con dip de queso crema al pesto, mozzarella de búfala, tomates y rúgula, con toques de tapenade de aceitunas moradas.

\$40.500

Mozzarella Caprese

Tomates frescos, hojas de albahaca y mozzarella de búfala, aderezada con cristales de sal marina, pimienta negra y aceite de oliva.

\$36.500

Burrata Milano

Servida con chutney de pera, pistachos y tomates cherry, acompañada de pan Toscano de la casa.

\$49.500

Carpaccio de Res

Finas láminas de res con pimienta, servido con rúgula, y queso parmesano.

\$49.500

Carpaccio de Pulpo

Finas lonjas de pulpo curado con vinagreta cítrica, crumble frito y pan Toscano.

\$39.500

Trio De Mar

\$55.500

Servidos en vasitos individuales con grisini al horno de leña.
Pulpo al Olivo - Salmón - Camarón con chips de camote.

Antipasto del Huerto

\$34.500

Mezcla de vegetales asados, (berenjenas, morrones asados, alcachofas, zucchini verde y amarillo y champiñones) en vinagre balsámico y aceite de oliva, acompañado de pan Toscano al horno de leña.

Antipasto Tramonti con Quesos

\$78.500

Para dos personas

Mezcla de vegetales asados, (berenjenas, aceitunas, pimentón morrón, alcachofas, zucchini verde y amarillo y champiñones) en vinagre balsámico, aceite de oliva, con queso mozzarella, boccocini, pecorino y gouda, acompañado de pan Toscano al horno de leña.

Antipasto Tramonti con Carnes

\$79.500

Para dos personas

Mezcla de vegetales asados, (berenjenas, pimentón morrón, aceitunas, alcachofas, zucchini verde y amarillo y champiñones), en vinagre balsámico, aceite de oliva, con prosciutto, pepperoni y salami.

ENSALADAS

Romana

\$37.500

Cogollo europeo, pollo, aguacate a la parrilla, queso feta, tomates cherry, pepinillos y cebolla crocante con vinagreta de la casa.

Tagliata de Lomo

\$50.000

Finos cortes de lomo sellado en pimienta, acompañado de lechuga, rúgula, parmesano en lonjas y cebolla crujiente, con vinagreta de balsámico.





CLÁSICOS TRAMONTI

Lomo Tramonti

\$78.000

Nuestra especialidad. Medallón de res con mezcla de tres quesos gratinado, servido sobre salsa de vino, acompañado de puré de papa y vegetales.

Filet Mignon

\$78.000

Clásica preparación de lomo con tocineta servido con salsa de hongos al vino, acompañado de papas rústicas y ensalada de la casa.

Baby beef

\$78.000

Lomo res a la parrilla, acompañado de papa francesa y ensalada de la casa.

Paella Tramonti

\$72.000

Nuestra deliciosa paella, con camarones, calamar, langostino, mejillones, pollo y costillas de cerdo.



PLATOS PRINCIPALES

Costilla de Cerdo

\$85.500

Con salsa de cebolla caramelizada, champiñón y tocineta, acompañada de papa mini con finas hierbas y ensalada de la casa.

Ossobuco Teresina

\$79.500

Nuestra abuela Teresina, preparaba el más memorable ossobuco a cocción lenta. Aquí su deliciosa receta acompañada de fettuccini Alfredo.

Tomahawk de Cerdo

\$85.500

(corte extraído de las costillas del cerdo)

A la parrilla ahumado con romero, acompañado de papa rústica y ensalada de la casa con vinagreta.

Pollo Funghi

\$62.500

Salsa de setas, con vino tinto, sobre cremoso de polenta con cebollín y crocante de parmesano.

Fricasé de Pollo

\$49.500

En salsa Alfredo, con tomates cherry, albahaca, arvejas y cebollín, acompañado de arroz.





Corvina al Pesto

Acompañada con puré de papa de aceituna morada y mix de tomates al olivo.

\$68.500

Caldereta de Mar

Nuestra deliciosa cazuela, acompañada de arroz.

\$79.500

Salmón Totó

A la parrilla acompañado de polenta y salsa caponata.

\$75.500



RISOTTOS Y PASTAS

Spaghetti Frutos del Mar \$76.500

Al estilo Tramonti con salsa pomodoro.

 **Spaghetti al Pesto** \$47.000

Con crocante de parmesano.

  **Cannelloni di Abba** \$55.500

Rellenos de espinaca, champiñones, almendras tostadas, queso, salsa pomodoro y pesto.

