



UN MENÚ DE TRES GENERACIONES





NUESTRA HISTORIA

Comensales, familia y amigos...

Con este menú hacemos un homenaje a tres generaciones que han marcado nuestro ADN gastronómico. En él encontrarás platos clásicos italianos con recetas de más de setenta años, como tributo a doña Raquel de Caro Nicolella, quien fundó el primer restaurante italiano en Colombia y hace parte del menú de la primera generación.

Como homenaje a la segunda generación te deleitarás con las creaciones de nuestra fundadora doña Carmen Nicolella de Mendoza, La Nena Lela, quién a principios de los años 80 marcó un hito en la historia de los restaurantes italianos a nivel nacional.

De allí pasarás a estar en manos de nuestro chef anfitrión Guillo Mendoza Nicolella, quien te hará saborear platos de vanguardia y diseño de autor para que conozcas la propuesta arriesgada, creativa y diferente de la tercera generación.

Esperamos que esta innovación en el menú complazca tu paladar durante el recorrido por nuestra historia culinaria.



•DOÑA RAQUE•
— DE NICOLELLA —
1ª GENERACIÓN



•LA NENA LELA•
— CARMEN NICOLELLA —
2ª GENERACIÓN



•GUILLO•
— MENDOZA NICOLELLA —
3ª GENERACIÓN



"Una familia, tres marcas, una historia, una tradición"

Cristella Suarez



RESTAURANTES

📍 Cra 52 # 76-66

📍 Buenavista (4p)



@nenalelabaq



Fábrica Di Pasta



Catering



@nicolelabaq



Pizza Lela



@pizzalelabaq



ENTRADAS PARA COMPARTIR

FRÍAS

 **BARRA DE ANTIPASTO** \$60.000
Más de 15 variedades de vegetales y encurtidos para ser seleccionadas al gusto.

 **CARPACCIO DE RES** \$51.000
Finas lonjas de lomo de res con nuestro aderezo de la casa y astillas de parmesano.

 **CARPACCIO DE PULPO** \$66.000
Pulpo confitado en láminas, aderezo de la casa, tapenade de aceitunas, pesto rojo y almendras.

 **BURRATA FREDDA** \$54.000
Burrata cremosa con tomates cherry marinados y confitados

ADICIÓN JAMÓN IBÉRICO \$20.000

 **CARPACCIO TUTTO MARE** \$69.000
Lonjas de pulpo, langostinos, salmón y atún rojo en vinagreta de cítricos.



CALIENTES

 **ROTOLONI MODO MÍO** \$42.000
Rollitos de pasta con espinaca, ricotta con queso mozzarella fundido y salsa pomodoro fresco. 5 UNID.

 **ROTOLONI LUNA NERI** \$47.000
Rollitos de pasta con espinaca, ricotta con queso mozzarella fundido, reducción de vino marsala y champignon portobello. 5 UNID.

 **MOZZARELLA IN CARROZZA** \$38.000
Queso fundido y pomodoro fresco acompañado de grisinis crocantes.

 **ARANCINI AL TELÉFONO** \$38.000
Croquetas de risotto rellenas de mozzarella acompañadas de salsa pomodoro o arrabiatta. 5 UNID.

 **BURRATA DI BÚFALA CALDA** \$54.000
Nuestra tradicional burrata con puré de berenjena al horno de leña y vegetales grillados a la parrilla.

 **PULPO PICASSO** \$72.000
*¡Pinceladas de arte comestible!
 Pulpo confitado a la parrilla.*

PASTAS

¡ELIGE TU TIPO DE PASTA Y SALSA DE PREFERENCIA!

Una gran variedad de pastas frescas y artesanales son elaboradas en nuestra fábrica con técnicas ancestrales por el método tradicional de laminación.

¡COMBÍNALA A TU MANERA!

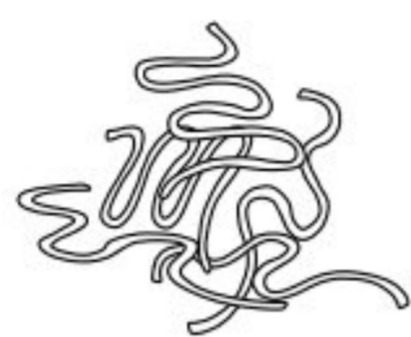
- ¡Elige un tipo de pasta con tu salsa de preferencia!

