

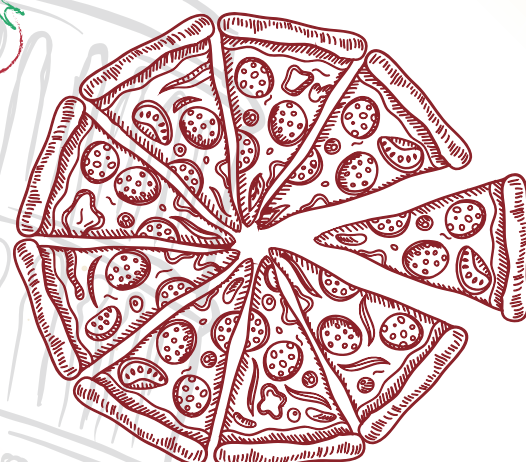
# Menu

★ Da Quei Matti ★



## Páginas

1. Entradas
2. Ensaladas
- 3 - 5. Pizzas Clásicas
6. Adiciones
7. Pizzas Dulces
8. Pizzas Vegetarianas
- 9 - 11. Pizzas Gourmet
- 12 - 13. Pizzas de Búfala
14. Calzone
- 15 - 18. Pastas Artesanales
19. Pastas al Horno a Leña - Risotto
- 20 - 21. Carnes
22. Pescado - Pollo
23. Postres
24. Bebidas



# ENTRADAS



## 7. ANTIPASTO ITALIANO

Mozzarella de Búfala, tomates secos  
Salami, Jamón Serrano y Encurtidos

\$35.900



7.1. Crostini Misti

## Entradas Gourmet

PERSONAL

- 1. CHORIZOS.....** \$20.900  
3 Unidades de chorizos finos preparados especialmente al horno a leña.
- 2. CAPRESE CON TOMATE AL HORNO.....** \$20.900
- 2.1 Ó PORTOBELLO AL HORNO.....** \$23.900 NEW  
Tomate fresco ó Champiñón Portobello.  
Mozzarella de búfala en rodajas con queso parmesano al horno.
- 3. BURRATA CAPRESE.....** \$20.900  
Rugúla. Tomates uvalina.  
Burrata de búfala.
- 4. CARPACCIO BRESAOLA.....** \$24.900  
Bresaola. Queso parmesano.  
Rúgula. Aceite de Oliva.
- 5. CARPACCIO SALMÓN.....** \$27.900  
Lonjas de salmón. Limón.  
Aceite de oliva. Alcaparras.
- 6. BURRATA Y SERRANO.....** \$34.900  
Rugúla. Tomates frescos.  
Burrata de búfala Y Jamón Serrano.
- 7.1 CROSTINI MISTI.....** \$22.900 NEW  
Pan de la casa horneado con incurtidos y variedades italianas.



