

CACIOEPEPE.COM.CO

644 7766 BOGOTÁ

TAVERNA ITALIANA

CACIO & PEPE

NUUESTRO  
MENÚ



# ANTIPASTI

## CARPACCIO DE SALMÓN

CON LEMONATTA, QUESO CREMA Y ALCAPARRAS

\$26.000

## CARPACCIO DE RES

CON RÚGULA, CHIPS DE PAPAS NATIVAS, QUESO  
PECORINO Y CÍTRICOS

\$26.000

## ALCACHOFAS

ROSTIZADAS, PECORINO Y SALSA DE ANCHOAS,  
CON HOLANDESA DE ANCHOAS Y QUESO PECORINO

\$27.000

## ALBÓNDIGAS

CON RES Y CERDO, SALSA POMODORO Y QUESO  
MOZZARELLA

\$23.500

## BRIE FRITO

CON PROSCIUTTO Y MIEL DE ROMERO

\$31.500

## COLES DE BRUSELAS

CON ADEREZO DE MIEL Y LIMÓN, PECANAS Y  
SEMILLAS DE MOSTAZA

\$15.000

## PORK BELLY

COCIDO 24 HORAS SOBRE PURÉ DE MANZANA, CON  
HOJAS DE COLES DE BRUSELAS Y PESTO DE  
ALMENDRAS

\$25.000

## ENSALADA CAPRESE

MOZZARELLA DI BÚFALA, TOMATES CHERRYS,  
SEMILLAS DE MOSTAZA, NUEZ DE NOGAL Y  
ALCACHOFAS

\$23.500

# ENSALADAS

## ENSALADA PANZANELLA

TOMATES Y PEPINO FRESCO EN CUBOS,  
MARINADOS CON ALBAHACA, CEBOLLA  
ROJA Y VINAGRETA DE SIDRA

\$20.000

## ENSALADA CÉSAR

COGOLLOS DE ROMANA, ADEREZO DE  
ANCHOAS, SEMILLAS, PANGRITATA

\$26.000

## ENSALADA TRICOLOR

RADICCHIO, ROMANA Y TOMATES  
CHERRIES DE COLORES, GORGONZOLA,  
NUECES CAMELIZADAS, Y  
VINAGRETA DE VINO ROJO

\$20.000

## POLLO Y COUS-COUS

MOZZARELLA DE BÚFALA, NUECES  
CAMELIZADAS, RÚGULA, VEGETALES  
ROSTIZADOS Y VINAGRETA DE  
ACEITUNAS NEGRAS

\$31.000

## TRUCHA AHUMADA Y QUINOA REAL

FRUTOS SECOS, ESPINACA TIERNA Y  
ZUCCHINIS ASADOS, ARÁNDANOS,  
MARAÑONES Y VINAGRETA DE PESTO  
DE ALBAHACA

\$26.000

## POLLO ROSTIZADO Y ARROZ INTEGRAL

CEBOLLAS CAMELIZADAS, BRÓCOLI  
ASADO, MANÍ TOSTADO, AJONJOLÍ,  
VINAGRETA DE TOMATES SAN MARZANO

\$26.000



# SOPAS

## POMODORO Y ALBAHACA

TOMATE SAN MARZANO, BERENJENAS Y STRACIATELLA  
\$19.000

## MINISTRONE

VERDURAS, POMODORO, PASTA FRESCA  
\$19.000

## CREMA DE ALCACHOFAS

ALCACHOFAS, CRUTONES Y PECORINO ROMANO  
\$22.000



# PIZZAS BLANCAS

## CACIO Y PEPE

QUESO PECORINO Y ASIAGO CON  
MIEL DE ROMERO

\$35.000

## PROSCIUTTO Y PERA

QUESO GORGONZOLA Y RÚGULA

\$37.000

## PRIMAVERA

STRACIATELLA Y TOMATES  
CONFITADOS

\$37.000

## FUNGHI

CHAMPIÑONES ROSTIZADOS,  
PROVOLONE, ORÉGANO Y  
PARMESANO

\$34.000

## PANCETA CONFITADA

MAÍZ ASADO Y RÚGULA FRESCA

\$33.000

## CAPRESE

BÚFALA, TOMATES CHERRY Y  
PESTO DE ALBAHACA

\$35.000

## PROSCIUTTO COTTO

JAMÓN DE PIERNA, QUESO  
PROVOLONE, GRANA PADANO

\$35.000

# PIZZAS ROJAS

## MARGARITA

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA  
DE BÚFALA Y ALBAHACA

\$29.000

## PEPPERONI

STRACIATELLA, PECORINO, GRADA  
PADANO Y ORÉGANO FRESCO

\$39.000