— PASTAS —

LARGAS



Fettuccini



Linguini



Pappardelle



Spaguetti



Capello Di Angelo

CORTAS



Penne



Fusilli



Farfalle



Gnocci

SALSAS A BASE DE TOMATE FRESCO

 **SALSA DAL GIORNO** \$65.000

Pasta fresca del día con ajos ahumados, pancetta y portobello salteado con un toque de pomodoro.

 **SALSA DAL GIORNO ESPECIAL** \$76.000

Salsa a base de tomate, portobello salteado y pancetta (4 langostinos 16-20).

 **SALSA FRUTTO DI MARE** \$76.000

Aceite de oliva, tomates frescos, calamar, mejillones y langostinos.

 **SALSA PRIMAVERA** \$53.000

Aceite de oliva, tomate fresco, champignones, brocolli, zucchini y berenjena.

 **SALSA PUTANESCA** \$55.000

Tomate fresco, anchoas, aceitunas negras y alcaparras.

 **SALSA AMATRICIANA** \$53.000

Tomate fresco, pancetta ahumada y pepperoncini.

 **SALSA ARRABIATTA** \$48.000

Tomate fresco, albahaca y pepperoncini.

 **SALSA BOLOGNESE** \$48.000

Salsa clásica tradicional de tomates y carne molida.

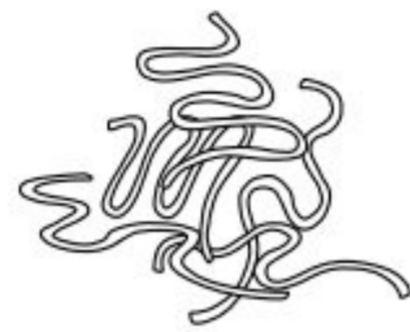
- ¡Elige un tipo de pasta con tu salsa de preferencia!

— PASTAS —

LARGAS



Fetuccini



Linguini



Pappardelle



Spaguetti



Capello Di Angelo

CORTAS



Penne



Fusilli



Farfalle



Gnocci



SALSA NAPOLITANA

\$48.000

Ragu de cocción lenta de tomate y extractos de carnes.



SALSA POMODORO

\$48.000

Salsa clásica tradicional de tomates y albahaca.

SALSA RAGÚ DE POLLO

\$48.000

Salsa clásica tradicional de tomate y pollo.

SALSAS CREMOSAS



SALSA TARTUFO

\$80.000

Salsa cremosa con champignon portobello, trufa negra de alba y pignones.



SALSA TESTARROSA

\$61.000

Salsa cremosa con tomate y queso azul.



SALSA CORSARA

\$85.000

Salsa cremosa con tomate, langosta y langostinos.



SALSA VALDOSTANA

\$66.000

Salsa cremosa con tomate seco, champignon porcini y pancetta.



SALSA ALFREDO

\$54.000

Salsa blanca cremosa, mantequilla, crema de leche y especias.

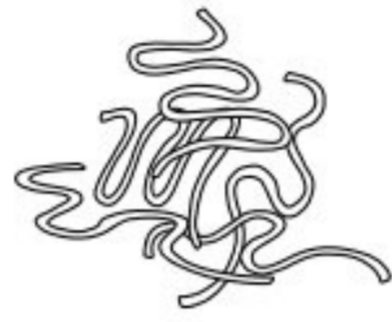
- ¡Elige un tipo de pasta con tu salsa de preferencia!

— PASTAS —

LARGAS



Fetuccini



Linguini



Pappardelle



Spaguetti



Capello Di Angelo

CORTAS



Penne



Fusilli



Farfalle



Gnocci



SALSA CARBONARA

\$59.000

Salsa blanca cremosa con pacetta ahumada.



SALSA FUNGHI

\$53.000

Salsa blanca cremosa con champignones.



SALSA PESTO E PANNA

\$53.000

Salsa cremosa con pesto de albahaca y alfredo.

SALSA A BASE DE ACEITE DE OLIVA



SALSA STRAVAGANZA

\$54.000

Aceite de oliva, champignones, rúgula y almendras.



