

Bellini

Salitre
313 392 2681

www.bellinirestaurant.com

Si necesita factura electrónica solicitarlo al pedir la cuenta.

Los precios incluyen impuesto al consumo del 8%

Favor notificar si presenta alergia a algún alimento.

No se venden medias porciones.

Cambios o productos adicionales pueden variar el precio.

Advertencia de 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 indíquese el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todos los trabajadores que laboran y hacen parte del funcionamiento del Restaurante. 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: 587-0000 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio para el resto del país línea gratuita nacional: 018000- 910165, para que radique su queja.



Entradas

Deditos de Queso Mozzarella

4 deditos de queso mozzarella con salsa miel mostaza
\$29.000

Pulpo Parrilla

Con papa toscana y salsa arrabiata
\$59.000

Pulpo Gratinado

Pulpo tajado en salsa alfredo sobre papa toscana gratinado con queso mozzarella
\$38.000

Capresse de Búfala

Mozzarella de búfala con tomate en aceite de oliva y albahaca \$36.000
Con prosciutto \$39.000

Involtinis de Salmón

4 Rollos de salmón ahumado rellenos de queso crema, tomates secos, rúgula, aceite verde y pimentón.
\$39.000

Calamares Fritos

\$39.000

Funghi Formaggio

Champiñones salteados al ajillo, vino blanco, gratinados con queso mozzarella y parmesano
\$32.000

Burrata

Mozzarella de búfala, rellena de crema, tomate milano, rúgula y prosciutto
\$39.000

SOPAS & CREMAS



Crema del día
\$21.000

Crema de Tomate
\$22.000

Sopa Minestrone
Sopa de verduras
\$21.000

ENSALADAS

Pasta Corta Fría

Pasta, tomates frescos, huevo, quinoa, berenjena parrilla, champiñones y salsa al pesto.
\$36.000

Rúgula y Mozzarella

Rúgula, queso boconccini, tomates secos y pimentón asado en salsa al pesto.
\$31.000

Tropical

Lechugas mixtas, mango, manzana y queso mozzarella en salsa miel mostaza
\$31.000

Salmón ahumado

Lechugas mixtas, quinoa, aguacate, salmón ahumado, pepino cohombro, huevo, cebolla frita, panko y vinagreta.
\$44.000

César

Lechuga romana, crutones, salsa césar, queso parmesano rallado.
\$32.000

Adicional

+ *Pollo* \$17.000

+ *Salmón Ahumado* \$22.000

CARPACCIO

Res con Rúgula y Parmesano

Finas tajadas de lomo crudo,
marinado en aceite de oliva y limón,
rúgula y queso parmesano
\$38.000



Trío de Mar

Finas tajadas de pulpo, Salmón
y corvina, marinado en aceite de oliva,
limón con tartar de tomate
\$39.000



Pulpo

Marinado en aceite de oliva y limón,
con cebollitas fritas
\$39.000

RISOTTO

Pulpo

Trozos de pulpo en
salsa alfredo
\$49.000

Tres Quesos

Queso azul, parmesano
y queso mozzarella
\$47.000

Del Bosque

Champiñones exóticos
franceses en mantequilla
y permesano
\$47.000

Frutos del Mar

Mariscos en salsa
pomodoro
\$55.000

Parmesano con Lomo

Risotto en salsa alfredo
con julianas de lomo de
res en aceite balsámico
y champiñones
\$49.000



RAVIOLI

Salmón

Rellenos de salmón
en salsa rosé
\$39.000

3 Quesos

Rellenos de queso azul,
ricotta y mozzarella.
\$38.000

Ricotta y Espinaca

En mantequilla,
vino blanco y salvia
\$38.000

Zucca

Rellenos de ahuyama,
queso ricotta y amaretto
en mantequilla
\$37.000

Carne

En salsa napolitana
\$38.000

Gratinado + \$7.500

Pasta

Fetuccine Nelson

*Frutos de mar
salteados en aceite
de oliva, vino blanco
y peperoncino*

\$59.000



PASTA

Spaghetti Gamberi Rúgula

Langostinos en aceite de oliva, vino blanco y mantequilla, zucchini verde, amarillo, limón tomates secos y rúgula.
\$57.000

Spaghetti Marinara

Almejas, mejillones, langostinos, calamar, pulpo y pescado en salsa napolitana ligermanete picante
\$59.000

Spaghetti A.O.P.M

Peperoncino, ajo y queso mozzarella en salsa pomodoro
\$38.000
Adicional Pollo \$17.000

Spaghetti Carbonara

En salsa alfredo con tocineta
\$39.000
Adicional Pollo \$17.000

Spaghetti Boloñesa

\$39.000

Spaghetti Puttanesca

Salsa napolitana, ajo, alcaparras, aceitunas negras, aceite de anchoas y peperoncino
\$38.000
Con lomo de res
\$55.000