## BACON Y PIÑA ASADA

MOZZARELLA DE BÚFALA,  
PROVOLONE Y ORÉGANO

\$35.000

## CARNES

GUANCIALE, SOPRESSATA, COPPA Y  
QUESO DOBLE CREMA

\$33.000

## AL TELÉFONO

TOMATE SAN MARZANO, QUESO  
DOBLE CREMA Y PROVOLONE

\$29.000

## ASADO DE TIRA

QUESO DOBLE CREMA Y ESPINACA

\$39.000

## PUTTANESCA

ANCHOAS, ACEITUNAS VERDES Y  
NEGRAS, ALCAPARRAS, MOZZARELLA  
Y ALBAHACA

\$41.000

## CHORIZO PICANTE

SOPRESSATA Y TOMATES CONFITADOS

\$33.000

# PASTA CLÁSICOS

## CACIO & PEPE

SPAGHETTI CACIO Y PEPE  
QUESO PECORINO Y PIMIENTA  
\$27.000

FETTUCCHINE PRIMAVERA  
SAN MARZANOS ROSTIZADOS, MOZZARELLA  
DE BÚFALA Y ALBAHACA  
\$27.000

RIGATTONI CARBONARA  
PANCETA DE CERDO, YEMA DE HUEVO Y  
PECORINO  
\$33.000

PAPARDELLE DE RES  
RES ESTOFADO Y QUESO GRANA PADANO  
\$40.000

LASAGNETTE DE PANCETA  
CONFITADA  
CON RÚGULA Y GRANA PADANO  
\$36.000

SPAGHETTI CON  
ALBÓNDIGAS  
CON SALSA POMODORO, QUESO PECORINO Y  
ALBAHACA  
\$32.000

LINGUINE ARRABIATA  
SALSA POMODORO, AJO Y PEPERONCINO  
\$33.000

FETTUCCHINE DE HONGOS  
HONGOS ROSTIZADOS, PORCINI, YEMA DE  
HUEVO Y ACEITE DE TRUFA  
\$33.000

TAGLIOLINI DE  
LANGOSTINOS  
QUESO Y PIMIENTA  
\$33.000



# PASTAS RELLENAS

## TORTELLONI DE AHUYAMA

CON MANTEQUILLA DORADA, SALVIA  
Y CROCANTE DE ALMENDRAS

\$27.000

## RAVIOLI DE CANGREJO

CON MANTEQUILLA DE LIMÓN,  
ALCAPARRAS Y ALMENDRAS

\$39.000

## RAVIOLI DE BURRATA

TOMATES CONFITADOS, GRANA  
PADANO Y PIÑONES

\$34.000

## RAVIOLI BOLOGNESE

RELLENO DE RAGÚ DE TERNERA, CON  
SALSA DE QUESOS

\$27.000

## RAVIOLI POMODORO

RELLENO DE TOMATES ASADOS, CON  
SALSA DE QUESO Y ALBAHACA

\$26.000

## CANNELLONI DE QUESOS Y ESPINACA

QUESOS, ESPINACA TIERNA,  
GRATINADO CON QUESO PARMESANO

\$28.000

## CANNELLONI ASADO DE TIRA BRASEADO

\$41.000

## LASAGNA DE RES

COSTILLA DE RES BRASEADA, SALSA  
DE QUESOS Y GRATINADO CON QUESO  
PARMESANO

\$36.000



# OTROS FUERTES

1/2 POLLO  
ROSTIZADO

AL HORNO CON PAPAS QUEBRADAS

\$35.000

\*

MILANESA DE  
TERNERA

CON ENSALADA DE RÚGULA O

PASTA AL BURRO

\$35.000

\*

MILANESA DE POLLO

CON ENSALADA DE RÚGULA O

PASTA AL BURRO

\$34.000

\*

OSSOBUCO DE  
TERNERA

CON GREMOLATA FRESCA Y SPAGHETTI

AL BURRO

\$49.000

# POSTRES

TIRAMISÚ

\$15.000

TORTA DE CHOCOLATE

\$15.000

CREMA DE PISTACHO

QUEMADA CON CRUJIENTE DE NUEZ Y

PIÑONES. GELATO DE AVELLANA

\$18.000

# JUGOS, AGUAS Y GASEOSAS

## JUGOS CARBONATADOS

—

FLOR DE  
JAMAICA Y  
MARACUYÁ

\$8.000

LULO Y  
SAUCO

\$8.000

MORA Y  
JENGIBRE

\$8.000



## TÓNICA

—

SAN  
FEVER TREE PELLEGRINO FENTIMAN'S

\$9.000

\$9.000

\$9.000



## AGUA

—

CON O SIN  
GAS

\$4.500

SAN  
PELLEGRINO