2. Caprese al Horno

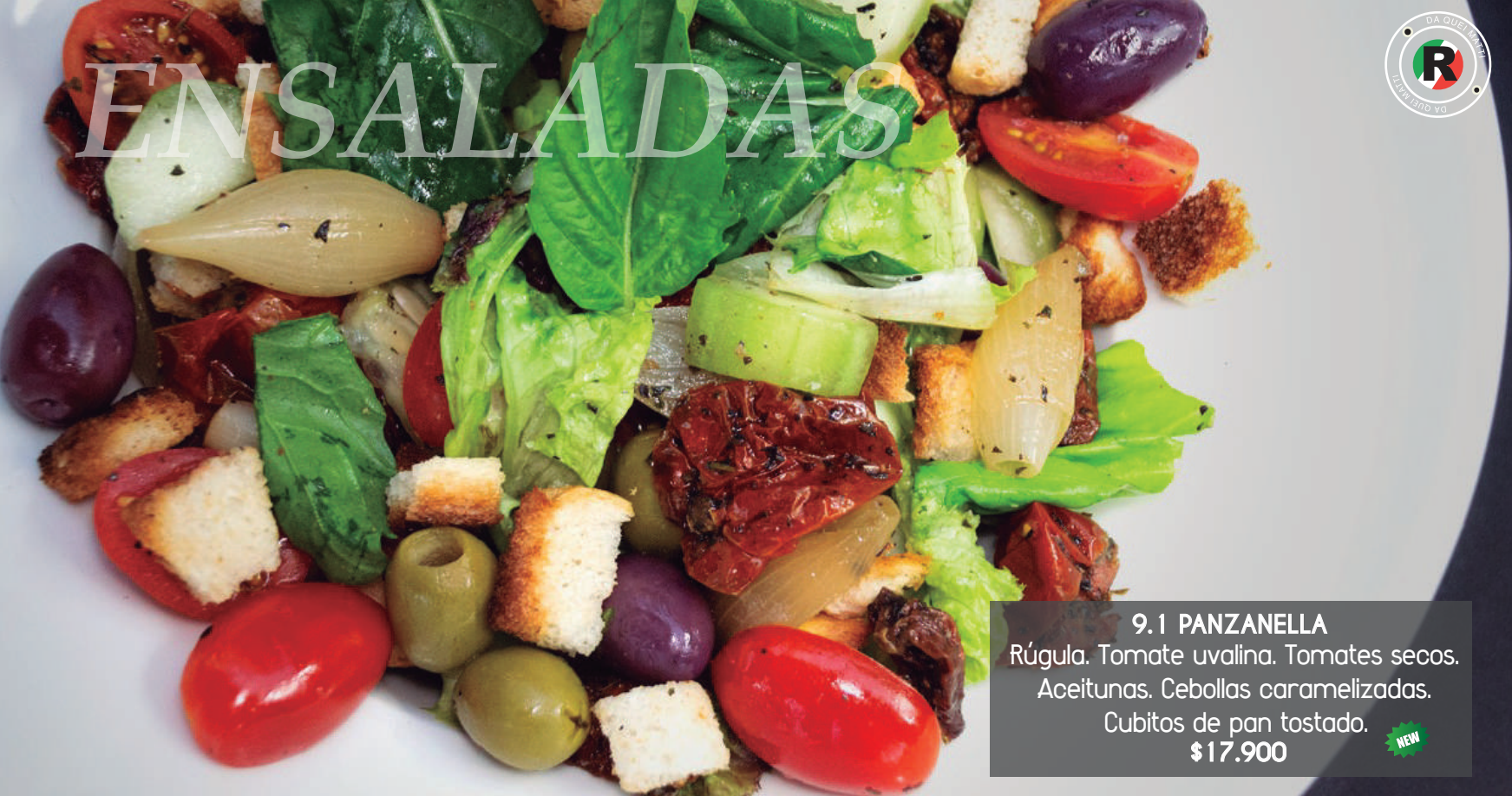


5. Carpaccio Salmón



6. Burrata y Serrano

# ENSALADAS



**9.1 PANZANELLA**  
 Rúgula. Tomate uvalina. Tomates secos.  
 Aceitunas. Cebollas caramelizadas.  
 Cubitos de pan tostado.  
**\$17.900**

NEW

## Ensaladas

*Acompañadas de pan tradicional italiano*

**8. PRIMAVERA.....\$18.900**

Mezcla de lechugas. Champiñón fresco. Rúgula.  
 Tomate uvalina. Mozzarella de Búfala.



8. Primavera

**9 ITALIANA.....\$14.900**

Mezcla de lechugas. Rúgula. Tomate uvalina.  
 Zanahoria. Pepino Cohombro. Aceitunas

**10. CAMPESINA.....\$17.900**

Mezcla de lechugas. Zanahoria. Maíz. Pechuga  
 de pollo a la parrilla (en julianas).



10. Campesina

**10.1 CESAR CON POLLO.....\$20.900**

Mezcla de lechugas. Tomate uvalina. Salsa cesar.  
 Cubitos de pan tostado. Queso parmesano.  
 Pechuga de pollo a la parrilla.

NEW



10.1 Cesar con Pollo

**11. BALSÁMICA.....\$22.900**

Mozzarella de Búfala. Rúgula. Tomates secos.  
 Mezcla de lechugas. Pepino cohombro. Maíz.  
 Reducción de vinagre balsámico.

**12. BUFALINA.....\$22.900**

Mozzarella de búfala. Tomates frescos. Alcachofas.  
 Aceitunas. Mezcla de Lechugas. Rúgula.

# PIZZAS CLÁSICAS



**39. DA QUEI MATTI**  
 El restaurante ha elegido  
 8 sabores de diferentes Pizzas

\$36.900	\$56.900
MEDIANA	GRANDE

## Pizzas Clásicas



- 13. CANASTA DE FOCCACCIA Ó PAN ROMANO** .....\$4.400
- 14. MARGHERITA**.....\$13.800 - \$24.900 - \$40.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Oregano
- 15. AMERICANA**.....\$16.800 - \$30.900 - \$49.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Salchicha americana.
- 16. JAMÓN**.....\$16.800 - \$30.900 - \$49.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Jamón Ahumado.
- 17. JAMÓN Y CHAMPIÑONES**....\$16.800 - \$30.900 - \$49.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Jamón Ahumado. Champiñones.
- 18. POLLO**.....\$17.800 - \$31.900 - \$50.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.
- 19. POLLO Y CHAMPIÑONES**....\$17.800 - \$31.900 - \$50.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.  
 Champiñones.
- 20. POLLO Y TOMATE EN RODAJAS**  
 Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.  
 Tomate fresco.....\$17.800 - \$31.900 - \$50.900



15. Americana



17. Jamón y Champiñones



21. Parmeggiana

# Pizzas Clásicas

27cm  
PERSONAL

35cm  
MEDIANA

50cm  
GRANDE

**21. PARMEGGIANA..... \$17.800 - \$31.900 - \$50.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Jamón ahumado. Berenjena

**22. CONTADINA..... \$19.800 - \$34.900 - \$52.900**

Mozzarella. Papa al horno. Tocineta.

**23. ROMANA..... \$19.800 - \$34.900 - \$52.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Aceitunas. Alcaparras. Orégano.

**24. QUATTRO STAGIONI..... \$19.800 - \$34.900 - \$52.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Jamón.  
Champiñones. Pimentón. Aceitunas.

**25. CAPRICCIOSA..... \$19.800 - \$34.900 - \$52.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Champiñones  
Salchicha americana. Pimentón. Aceitunas.

**26. GUSTOSA..... \$19.800 - \$34.900 - \$52.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.  
Champiñones. Jamón ahumado.