Lasagna de Carne \$48.500

Lasagna de Pollo \$47.500

Risotto de Res \$66.000

Con lomo en salsa de vino tinto, rúgula, queso parmesano y aceite de oliva.

Risotto Frutos del Mar \$75.500

Con crocante de tinta de calamar.

Penne Alfredo con Salmón \$57.000

 **Linguine di Búfala** \$47.000

Pasta larga con queso mozzarella di búfala, mantequilla, tomate cherry, pesto y aceite de oliva.

 **Raviolis de Maíz con Salsa de Queso Azul** \$48.000





PARA PICAR

Empanadas de la Casa

Acompañadas con ají casero y cascós de limón.

\$28.000

Mini Calzonis de Carne

Acompañadas de salsa napolitana con miel y peperoncino.

\$32.000

Mini Calzonis de Queso

Acompañadas con salsa napolitana con miel y peperoncino.

\$28.000



ACOMPañAMIENTOS

Porción de Arroz Blanco	\$10.000
Ensalada de la Casa	\$17.000
Papas Criollas con Guacamole	\$28.000
Papas a la Francesa	\$15.000
Polenta Cremosa con Queso Azul	\$17.000
Puré de Papa	\$12.000





PIZZAS

Todas nuestras pizzas son preparadas de manera artesanal en horno de leña con ingredientes de primera calidad.

Tamaño Personal

Teresina

\$42.500

Salami, pepperoni, jamón Coppa, chorizo español y salsa pomodoro.

Margherita

\$31.500

Clásica receta italiana con salsa pomodoro, mozzarella di búfala y albahaca.

Aba per Sempre

\$41.500

Prosciutto, rúgula, parmesano en laminas y salsa pomodoro.



Giovanna

\$36.500

Berenjenas, cebolla morada, pimiento morrón, zucchini a la parrilla, ajo confitado, tomates, mix de champiñones y salsa pomodoro.

Pepperoni

\$37.000

Festival de pepperoni, mozzarella di búfala y salsa pomodoro.

Daniela

\$44.500

Salsa pomodoro, mozzarella di búfala, albaca y burrata tres cuartos.



Angelina

\$43.500

Queso azul, manzana verde, cebollas caramelizadas al balsámico y cristales de sal.

Dario il Nonno

\$38.500

Pollo con peras caramelizadas, nueces, rúgula y queso azul.



Cuatro Quesos

\$39.500

Queso pecorino, queso azul, parmesano y mozzarella di búfala.





Zia María

Mix de champiñones, ajos confitados, queso di búfala, orégano y parmesano.

\$39.500

Valentina

Alcachofas a la parilla, mix de champiñones, rúgula, jamón, mozzarella di búfala, orégano y parmesano.

\$43.500

Zia Helena

Queso pecorino, panceta, tomates confitados, toques de pesto con topping de tomate cherry.

\$43.500

Ugo

Aceitunas moradas, tomate fresco, salsa pomodoro, mozzarella di búfala, orégano, parmesano, albaca y anchoas.

\$39.500

CALZONI

Preparados en horno de leña.

Calzoni Napolitano

\$33.500

Calzone relleno de queso di búfala, parmesano, morrones asados, albahaca y salsa napolitana, acompañado de salsa pomodoro.

Calzoni Pomodoro Fresco

\$42.000

Calzone relleno de prosciutto, tomate fresco, rucúla, parmesano, acompañado de salsa pomodoro.



MENÚ INFANTIL

Spaghettis al Ragú

Acompañado de papas a la francesa.

\$40.000

Brocheta de Res y Pollo

Acompañada de papas a la francesa.

\$40.000

Mini Baby Beef

Acompañada de papas a la francesa.

\$48.000

Disfruta Nuestra Selección de Pizzas al Horno de Leña

- Ver en la Sección de Pizzas -





PLATO VEGETARIANO
CONTIENE NUECES
PLATO CON CORAZÓN

Un porcentaje de este plato está destinado a la fundación LOVENET.



LOVENET

TRAMONTI apoya a la Fundación LOVENET contribuyendo en la entrega de nutrición, agua y toneladas a amor en La Guajira

WWW.LOVENET.ORG



Todos los precios incluyen impuesto al consumo

“Advertencia Propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se reparte el 100% entre los trabajadores del área de servicio. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 513240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 018000- 910165, para que radique su queja”.





TRAMONTI

Carrera 1 # 93 - 50 Chicó Alto
Tel: (57-1) 218 2400 . (57) 316 690 0508
www.tramonti.com.co