Cannelloni de Pollo

Rellenos de pollo y champiñones gratinados con queso mozzarella
\$41.000

Spaghetti Primavera

Tomates frescos, queso mozzarella y albahaca
\$37.000
Adicional Pollo \$17.000

Spaghetti al Vegetales Pesto

Al pesto con vegetales salteados y queso boconccini
\$37.000
Adicional Pollo \$17.000

Lasaña de Carne

\$39.000



Carnes

TERNERA

Contadina

Lomo a la parrilla en salsa de champiñones, tomates frescos, cebolla puerro, vino blanco y crema de leche acompañada con spaghetti al burro
\$47.000

A la Parrilla

Lomo a la parrilla con salsa de mantequilla y limón, acompañado de espínacas salteadas y papa toscana
\$45.000

Parmigiana

Escalope de ternera apanado con salsa napolitana y queso mozzarella gratinado acompañado de spaghetti al burro
\$47.000

Milanesa

Escalope de ternera apanado, acompañada de pasta corta en salsa alfredo
\$47.000

Ossobuco

De ternera acompañado de spaghetti alfredo
\$52.000

Chuletas de Cerdo

En salsa miel mostaza, acompañadas de papa toscana y vegetales salteados
\$52.000



Res

Medallón de lomo de res

Funghi Selvático

Con champiñones franceses en salsa alfredo acompañado de risotto al parmesano.

\$59.000

Mostaza

En salsa de mostaza antigua, acompañado de spaghetti al burro

\$58.000

Piemonte

En salsa a base de vino tinto, mostaza antigua y tocineta, acompañado de papa toscana salteada con vegetales calientes.

\$59.000

Lomo Pepe

En salsa de pimienta y vino sobre rizzotto parmesano.

\$58.000

Di Manzo

Con mantequilla a las finas hierbas, acompañado de spaghetti pomodoro.

\$58.000

Bistecca

Chata de res acompañada de papa toscana con salsa 3 quesos

\$66.000

Chuletón

Chuletón de res acompañado de papa toscana

\$72.500

POLLO

Pechuga de Pollo

Parmigiana

En salsa napolitana,
gratinada con mozzarella,
acompañada de spaghetti
al burro

\$47.000

Formaggio

En salsa tres quesos
acompañada de
spaghetti al burro

\$45.000

Funghi

En salsa alfredo con
champiñones, espinaca,
acompañada de
spaghetti al burro

\$45.000

Mediterráneo

Pechuga de pollo a la
parrilla acompañada
de ensalada mediterránea
con lechugas, fruta de
temporada, queso
mozzarella y vinagreta

\$44.000

PESCADO DEL DÍA

Filete de Salmón o Corvina

Escoja dos acompañamientos de la casa
(o pregunte por la recomendación del día)

\$64.500



Dolce

Postres

Tiramisú

\$21.000

Creme Brulée

\$18.000

Milhoja

\$19.000

Con pastelera y fresas

Panna Cotta

\$19.000

En Salsa de frutos rojos

Dolce Assortito \$31.000

Variedad de postres
de la casa

Affogato

\$18.000

Helado de vainilla con
café expresso

Profiteroles

\$21.000

3 Repollitas con helado de
vainilla y salsa de chocolate

**Milhoja frutos
rojos**

\$22.000

Crema pastelera, fresas
con salsa de frutos rojos
y helado de vainilla

Triunvirato

\$21.000

Torta de chocolate, mousse
de chocolate al 70%,
glaseado de chocolate,
crumble de nueces
y helado de vainilla



Bebidas

Coctelería

Cervezas

Sodas Italianas

Aperitivos

Aguas y Gaseosas

Bebidas Naturales

Vinos

Licores

Digestivos

Bebidas Calientes

Coctelería

Dry Martini \$41.000

Vermut, ginebra y aceitunas.

Ketel Dry Martini \$49.000

Vodka Ketel One, vermut y aceitunas verdes.

Espresso Martini \$41.000

Vodka, espresso, licor de café 8 y panela.

Negroni \$41.000

Ginebra, campari y vermout.

Old Fashion \$39.000

Whiskey, gotas amargas, y licor de naranja.

Margarita Clásico \$39.000

Tequila, limón y triple sec.

Mojito Clásico \$39.000

Ron, hierbabuena y limón.

Gin & Tonic \$39.000

Pisco Sour \$41.000

Limoncello Spritz \$39.000

Limoncello, vermut blanco y espumante

Lambrusco Spritz \$36.000

Lambrusco rosé, triple sec y soda.

Aperol Spritz \$39.000

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

Hechizo \$45.000

Ron La Hechicera, vermut rosso, gotas amargas y canela.