**27. EMILIANA..... \$19.800 - \$34.900 - \$52.900**

Mozzarella. Rúgula. Jamón ahumado.  
Tomate fresco.

**28. MAÍZ Y TOCINETA..... \$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz. Tocineta.

**29. CARNE MIXTA..... \$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Jamón ahumado. Salsiccia italiana.  
Salchicha americana. Tocineta.

**30. QUATTRO FORMAGGI..... \$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Brie. Queso pera. Queso azul.

**31. DEL PAISA..... \$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz.  
Jamón. Champiñón. Tocineta.

**32. POLLO EN SALSA BBQ..... \$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Mozzarella. Pollo. Salsa bbq.  
Pimentones al horno.



22. Contadina



23. Romana



24. Quattro Stagioni



25. Capricciosa



27. Emiliana

# Pizzas Clásicas

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

## 33. POLLO MIEL MOSTAZA Y TOCINETA

Mozzarella. Pollo. Salsa miel mostaza.

Tocineta.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

## 34. COTTO E CARCIOFI.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Jamón ahumado. Alcachofas.

## 35. SAPORITA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.  
Jamón.Champiñón. Rúgula.  
Tomate fresco. Salsa César.

## 36. SABANERA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz.  
Tocineta. Pollo. Tomate fresco.

## 37. TONNO (ATÚN).....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Atún.

## 38. TONNO E CIPOLLA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Atún. Cebolla.



29. Carne Mixta



36. Sabanera



31. Del Paisa



33. Pollo Miel Mostaza y Tocineta



35. Saporita



34. Cotto e Carciofi

# Pizzas Combinadas

Mediana o Grande / Aplica el valor mas alto.

## Adiciones

	PERSONAL	MEDIANA	GRANDE
40. Aceitunas ó Alcaparras ó Berenjena ó Cebolla ó Champiñones ó Jamón Ahumado ó Maiz ó Papa ó Pollo ó Piña ó Mozzarella ó Rugula ó Tomate Fresco ó Tocineta ó Salchicha americana ó Pimentón ó Ciruela ó Huevo ó Lechuga ó Chips de nachos ó Calabacín español (Zucchini) ó Parmesano	\$4.800	\$8.400	\$13.900
40.1 Anchoas ó Búfala ó Peperoni ó Alcachofas ó Queso azul. ó Jalapeños ó Salami ó Salsiccia italiana o Tomates secos, Champiñón portobello.	\$6.900	\$12.500	\$20.200
41. Jamón serrano ó Atún ó Bresaola	\$8.900	\$16.500	\$26.200
42. Camarones ó Frutos del mar ó Salmón personal	\$15.400	N/A	N/A



# PIZZAS DULCES



**45. FRUTA MIXTA**  
 Pasta de tomate. Mozzarella. Piña.  
 Ciruela. Pera. Cereza.  
 Durazno. Manzana.

\$ 17.800  
**PERSONAL**

\$ 31.900  
**MEDIANA**

\$ 50.900  
**GRANDE**

## Pizzas Dulces



**43. HAWAIANA.....\$16.800 - \$30.900 - \$49.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Piña. Jamón.

**44. TOCINETA Y PIÑA.....\$17.800 - \$31.900 - \$50.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Tocineta. Piña.

**46. FRUTA MIXTA Y TOCINETA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Piña.  
 Ciruela. Pera. Cereza. Manzana. Durazno.  
 Tocineta.

**47. GOLOSA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Mozzarella. Queso azul. Pera.

**48. CIRUELA Y TOCINETA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Ciruela. Tocineta.



**43. Hawaiianna**



**44. Tocineta y Piña**



**47. Golosa**



**48. Ciruela y Tocineta**



# PIZZAS VEGETARIANAS



## 53. VEGETARIANA ESPECIAL

Pasta de tomate. Mozzarella. Berenjena. Calabacín español. Pimentón. Papa al horno.

\$17.800 PERSONAL    \$31.900 MEDIANA    \$50.900 GRANDE

## Pizzas Vegetarianas



**49. TOMATE EN RODAJAS.....\$16.800 - \$30.900 - \$49.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Tomate fresco.

**50. CHAMPIÑONES.....\$16.800 - \$30.900 - \$49.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Champiñones.

**51. ITALIANA.....\$17.800 - \$31.900 - \$50.900**

Mozzarella. Rúgula. Tomate fresco.

**52. VEGETARIANA.....\$17.800 - \$31.900 - \$50.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Champiñones. Berenjena. Rúgula. Tomate fresco.

**54. VEGETARIANA MIXTA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Berenjena. Calabacín español. Pimentón. Papa al horno. Champiñón. Rúgula. Aceitunas. Tomate fresco.