SALSA SIMÓN

\$65.000

Aceite de oliva, calamares, champignones, espinaca y pepperoncini.



SALSA GRANJA

\$55.000

Aceite de oliva, tomate fresco, espárragos, zucchini y queso azul.



SALSA A LA VONGOLE

\$68.000

Aceite de oliva, almejas y perejil italiano.

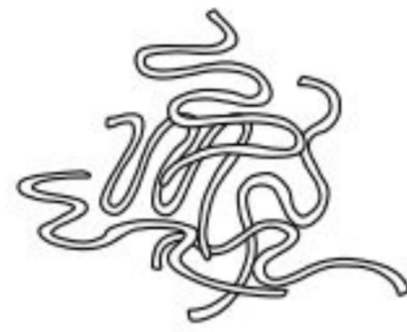
- ¡Elige un tipo de pasta con tu salsa de preferencia!

— PASTAS —

LARGAS



Fettuccini



Linguini



Pappardelle



Spaguetti



Capello Di Angelo

CORTAS



Penne



Fusilli



Farfalle



Gnocci



SALSA COZZE

\$68.000

Aceite de oliva, mejillones y naranja.



SALSA ALCACHOFA

\$61.000

Aceite de oliva, ajo rostizado y corazones de alcachofa.



SALSA PISELLI

\$55.000

Aceite de oliva, petit pois y pancetta.



SALSA PESTO

\$54.000

Aceite de oliva extra virgen, albahaca y nueces.



SALSA AGLIO OLIO

\$40.000

Aceite de oliva y ajo rostizado.



SALSA AL BURRO

\$35.000

Mantequilla y queso parmesano.



•DOÑA RAQUE•
— DE NICOLELLA —
1ª GENERACIÓN



•LA NENA LELA•
— CARMEN NICOLELLA —
2ª GENERACIÓN



•GUILLO•
— MENDOZA NICOLELLA —
3ª GENERACIÓN



EL MUNDO DE LAS **PASTAS RELLENAS**

Hemos diseñado diferentes tipos de pastas con sus rellenos, las cuales aconsejamos no combinarlas, sino acompañarlas con la salsa sugerida

PASTAS RELLENAS ARTESANALES

 **INVOLTINI CARNAVAL DE FEFI** \$66.000

Pastas rellenas de pancetta crocante, dátiles y queso gorgonzola. Salsa cremosa con pétalos de azafrán.

En homenaje a nuestra reina del carnaval, Fefi.

 **INVOLTINI DE CHAMPIGNONES TROMPETA** \$72.000

Pasta rellena de champiñones trompeta, trufa negra y nueces del Brasil.

 **DÚO RAVIOLONES ARTESANALES** \$66.000

Uno de arándanos, queso feta y pistaccio; el otro de alcachofas, cebollitas caramelizadas y queso mascarpone.

 **INVOLTINI NERI DI SEPIA** \$66.000

Pasta negra de tinta de calamar rellena de cangreja, trozos de mero, salsa arrabiata y chipirones salteados al ajillo.

 **SORRENTINO TRIFUNGI TESTARROSA** \$66.000

Pasta artesanal rellena con salteado de champiñones portobello, porcini y crimini.

 **CROSTONI POMODORO** \$59.000

Pañuelos de pasta rellenos de mozzarella y champiñones marinados bañados en salsa pomodoro o valdostana.

 **BOCATO DE ESPINACA** \$59.000

Rellenas de espinaca, ricotta y nueces. Acompáñalo con salsa alfredo o pomodoro

La favorita de los vegetarianos.

PASTAS RELLENAS TRADICIONALES

 **RAVIOLI DE CARNE** \$54.000

Elige el relleno de tu preferencia y acompáñalos con salsa napolitana, pomodoro o alfredo.

 **RAVIOLI DE RICOTTA** \$54.000

Elige el relleno de tu preferencia y acompáñalos con salsa napolitana, pomodoro o alfredo.

 **AGNOLOTTI DE ESPINACA Y RICOTTA** \$55.000

Acompáñalo con salsa alfredo o pomodoro

 **MANICOTTI ITALIA** \$58.000

Crespelle de 3 tipos de pastas, rellenas con pollo, champiñones, espinaca y ricota.