\$10.000

ACQUA  
PANNA

\$10.000



## OTRAS BEBIDAS

—

GASEOSA

\$6.500

LIMONADA  
NATURAL

\$4.500

CORELIA  
AGUA  
GASIFICADA CON  
LIMÓN

\$8.000

# CERVEZAS

STELLA  
ARTOIS  
\$12.000

CLUB  
COLOMBIA  
DORADA  
\$8.000

CORONA  
\$11.000

BBC  
MONSERRATE  
ROJA  
\$12.000

AGUILA  
CERO  
\$7.000

# COCTELES

## VESPER MARTINI

MONKEY 47, PLYMOUTH, LILLET BLANC,  
VODKA  
\$30.000

\*

## PENICILLIN

CHIVAS EXTRA, JENGIBRE, MIEL DE ACACIA,  
LIMÓN  
\$26.000

\*

## MEZCALITA

MEZCAL, TEQUILA ALTOS, JENGIBRE, MIEL DE  
AGAVE, LIMÓN  
\$26.000

## MARGARITA

TEQUILA ALTOS PLATA, LIMÓN, LICOR DE  
NARANJA  
\$26.000

## COROZO COSMO

VODKA ABSOLUT, COROZO, LIMÓN  
MANDARINO, LICOR DE NARANJA  
\$26.000

\*

## NEGRONI

GINEBRA BEEFEATER, VERMUT ROJO,  
CAMPARI  
\$26.000


# VINOS

## BOLLICINE

PROSECCO COLLI EUGANEI EXTRA DRY, GLERA, VÉNETO, ITALIA

\$22.900  \$112.900 

CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT, CHARDONNAY, PINOT NOIR, LES MENIL,  
FRANCIA 750ML

\$316.900 

## ROSATO

IZADI "LARROSA" GARNACHA, RIOJA, ESPAÑA

\$102.900 

LE SAINT ANDRÉ, GARNACHA, CINSAULT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH,  
PROVENCE, FRANCIA

\$29.900  \$148.900 

## BIANCHI


CHOCALAN RESERVA, CHARDONNAY, VALLE DE MAIPO, CHILE

\$127.900 

LES PINYERES BLANC, GARNACHA, MONTSANT, ESPAÑA

\$140.900 


CA RUGATE SAN MICHELE, GARGANEGA, SOAVE CLÁSSICO, ITALIA

\$101.900 


DOMAINE WACHAU TERRASSEN, RIESLING, AUSTRIA

\$102.900 

SIBARIS GRAN RESERVA, SAUVIGNON BLANC, VALLE DE LEYDA, CHILE

\$135.900 

CONDES DE ALBAREI, ALBARIÑO, GALICIA, ESPAÑA

\$22.900  \$112.900 

GREYWACKE, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NUEVA ZELANDA

\$185.900 

## ROSSO

CHOCALAN RESERVA, CARMENERE, VALLE DE MAIPO, CHILE

\$129.900 


ORMANNI CLÁSICO, SANGIOVESE CHIANTI CLÁSICO, ITALIA

\$31.900  \$158.900 

EMILIANA NOVAS, SYRAH, MOUVEDRE, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

\$90.900 

BAIGORRI CRIANZA 500ML, TEMPRANILLO, GARNACHA, RIOJA, ESPAÑA

\$118.900 

CEPA GAVILÁN CRIANZA, TEMPRANILLA, R. DEL DUERO, ESPAÑA

\$173.900 

SIBARIS GRAN RESERVA, CARMENERE, VALLE DEL MAIPO, CHILE

\$27.900  \$135.900 


MARQUES DE CASA CONCHA, CARMENERE, PEUMO, CHILE

\$195.900 

CHOCALAN SELECCIÓN, CARMENERE, VALLE DE MAIPO, CHILE 375ML

\$91.900 

RIDGE VINEYARDS EAST BEANCH, ZINFANDEL, DRY CREEK VALLEY,  
CALIFORNIA, EE.UU

\$246.900 

SALENTEIN KILLKA ART, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA

\$124.900 

CACIOEPEPE.COM.CO

644 7777 BOGOTÁ

CARRERA 11A N°89—38  
DOMICILIOS — TAKEOUTS

TAVERNA ITALIANA EN CASA

CACIO & PEPE

PORTA A

PORTA