**55. ORTOLANA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz. Alcachofas. Tomate secos. Zucchini.



49. Tomate en Rodajas



51. Italiana



54. Vegetariana Mixta



55. Ortolana

# PIZZAS GOURMET



**78. NORVEGIESSA** NEW  
 Mozzarella. Alcaparras.  
 Tomate uvalina. Rùgula. Salmón ahumado

\$27.800	\$47.900	\$74.900
PERSONAL	MEDIANA	GRANDE

## Pizzas Gourmet



- 56. NAPOLI**.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella. Alcaparras.  
 Anchoas. Orégano.
- 57. AMATRICIANA**.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Tocineta. Cebolla. Tomate uvalina.
- 58. PEPERONI**.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Peperoni importado.
- 59. SALSICCIA ITALIANA**.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Salsiccia italiana. (carne seleccionada  
 De res y cerdo molidas con técnica italiana)
- 60. SALAMI**.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Salami importado no picante.
- 61. SALAMI E FUNGHI**.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Salami importado no picante.  
 Champiñones.
- 62. BOSCAIOLA**.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900  
 Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Champiñones. Salsiccia italiana. Cebolla.



# Pizzas Gourmet



**63. SALSICCIA CIPOLLA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Salsiccia italiana. Cebolla.

**64. SALSICCIA FUNGHI.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Salsiccia italiana. Champiñones

**65. SALSICCIA E PATATE.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Salsiccia italiana. Papa al horno.

**66. CARBONARA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900**

Huevos revueltos. Crema de leche.  
Tocineta. Mozzarella.

**67. DELICATA .....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Jamón serrano.

**68. SFIZIOSA.....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Queso azul. Salsa de ajo y perejil.  
Peperoni importado de españa.

**69. SALSICCIA ZOLA.....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Salsiccia italiana. Queso azul.

**70. BRESAOLA.....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Champiñón. Tomate uvalina. Bresaola.

**71. BRESAOLA E GRANA.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.  
Queso parmesano. Reducción de  
vinagre balsamico y Bresaola.

**72. TANI MODI.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Pimentón.  
Aceitunas. Cebolla. Salsiccia italiana.  
Peperoni. Tocineta.

**73. MEXICANA.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Peperoni. Jalapeños. Salsa de Guacamole.  
Chips de nachos.



62. Boscaiola



68. Sfiziosa



70. Bresaola



71. Bresaola e Grana



72. Tani Modi



73. Mexicana

# Pizzas Gourmet

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

**74. RÚSTICA.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Tomates secos. Cebolla. Tocineta. Alcachofas.

**75. FORNARINA.....\$25.800 - \$45.900 - \$69.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Rúgula. Jamón Serrano. Parmesano.  
Tomate Uvalina.

**76. MARE E MONTI.....\$25.800 - \$45.900 - \$69.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
Camarones. Champiñones.  
Calabacín español.

**77. FRUTOS DE MAR.....\$28.800 - \$48.900 - \$75.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Salsa de ajo.  
Perejil. Camarones. Anillos de Calamar.  
Palmitos de Cangrejo.

**78. NORVEGIESA.....\$28.800 - \$48.900 - \$75.900**

Mozzarella. Alcaparras.  
Tomate uvalina. Rúgula. Salmón ahumado.



77. Frutos del Mar



# PIZZAS DE BÚFALA

**84. BÚFALA ESPECIAL**  
 Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.  
 Mozzarella de búfala fresca. Jamón Serrano.

**\$28.800**    **\$48.900**    **\$75.900**  
 PERSONAL    MEDIANA    GRANDE

## Pizzas Gourmet con Búfala

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

**79. BÚFALA.....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Albahaca.  
 Mozzarella de búfala fresca. Tomate Uvalina.

**79.1 MARGHERITA DOP.....\$23.800 - \$46.900 - N/A**

Pasta de Tomate. Mozzarella de búfala en cocción.  
 Tomate uvalina. Albahaca.

**NEW**

**80. BÚFALA PUTTANESCA.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Alcaparras. Aceitunas. Tomate Uvalina.  
 Mozzarella de Búfala fresca.

**81. BUFALÍSSIMA.....\$28.800 - \$48.900 - \$75.900**

Pasta de tomate. Mozzarella.  
 Champiñones. Jamón Serrano.  
 Mozzarella de Búfala Fresca.

**82. BÚFALA MEDITERRANEA.....\$27.800 - \$47.900 - \$74.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.  
 Salami. Tomate Seco. Mozzarella de  
 búfala Fresca.

**NEW**

**83. BÚFALA MONTANARA.....\$27.800 - \$47.900 - \$74.900**

Pasta de tomate. Mozzarella. Peperoni.  
 Champiñon. Mozzarella de Búfala fresca.  
 Tomate Seco.

**NEW**

**85. BURRATA IBERICA.....N/A - \$48.900 - N/A**

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.  
 Jamón Serrano. Burrata de Búfala fresca.

**NEW**

**86. BURRATA DINAMITA.....N/A - \$48.900 - N/A**

Pasta de Tomate, Mozzarella, Peperoni. Tomates secos  
 Salsa de ajo y perejil. Burrata de búfala.

**NEW**



79. Búfala



81. Bufalíssima



82. Mediterránea



85. Ibérica

# Pizzas Gourmet con Stracciatella

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

**86.1 REGINA MARGHERITA.....\$22.800 - \$36.900 - \$56.900**

Pasta de Tomate. Mozzarella. Tomate uvalina.  
Albahaca. Stracciatella.

**86.2 STRACCIATELLA.....\$23.800 - \$37.900 - \$57.900**

Queso mozzarella. Rúgula. Stracciatella.

**86.3 STRACCIATELLA E CRUDO.....\$27.800 - \$47.900 - \$74.900**

Queso mozzarella. Rúgula.  
Jamón serrano. Stracciatella.