En homenaje a nuestra bandera italiana.

LAS LASAGNES QUE NOS HACEN FAMOSOS

LASAGNE BOLOGNESA \$54.000

La tradicional con capas de pasta, queso mozzarella y salsa bolognesa.

LASAGNE DE LA CASA \$65.000

Bolognesa rústica con láminas de portobello, cubos de pollo salteados al pesto, burrata de búfala y terminada al horno de leña.

En homenaje a los 35 años de Nena Lela.

PASTICCIO DE MELANZANE \$55.000

Capas de berenjena, salsa pomodoro y queso mozzarella de búfala.

LASAGNE TRES QUESOS Y CHAMPIGNONES \$59.000

La de toda la vida con salsa funghi, queso mozzarella, gouda y parmesano. (opcional un toque de pomodoro).

LASAGNE GIUSEPPE VERDI \$55.000

Capas de pasta verde, bolognesa rústica, mozzarella y tomate grillado al horno de leña.

COMBINACIONES DE LA CASA

DÚO MODO MÍO \$65.000

Disfruta de nuestra variedad de pastas a tu antojo

TRÍO MODO MÍO \$70.000

Todos los días te sorprenderemos con 3 tipos de pastas diferentes y sus salsas.

DÚO FRUTTO DI MARE \$78.000

Consulta el sugerido del chef para complacerte.



LOS RISOTTOS

 **RISOTTO PESCATORE** \$85.000
Langostinos, camarón, chipirones, mejillones, trozos de mero, bisque y trozos de langosta.

 **RISOTTO ROSSO NERO** \$80.000
Rosso: tomate y langostinos, Nero: tinta de calamar, pulpo y chipirones.

 **RISOTTO CORSARA** \$85.000
Risotto cremoso de langosta y langostinos.

 **TRI FUNGHI** \$62.000
Mixtura de champignones (porccini, portobello, parís) salteados y nacarados en arroz arbóreo.

 **RISOTTO DE LA GRANJA** \$57.000
Risotto de espárragos, tomates cherry secos, zucchini, pomodoro fresco, champignones y queso gorgonzola.

EL RINCÓN DE SIMÓN Y ELISA

¡Complaciendo a los Bambinos!

 **PASTA BALADA PARA ELISA** \$32.000

 **COTOLETICA DE POLLO** \$32.000

Trozos de pechuga de pollo rebosados en migas de pan, acompañado de papas a la francesa o pastas en salsa alfredo.

ENSALADAS Y SOPAS

ZUPPA DI POMODORO \$35.000
Tomates frescos rostizados al horno de leña, cilegienes y croutones de focaccia

ZUPPA MINESTRONE \$25.000
Sopa clasica italiana tipo minestrone con vegetales , granos y opcion de pasta integral.

CARNES Y PESCADOS

SALMÓN DON SIMÓN \$75.000

Filete de salmón de cocción unilateral con mantequilla y naranja en una cama de vegetales grillados. Elige tu guarnición de pasta o risotto milanesa.

LANGOSTINOS AMALFITANOS \$75.000

Rellenos de queso gorgonzola sellados a la parrilla con aceite de pesto rosso sobre cama de risotto de remolacha.

PUNTA DE LOMO CIPOLLA \$78.000

Punta de lomo de res sellado a la parrilla con cebollitas caramelizadas a baja temperatura. Consulta con el maître el acompañamiento sugerido.

PUNTA DE LOMO A LA VALENTINA \$78.000

Corte de lomo de res sellado a la parrilla relleno de queso gorgonzola, salsa de vino marsala y puerros crocantes.

OSOBUCO TERNERA \$70.000

Clásico corte italiano estofado con tomate vino tinto por más de 36 horas a baja temperatura. Acompáñalo con risotto milanesa o pasta en su misma salsa.

BONDIOLA CERDO CHE - TANO \$66.000

Corte marmolado de cerdo jugoso, sellado la parrilla con salsa de finas hierbas y tomates secos rostizados al horno.

El preferido de los ítalo-argentinos.

COTOLETTA DE POLLO MODO MÍO \$48.000

Pechuga de pollo a la milanesa, gratinada con queso mozzarella y bañada en salsa napolitana.