Cervezas

Club Colombia	\$12.500
Corona	\$15.500
Stella Artois	\$16.500

Sodas Italianas

Soda de lychees y hierbabuena	\$16.500
Soda de mandarina y canela	\$16.000
Soda de frutos rojos	\$16.000
Soda de maracuyá y hierbabuena	\$16.000

Aperitivos

trago

Mandarín Napoleón	\$24.000
Vermut Rosso	\$24.500
Campari	\$23.000
Dubonnet	\$24.000
Jerez Tío Pepe	\$34.000
Remmy Martin	\$70.000

Aguas y Gaseosas

Manantial	\$ 7.500
Manantial gas	\$ 7.500
Acqua Panna 750ml	\$31.000
San Pellegrino 505ml	\$19.500
San Pellegrino 750ml	\$31.000
Gaseosas	\$ 7.500
Soda	\$ 8.500
Tónica Nacional	\$ 7.500
Tónica Premium	\$14.000

Bebidas Naturales

Limonada de Coco	\$13.500
Limonada Natural	\$ 9.500
Jugo de Mandarina	\$12.500

Vinos

Tinto

España

Condesa Leganza Tempranillo

Bot. 750 ml \$149.000 // Copa \$29.800

LAN Reserva

Bot. 750 ml \$210.000 // Copa \$42.000

Lan Crianza

Bot. 550 cc \$110.000

Faustino Crianza

Bot. 750 ml \$198.000 // Copa \$39.600

Viña Pedrosa Crianza

Bot. 750 ml \$350.000

Faustino VII Tempranillo

Bot. 375 ml \$74.000

Argentina

Callia Malbec

Bot. 750 ml \$149.000 // Copa \$29.800

Luca G - Lot Pinot Noir

Bot. 750 ml \$350.000

Salentein Cabernet Sauvignon

Bot. 750 ml \$240.000

Salentein Numina Malbec

Bot. 750 ml \$410.000

El Enemigo Malbec

Bot. 750 ml \$370.000

Proyecto Hermanas Malbec

Bot. 750 ml \$320.000

Salentein Reserva Malbec

Bot. 375 ml \$92.000

Italia

Castiglioni Chianti DOCG

Bot. 750 ml \$250.000

Masi Campofiorin Rosso del Veronese

Bot. 750 ml \$305.000

Chile

Aliwen Reserva Cabernet Merlot

Bot. 750 ml \$175.000 // Copa \$35.000

Undurraga Reserva Cabernet Sauvignon

Bot. 750 ml \$185.000 // Copa \$37.000

Sibaris Gran Reserva Merlot

Bot. 750 ml \$189.000 // Copa \$37.800

Volcanes Reserva Carmenere

Bot. 750 ml \$189.000 // Copa \$37.800

Founders Collection Carmenere

Bot. 750 ml \$380.000

TH Carmenere (Peumo)