- No aplica para domicilio -



## Sabías que? La Mozzarella de Búfala

Es un delicioso queso hecho con leche entera de Búfala, con sabor ligeramente salado. De textura esponjosa con exquisito aroma y sabor.

La mozzarella de búfala es uno de los quesos más tradicionales de la gastronomía italiana. Que se empleaba habitualmente para la elaboración de pizzas, pero cada vez más se utiliza en muchos platos de cocina.



*"Solo los mejores ingredientes generan experiencias inolvidables"*



## Burrata

Aunque su nombre no suena especialmente bien en español, la Burrata es uno de los quesos más deliciosos entre la amplia gama de excelentes variedades de este producto que se producen en Italia. Se llama así a causa de una de sus principales características:

# CALZONE



## Calzone



Producto tipo panzerotti al horno.  
También es elaborado al instante.

- |  |          |
|--|----------|
| 87. Pasta de Tomate. Mozzarella.<br>Tomate. Uvalina fresco.....  | \$17.900 |
| 88. Pasta de Tomate. Mozzarella.<br>Champiñón. Jamon ahumado.....  | \$19.900 |
| 89. Pasta de Tomate. Mozzarella.<br>Jamón ahumado. Aceitunas. Pimentón.....  | \$19.900 |
| 90. Pasta de Tomate. Mozzarella.<br>Pollo. Champiñón.....  | \$19.900 |
| 91. Pasta de Tomate. Mozzarella.<br>Piña. Jamón ahumado.....   | \$19.900 |
| 92. Pasta de Tomate. Mozzarella.<br>Peperoni. Aceitunas.....   | \$20.900 |
| 93. Pasta de Tomate. Mozzarella. Atún.<br>Tomate uvalina fresco.....   | \$21.900 |
| 94. <b>VEGETARIANO</b><br>Pasta de Tomate. Mozzarella.....<br>Tomate uvalina fresco. Berenjenas.<br>Calabacín. Alcachofas. | \$18.900 |
| 95. Pasta de tomate. Mozzarella. Huevo.....<br>Jamón serrano. Champiñones  | \$24.900 |
| 96. Pasta de tomate. Mozzarella.....<br>Queso de Búfala. 100gr de Salmón   | \$32.900 |



## *Historia y tradición de la Pasta italiana*

Algunas leyendas cuentan que la pasta habría sido inventada en China, en tiempos de Marco Polo, pero esto es improbable, dado que ya era conocida por los romanos. Como testimonio se presentan los relieves encontrados en las tumbas etruscas de Cerveteri, en el siglo IV a.C., en los cuales aparecen un martillo, una bolsa de harina y una rueda dentada.

Muchos son los testimonios sobre el origen de la pasta, pero lo que es seguro es que una vez descubierta la posibilidad de moler el grano, la consecuencia fue la invención del pan y la pasta.

No es casual que la pasta sea el plato italiano por excelencia: Italia es el primer productor mundial de pasta y los italianos los mayores consumidores de este alimento. Hablar de gastronomía italiana, es asociarla con la pasta.

En su preparación se sirve fría o caliente. En pequeñas porciones constituye un antipasto y en porciones más generosas representa un plato único. Muchas son las variedades de salsas que la acompañan.

El factor determinante es el clima. La pasta seca necesita aire y sol, mientras la fresca debe su elasticidad a la humedad del ambiente. En cuanto a su valor nutritivo, constituyen un alimento esencialmente energético. Además posee multitud de propiedades: bajas en grasas, contienen proteínas, minerales y vitaminas. Así mismo, al cocer la pasta aumenta su volumen por tres y nos da sensación de saciedad, es de fácil digestión.

En Italia es fundamental el punto de cocción y la consistencia de la pasta. Las reglas tradicionales son pocas, pero imprescindibles en su elaboración. En Da Quei Matti mantenemos toda esa tradición milenaria de elaboración lo que nos asegura llevar a nuestros platos su inconfundible sabor.

Recuerda que en el mercado existen una gran variedad de Pastas; En Da Quei Matti hemos seleccionado para deleitar tu paladar los siguientes tipos: Spaghetti, Maccheroni, Fusilli, Strozzapreti, Gnocchi, Penne, Ravioli, Fettuccini y lasagna.

# *Buon appetito*





Maccheroni



# Nuestras Pastas ARTESANALES

Spaghetti



Strozzapreti

ELIJE TÚ PASTA

Fusilli



Spaghetti ó Maccheroni  
ó Fusilli ó Strozzapreti

 Elije tú Salsa



PERSONAL

97. **SALSA NAPOLITANA**.....\$16.900

Salsa Tipica italiana a base de pasta de tomate.  
Apio. Zanahoria. Cebolla. Ajo. Albahaca

98. **PUTTANESCA**.....\$17.900

Salsa Napolitana. Aceitunas. Alcaparras.  
Albahaca. Aceite de Oliva.

99. **ARRABIATA**.....\$17.900

Salsa Napolitana. Peperoncino. Aceite de Oliva

100. **POLLO**.....\$17.900

En salsa Blanca o Salsa Napolitana.

101. **AMATRICIANA**.....\$18.900

Salsa Napolitana. Cebolla. Tocineta. Aceite de Oliva.