PESCA DEL DÍA \$76.000

ESPECIALES DEL DÍA

*Pregúntale al maître
por los especiales del
día sugeridos por el chef.*

– PIZZAS –

Prueba nuestras exclusivas masas maduradas por mas de 48 horas haciendolas digestivas y saludables, con las tecnicas tradicionales napolitanas

AL FORNO DA LEGNA DE AUTOR



NUESTRAS PIZZAS

PIZZA PREDILECTA \$45.000

Queso gorgonzola, manzanas asadas, almendras crocantes y rúgula.

PIZZA DE LA NENA \$48.000

Peras confitadas, dátiles, pancetta ahumada y rúgula.

PIZZA DE JAMÓN \$40.000

Clásica: mozzarella y jamón.

MARGARITA IMPERIAL \$48.000

Láminas de tomate, mozzarella de buffala, ciligines de mozzarella de buffala

ESPECIAL \$53.000

Escoge a tu gusto máximo 4 ingredientes

PIZZA HAWAIANA \$40.000

*Nos toca meterla!!!
Le encanta a los barranquilleros*

PIZZA QUESO MOZZAREL \$39.000

Queso mozzarella de búfala.

PIZZA TARTUFATA \$58.000

Burrata fundida y miel de acacia con trufa

PIZZA CARNALE \$43.000

Jamón, pepperoni y salchicha italiana.

RINCÓN FITALY



 **CARPACCIO DE SALMÓN** \$53.000
GIARDINO

Láminas de salmón fresco marinadas en vinagreta de cítricos y brotes de rúgula.

 **ENSALADA VIA VENETTO** \$54.000

*Mezclum de lechuga romana y rúgula con gajos de manzanas asadas, queso gorgonzola, tomate cherry y almendras crocantes.
Pídelo con adición de pollo o salmón a la parrilla*

 **PORTOBELLO AL FORNO** \$59.000

Portobello grillado relleno con mix de vegetales salteados, queso gorgonzola y vino marsala.

 **FANTASÍA DE ZUCCHINI** \$68.000

Convertimos el zucchini en spaghetti con salsa de hongos, salmón fresco, rúgula y aceite de oliva

 **CANNOLI DE BERENJENA** \$39.000

Rollos rellenos de berenjena salteada y mozzarella de búfala con puré de berenjen ahumado.

*Estamos para complacer tus gustos y estilo de vida sana.
Si deseas puedes cambiar los ingredientes en este "Rincón Fitaly".
Consúltalo con el Chef.*

BEBIDAS

Aperitivos...

Sugerimos preparar el paladar con estas bebidas que te harán disfrutar tus platos de una mejor forma.

<i>Verano Italiano</i>	\$34.000
<i>Aperol</i>	\$36.000
<i>Dubonett</i>	\$30.000
<i>Campari</i>	\$30.000
<i>Negroni</i>	\$35.000
<i>Jerez</i>	\$30.000

CERVEZAS NACIONALES

<i>Club Colombia</i>	\$10.000
<i>Aguila Light</i>	\$10.000
<i>Aguila Andina</i>	\$10.000

CERVEZAS IMPORTADAS

<i>Stella Artois</i>	\$13.000
<i>Heineken</i>	\$13.000
<i>Corona</i>	\$13.000

VINOS DE LA CASA (TINTO Y BLANCO)

<i>Botella 750 ml</i>	\$88.000
<i>1/2 Botella</i>	\$54.000
<i>Copa</i>	\$20.000

<i>Gaseosas</i>	\$8.000
<i>Té Hatsu</i>	\$10.000

JUGOS NATURALES

Nuestros jugos son hechos al momento con fruta fresca.

<i>Mandarina</i>	\$12.000
<i>Fresa</i>	\$12.000
<i>Limonada de coco</i>	\$15.000
<i>Limonada de yerbabuena</i>	\$12.000
<i>Limonada cerezada</i>	\$12.000
<i>Limonada natural</i>	\$12.000

POSTRES

<i>Tiramisú</i>	\$26.000	<i>Panna Cotta de Naranja</i>	\$25.000
<i>Sofiatto de Chocolate</i>	\$23.000	<i>Crém Brulee</i>	\$26.000
<i>Tarta di Formaggio</i>	\$23.000		