Bot. 750 ml \$330.000

TH Pinot Noir

Bot. 750 ml \$330.000

Undurraga Cabernet Sauvignon

Bot. 375 ml \$74.000

Undurraga Cabernet Pinot

Bot. 375 ml \$74.000

Blanco

Italia

Danzante Pinot Grigio DOC

Bot. 750 ml \$215.000 // Copa \$43.000

Corte Giara Soave DOC

Bot. 750 ml \$168.000 // Copa \$33.600

España

Mar de Ons Albariño

Bot. 750 ml \$249.000

Condesa Leganza Verdejo

Bot. 750 ml \$149.000 // Copa \$29.800

Faustino VII Viura

Bot. 750 ml \$210.000

Argentina

Callia Chardonnay

Bot. 750 ml \$149.000 // Copa \$29.800

Portillo Sauvignon Blanc

Bot. 750 ml \$149.000 // Copa \$29.800

Salentein Reserva Chardonnay

Bot. 375 ml \$240.000

Chile

Sibaris Gran Reserva Viognier Roussanne

Bot. 750 ml \$189.000 // Copa \$37.800

Aliwen Reserva Sauvignon Blanc

Bot. 750 ml \$175.000 // Copa \$35.000

U by Undurraga Chardonnay

Bot. 375 ml \$74.000

Rosado

Chile

Undurraga Rosé

Bot. 750 ml \$155.000 // Copa \$31.000

Aliwen Reserva Rosé

Bot. 750 ml \$175.000 // Copa \$35.000

Espumante

Chile

Undurraga Brut Royal

Bot. 750 ml \$195.000 // Bot. 375 ml \$98.000

Santiago 1541 Brut

Bot. 750 ml \$160.000 // Copa \$28.000

Italia

Frezzcanti Vino Tinto

Bot. 750 ml \$135.000 // Copa \$25.000

Cava

España

Juve & Camps Reserva de Familia

Bot. 750 ml \$298.000

Juve & Camps Cinta Púrpura Brut

Bot. 750 ml \$260.000

Sangrías

Tinto de Verano

Vino tinto, sprite y limón

Copa \$29.000 // 1/2 Jarra \$79.000 // Jarra \$135.000

Blanco de Verano

Vino blanco, sprite y limón

Copa \$29.000 // 1/2 jarra \$79.000 // Jarra \$135.000

Sangría de lychees

Vino blanco, lychees y granadina

Copa \$32.000 // 1/2 jarra \$84.000 // Jarra \$140.000

Lambrusco Spritz

Lambrusco, triple sec y soda

Copa \$33.000 // 1/2 jarra \$88.000 // Jarra \$142.000

Brulet

Copa de vino tinto caliente, brandy,
clavo y canela

\$31.000

Licores

Whiskey

Single Malts

Glenfiddich 12

Bot. \$450.000 // Trg. \$42.000

Glenfiddich 15

Bot. \$530.000 // Trg. \$49.000

Macallan 12 Double Cask

Bot. \$670.000 // Trg. \$65.000

Glenlivet Founders

Bot. \$450.000 // Trg. \$42.000

Blends

Buchanan's 12

Bot. \$420.000 // Med. \$260.000 // Trg. \$41.000

Buchanan's 18

Bot. \$680.000 // Trg. \$65.000

Old Parr 12

Bot. \$390.000 // Med. \$260.000 // Trg. \$39.000

Old Parr Superior

Bot. \$595.000 // Trg. \$62.000

Bourbon

Bulleit Bourbon

Bot. \$400.000 // Trg. \$40.000

Jack Daniels No. 7

Bot. \$320.000 // Trg. \$30.000

Ron

La Hechicera

Bot. \$450.000 // Trg. \$42.000

Zacapa 23

Bot. \$510.000 // Trg. \$49.000

Quimbaya Artesanal

Bot. \$390.000 // Trg. \$40.000

Tequila

Don Julio Reposado

Bot. \$550.000 // Trg. \$55.000

Don Julio Reserva Añejo

Bot. \$470.000 // Trg. \$64.000

Don Julio 70 Cristalino

Bot. \$740.000 // Trg. \$71.000

Patrón Reposado

Bot. \$580.000 // Trg. \$59.000

Ginebra

Tanqueray London Dry

Bot. \$340.000 // Trg. \$37.000

The London 1

Bot. \$480.000 // Trg. \$46.000

Hendrick's

Bot. \$450.000 // Trg. \$44.000

Bombay Sapphire

Bot. \$320.000 // Trg. \$35.000

Selva Gin

Bot. \$300.000 // Trg. \$33.000

Vodka

Ketel One

Bot. \$450.000 // Trg. \$43.000

Absolut

Bot. \$250.000 // Trg. \$28.000

Beefeater

Bot. \$300.000 // Trg. \$32.000

Grey Goose

Bot. \$460.000 // Trg. \$45.000

Aguardiente

Antioqueño Azul

Bot. \$180.000 // Med. \$98.000 // Trg. \$19.000

Mil Demonios

Bot. \$230.000 // Trg. \$28.000

Digestivos

trago

Baileys	\$22.000
Amaretto Disaronno	\$33.000
Frangélico	\$34.000
Pacharán Bainés	\$30.500
Cointreau	\$30.500
Grappa Cellini	\$35.000
Limoncello Di Capri	\$34.000
Cognac Remmy Martin VSOP	\$50.000
Sambuca	\$34.000
Licor de Café 8	\$26.500

Bebidas Calientes

Café americano	\$ 7.500
Café latte	\$ 8.500
Aromática de frutas o hierbas	\$ 6.500
Cappuccino	\$ 8.500
Macchiato	\$ 7.000
Espresso	\$ 6.500
Espresso doble	\$ 7.000
Cappuccino Baileys	\$25.000
Cappuccino Amaretto	\$25.000
Te en bolsa (Verde, negro o chai)	\$ 8.500

PROYECTO **march̄Ante.**

Conoce nuestros restaurantes



Bellini



MARCH̄A
MEDITERR̄NEO

Bellini

Centro Internacional

Cra. 13 # 29-31 / piso 3
310 236 2146
601 + 288 8750

Salitre

Calle 25B # 68B-10
313 392 2681
601 + 427 0605 / 427 0593

Realiza tu evento con nosotros

302 604 4367

rpgrupomarchante@gmail.com

n T ll C n T ll C n T ll C
m. A M i m. A M i m. A M
A C e H A C e H A C e H
R R A B R R A B R R A
ll C n T ll C n T ll C n T
M i m. A M i m. A M i m.
n T ll C n T ll C n T ll C
m - M i m - M i m - M