102. **PESTO GENOVESE**.....\$18.900

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

103. **QUATTRO FORMAGGI**.....\$18.900

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

104. **BOLOGNESA**.....\$18.900

Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.

105. **CARBONARA**.....\$18.900

Crema de leche. Huevo. Queso Parmesano.  
Tocineta.

106. **COZZE E VONGOLE**.....\$24.900

Mejillones y almejas salteadas en vino,  
ajo y perejil, receta de la costa italiana.

107. **FRUTOS DEL MAR**.....\$29.900

Salsa napolitana. Frutos del mar mixtos.



Strozzapreti Carbonara



Spaguetti Al Pesto



Cozze e Vongole

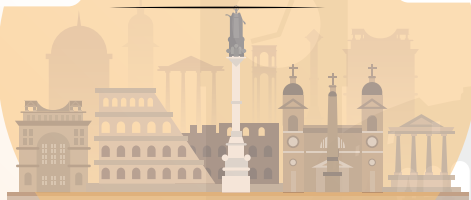
# Gnocchi



PERSONAL

## Pastas Gnocchi

 Elije tú Salsa



**108. PESTO GENOVESE.....\$18.900**

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

**109. BOLOGNESA .....\$18.900**

Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.

**110. SALSА NAPOLITANA.....\$17.900**

Salsa Tipica italiana a base de pasta de tomate.  
Apio. Zanahoria. Cebolla. Ajo. Albahaca

**111. QUATTRO FORMAGGI.....\$18.900**

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

# Ravioli




PERSONAL

## Pastas Penne ó Ravioli

Raviolis (Rellenos de Carne  
ó  
Salmón ó Ricota-Espinaca)



 Elije tú Salsa

**112. SALSА NAPOLITANA.....\$19.900**

Salsa Tipica italiana a base de pasta de tomate.  
Apio. Zanahoria. Cebolla. Ajo. Albahaca

**113. FUNGHI.....\$21.900**

Hongos Portobello. Crema de leche, nueces. Parmesano.

**114. QUATTRO FORMAGGI.....\$21.900**

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

**115. BOLOGNESA .....\$21.900**

**115.1 CARBONARA.....\$21.900**

**116. PESTO GENOVESE.....\$21.900**

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

**117. CRUDAIOLA.....\$27.900**

Rúgula. Tomate Uvalina. Queso de Búfala.  
Jamón Serrano. Aceite de oliva. Cebolla.



## Pastas Fettuccini



 **Elije tú Salsa**

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>118. SALSA NAPOLITANA.....</b>   | <b>\$16.900</b> |
| Salsa Tipica italiana a base de pasta de tomate.<br>Apio. Zanahoria. Cebolla. Ajo. Albahaca           |                 |
| <b>119. CARBONARA.....</b>  | <b>\$20.900</b> |
| Crema de leche. Huevo. Queso Parmesano. Tocineta  |                 |
| <b>120. BOLOGNESA.....</b>  | <b>\$20.900</b> |
| Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.  |                 |
| <b>121. SALSICCIA ITALIANA.....</b>   | <b>\$20.900</b> |
| Carne Seleccionada de res y de cerdo, molidas con<br>técnica italiana. Champiñones. Salsa Napolitana. |                 |
| <b>122. BOSCAIOLA.....</b>  | <b>\$20.900</b> |
| Salsiccia italiana. Champiñon. Arveja. Crema de leche.  |                 |
| <b>123. VEGETARIANA.....</b>  | <b>\$20.900</b> |
| Calabacín español. Berenjena. Pimentón. Champiñon.<br>Cebolla. Salsa Napolitana.                      |                 |
| <b>124. SALMÓN.....</b>   | <b>\$25.900</b> |
| Crema de leche. Trozos de Salmón Noruego..  |                 |
| <b>125. CAMARONES Y CHAMPIÑÓN.....</b>  | <b>\$25.900</b> |
| Salsa Napolitana. Crema de leche. Vodka.<br>Camarones. Champiñones.                                   |                 |
| <b>126. COZZE E VONGOLE.....</b>  | <b>\$25.900</b> |
| Mejillones y almejas salteadas en vino,<br>ajo y perejil, receta de la costa italiana.                |                 |
| <b>127. FRUTTI DI MARE.....</b>   | <b>\$29.900</b> |
| Salsa napolitana. Frutos del mar mixtos.  |                 |

# Lasagna



## Pastas al Horno a leña



PERSONAL

**128. LASAGNA DE CARNE.....\$17.900**

Carne típica italiana, Salsa Bolognesa y Bechamel.

**129. MACCHERONI VEGETARIANO .....\$17.900**

Macarrones al Horno con salsa vegetariana (Berenjena Pimentón, Champiñón, Cebolla) recubiertos de Crema de leche y Mozzarella.



**130. MACCHERONI AL HORNO.....\$18.900**

Macarrones al Horno, recubiertos con Salsa a la Boloanesa, Crema de Leche y Mozzarella.



## Risotto



PERSONAL

**131. RISOTTO SALSICCIA E FUNGHI.....\$26.900**

Arroz tipo arborio, champiñones Salsiccia Italiana

**132. RISOTTO DI MARE.....\$31.900**

Arroz tipo arborio, esfumado con vino blanco y frutos de mar.

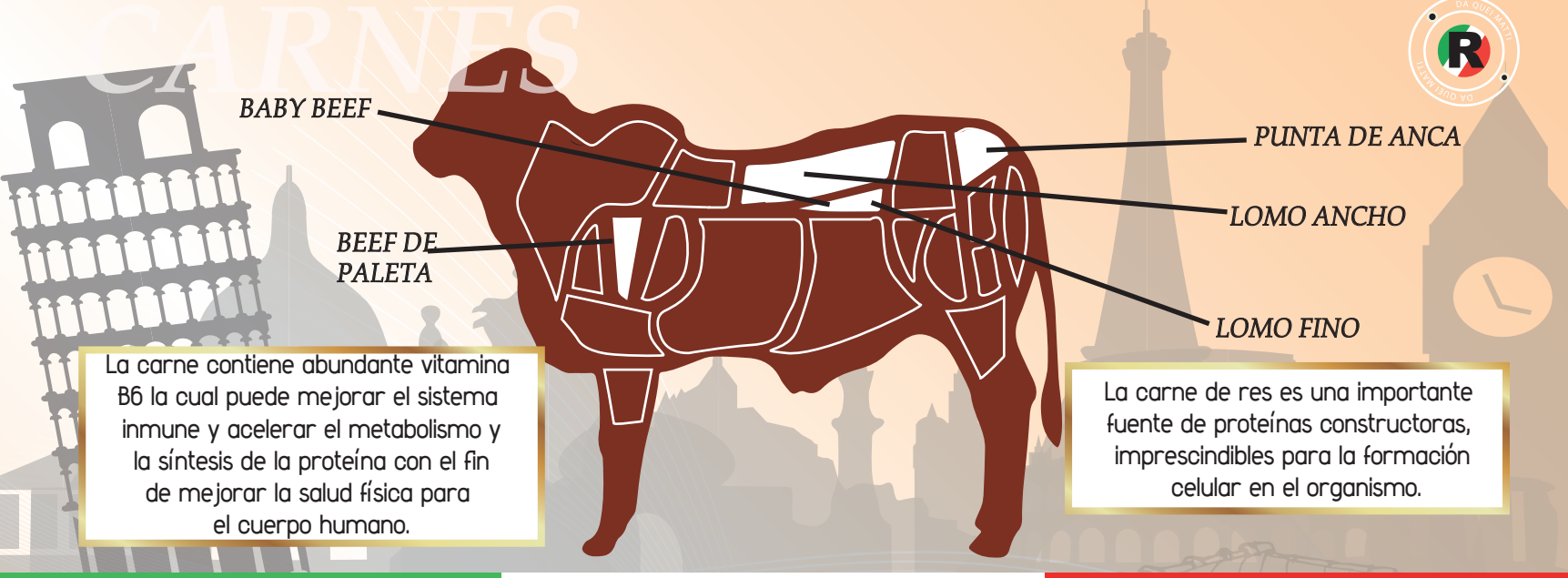


Risotto Salsiccia e Funghi



Risotto Di Mare

- No aplica para domicilio -



La carne contiene abundante vitamina B6 la cual puede mejorar el sistema inmune y acelerar el metabolismo y la síntesis de la proteína con el fin de mejorar la salud física para el cuerpo humano.

La carne de res es una importante fuente de proteínas constructoras, imprescindibles para la formación celular en el organismo.

## Carta de Carnes

Nuestras carnes en DA QUEI MATTI han sido seleccionadas de la mejor ganadería colombiana ¡Exquisitos cortes madurados al mejor estilo Italiano cautivarán su paladar!

- **CHURRASCO** 300 grms....\$29.900  
Corte de mariposa de lomo, Ancho de res, Asado a la parrilla.
- **BIFE DE CHORIZO** 300 grms....\$33.900  
Corte grueso del lomo ancho que se caracteriza por su cobertura de grasa, sabor, ternura y jugosidad.
- **PUNTA DE ANCA** 400 grms....\$35.900  
Corte de la parte superior de la anca se caracteriza por su cobertura de grasa y excelente jugosidad.
- **FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO** 300 grms....\$40.900  
Dos medallones de lomo de res, rodeados de tocineta, Ahumados acompañados con salsa de champiñón.
- **T. BONE STEAK** 500 grms....\$42.900  
Corte grueso que se caracteriza por su hueso En forma de T que divide la chata del lomo ancho Degusta la suavidad del T. Bone y su delicioso sabor.



Bife de Chorizo



Filet Mignon



T. Bone Steak

# Carta de Carnes

*Tagliata definición: Corte grueso del lomo ancho. Que una vez cocido se presenta cortado en tiras. De allí su nombre "Tagliata" (cortada)*

**- BEEF DE PALETA 300 grms.....\$25.900**

Corte que se obtiene de la paleta del cuerpo delantero. Se caracteriza por su ternura y jugosidad.

**- TAGLIATA A LA PARRILLA 300 grms.....\$29.900**

Con sal marina gruesa y romero

**- TAGLIATA EN SALSAS 300 grms.....\$32.900**

- En salsa de pimienta roja.
- En reducción de vinagre balsámico de modena, rúgula y finas lonjas de queso parmesano.

**- BABY BEEF 300 grms.....\$34.900**

Corte obtenido del lomo fino, de sabor acentuado y marcado, muy apreciado por su suavidad y jugosidad.

**- FILETTO AL PEPE VERDE 300 grms....\$37.900**

Lomo fino de res cortado en medallones, con una deliciosa salsa a la pimienta verde, crema de leche, y mostaza. .

*Elige uno de nuestros acompañamientos para cada uno de tus platos, Berenjena ó Zuquini a la parrilla, ó Papa al horno ó Ensalada mixta, Pasta napolitana..*



## ADICIÓN ACOMPAÑAMIENTO

- Ensalada.....\$4.500
- Berenjena ó Zuquini a la parrilla. ....\$4.500
- Papa al horno.....\$4.500
- Plato mixto (Berenjena, Zuquini.....\$13.000  
y Papa al horno)

# Nuestro Chef Recomienda



**Tonno Scottato**  
Atún importado (Tuna saku) sellado en aceite con cobertura de semillas de chía.  
\$53.900



**Tonno alla Griglia**

- **TONNO ALLA GRIGLIA** .....\$51.900  
Filete de atún a la parrilla.
- **SALMONE ALLA GRIGLIA**.....\$40.900  
Salmón noruego a la parrilla, con salsa de ajo.
- **PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA**.....\$23.900  
Deliciosa filete pechuga de pollo.
- **POLLO ALLA CACCIATORA**.....\$26.900  
Pollo a la cazadora, Pollo campesino, esfumado en vino blanco, salteado con verduras, y salsa napolitana, llevado al horno para finalizar su cocción.
- **COSTILLAS DE CERDO BBQ** .....\$38.900  
Costillas de cerdo al horno en salsa BBQ.



**Salmone Alla Griglia**



**Pollo Alla Cacciatora**

*Una selección de deliciosos platillos preparados al mejor estilo italiano. La Tradición gastronómica de la Italia Campesina y artesanal, resumida en estas exquisitas opciones.*

**Elige uno de nuestros acompañamientos para cada uno de tus platos, Berenjena ó Zuquini a la parrilla, ó Papa al horno ó Ensalada mixta, Pasta napolitana.**

# POSTRES



136. Tiramisú

## Postres

**133. PANNA COTTA.....\$7.400**

Postre frio clasico italiano a base de crema de leche.  
Elije tu salsa : Frutos rojos, Maracuyá, Chocolate.

**134. MOUSSE DE MARACUYÁ.....\$8.400**

Base de oreo seguida de una deliciosa mezcla  
de crema de la casa y fruto de la pasión.

**135. MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO .....\$8900**

Delicatessen Da Quei Matti. Una deliciosa combinación  
de chocolate blanco y frutos rojos junto a la cremosidad  
del mousse hacen sin duda alguna uno de nuestros  
mejores postres.

**136. TIRAMISÚ .....\$8.900**

Sin duda el postre italiano más reconocido. Bizcocho  
savoiardi, empapado en café inmerso en crema  
mascarpone y un toque final de cacao en polvo.

**137. SEMIFRIO DE LA CASA.....\$8.900**

Tres deliciosas capas de sabores; bizcochuelo de brownie,  
mousse de nutella y crema de arequipe, deleitan tu paladar.

**138. CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS .....\$8.900**

Receta original Da Quei Matti. Con crema mascarpone  
sobre una base de galleta triturada y recubierto con  
una deliciosa combinación de frutos rojos.

**139. FANTASIA DQM.....\$22.900**

Una oportunidad para disfrutar la mas Exquisita combinación  
de tres sabores. En grupo o en familia descubre toda la magia  
y dulzura de nuestra casa.

135. Mousse al Cioccolato bianco



137. Semifrio de la Casa



138. Cheesecake



139. Fantasia





## Bebidas

- 140. JUGOS NATURALES EN AGUA.....\$5.400**  
Fresa, Mora, Guanabana, Lulo,  
Maracuyá, Mango.
- 140.1 JUGOS NATURALES EN LECHE.....\$6.400**
- 141. JUGOS MIXTOS.....\$6.200**  
- Frutos Amarillos (Mango, Piña y Maracuyá)  
- Frutos Rojos (Uva, Mora y Fresa)
- 142. LIMONADA NATURAL .....\$4.700**
- 143. LIMONADA HIERBABUENA .....\$5.700**  
Ó CEREZADA
- 144. LIMONADA DE COCO .....\$6.900**
- 145. AGUA EN BOTELLA.....\$4.200**  
(Con gas o sin Gas)
- 146. TE DURAZNO O LIMÓN Ó.....\$4.400**  
MANZANA LIMONARIA.
- 147. COCA-COLA Original, Sin Azúcar, Sabor Ligero,  
SODA, GINGER ALE 300ml, SPRITE,  
OUATRO 400ml.....\$4.200**



## Bebidas Calientes

- Cafe Espresso, Cafe americano.....\$3.700
- Cafe Macciatto.....\$4.200
- Cafe Late, Cafe Capuccino.....\$4.800
- Cafe Corretto (con licor).....\$6.800
- Aromatica Frutas.....\$4.400

## Digestivos

- Sambuca, Jaguermeister.....\$11.000
- Grappa, Limoncello .....\$14.000

