

Pizzeria

Ristorante

Wao!



ENTRADAS FRÍAS

Caprese \$13.000

BOCCONCINIS DE MOZZARELLA, ALBAHACA Y TOMATES CHERRY.

Mozzarella con Pimienta y Oliva \$13.000

MOZZARELLA FRESCA CON PIMIENTA Y OLIVA, RÚCULA Y TOMATE ROQUE CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO.

Variedad de Bruschettas \$16.000

BERENJENAS SICILIANAS, SALMÓN/PHILADELPHIA, PROSCIUTTO/MOZZARELLA FIOR DI LATE Y TOMATE ROQUE.

Carpaccio de Filete \$16.000

FINAS LÁMINAS DE FILETE, LÁMINAS GRANA PADANNO Y PARMESANO CON ADEREZO.

Carpaccio de Salmón \$17.000

FINAS LÁMINAS DE SALMÓN, RÚCULA, LÁMINAS GRANA PADANNO Y PARMESANO CON ADEREZO.

Burrata Rúcula Prosciutto \$19.000

BURRATA CENTRO CREMOSO, PROSCIUTTO, RÚCULA Y TOMATE CHERRY.

Prosciutto San Danielle \$21.000

JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN SAN DANIELLE, 100GRS.

ENTRADAS CALIENTES

Mozzarella Milano \$12.000

TRIÁNGULOS DE QUESO MOZZARELLA APANADOS SERVIDOS CON SALSA POMODORO.

Malfatti \$13.000

ALBÓNDIGAS DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA POMODORO, GRATINADAS CON QUESO MOZZARELLA.

Berenjenas al Forno \$13.000

BERENJENAS GRATINADAS AL HORNO CON QUESO MOZZARELLA Y SALSA POMODORO.

Camarones a la Crema de Ajo \$17.000

CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

Camarones al Ajillo \$16.000

CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y OLIVA.

Camarones Milano \$16.000

CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA.

Ostiones a la Parmesana \$22.000

CUERDAS DE GUITARRA® Hechas en casa

Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico \$14.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

Cuerdas de Guitarra Carretieri \$15.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ACEITUNAS.

Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo \$16.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON JAMÓN ACARAMELADO, CREMA Y QUESO PARMESANO.

Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa \$16.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara \$18.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON GUANCIALE CROCANTE, QUESO PECORINO Y HUEVO.

Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare \$21.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y MARISCOS.

PASTAS SECAS

Spaghetti Bolognese \$16.000

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

Penne Rigate Amatriciana \$16.000

PENNE RIGATE CON SALSA POMODORO, TOCINO, REDUCCIÓN DE VINO BLANCO.

Spaghetti Carbonara \$18.000

SPAGHETTI DE GRANO DURO, SERVIDOS CON SALSA CARBONARA, GUANCIALE CROCANTE Y QUESO PECORINO

PASTAS ARTESANALES Hechas en casa

Fettuccine al Limone \$17.000

FETTUCCINE EN SALSA DE LIMÓN, CON STRACCIATELLA Y ALBAHACA.

Fettuccine San Valentín \$19.000

FETTUCCINE DE RAGÚ DE CORDERO MARINADO EN HIERBAS Y BRASEADO EN REDUCCIÓN DE VINO CARMÉNÈRE Y MENTA FRESCA.

Fettuccine Nero Di Sepia con Scampi e Panna Di Aglio \$22.000

FETTUCCINE CON TINTA DE CALAMAR, CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

Fettuccine al Funghi \$16.000

FETTUCCINE CON SALSA MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

Fettuccine al Funghi e Tartufo \$24.000

Gnocchi Al Sugo Di Vitello \$18.000

GNOCCHI DE PAPA CON CARNE EN SU JUGO.

Gnocchi a la Cirocchio \$16.000

GNOCCHI DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS, RICOTA Y PARMESANO.

Gnocchi con Entraña \$27.000

SALTEADOS A LA MANTEQUILLA Y SERVIDOS CON JULIANA DE ENTRAÑA Y CHAMPIÑONES.

Lasagna \$18.000

TRADICIONAL LASAGNA CON SALSA BOLOGNESE Y QUESO MOZZARELLA GRATINADO CON QUESO PARMESANO.

Cannelloni Alla Bolognese e Panna \$19.000

CANNELLONI RELLENO DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA DE TOMATES Y CARNE PICADA.

Pappardelle al Pesto \$17.000

PAPPARDELLE CON ALBAHACA, AJO Y NUECES MOLIDAS.

Pappardelle con Asado de Tira \$35.000

ASADO DE TIRA BRASEADO POR 24 HORAS, SOBRE PAPPARDELLE CON DEMI GLACE, CEBOLLAS AL BALSÁMICO Y PARMESANO.

PASTAS RELLENAS Hechas en casa

Sorrentini Alla Francese \$16.000

SORRENTINOS GRATINADOS RELLENOS CON MOZZARELLA Y JAMÓN ACARAMELADO.

Ravioli Regina \$18.000

RAVIOLONES RELLENOS CON ESPINACA Y RICOTTA EN MANTEQUILLA DE SALVIA Y SALVIA CON TOMATES DESHIDRATADOS.

Ravioli Carciofo \$17.000

RAVIOLES RELLENOS CON ALCACHOFAS Y PROSCIUTTO ACOMPAÑADO CON SALSA DE MANTEQUILLA, MIX DE TOMATES Y ALBAHACA.

Ravioli Scroffa \$18.000

RAVIOLES RELLENOS DE ESPINACA, RICOTTA CON SALSA POMODORO Y GRATINADO CON QUESO PARMESANO.

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

CAPPELLETTIS VERDES RELLENOS DE QUESO GRUYÈRE Y SALSA DE QUESO PARMESANO.

Cappelletti de Cangrejo Dorado de Juan Fernández \$21.000

CON MASCARPONE, CEBOLLA ASADA CON TOQUES DE JENGIBRE Y LIMÓN, SERVIDO CON HABAS PELADAS, SALSA DE CRUSTÁCEOS Y GRANA PADANO.

Sorrentini Montagna \$19.000

SORRENTINOS RELLENOS DE OSOBUCO BRASEADO LENTAMENTE EN SALSA DE CÍTRICOS.

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$22.000

RAVIOLES RELLENOS DE CORDERO BRASEADO, SERVIDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES.

Ravioli Nero di Salmone \$22.000

RAVIOLES DE TINTA DE CALAMAR RELLENOS CON SALMÓN, SERVIDO CON SALSA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES.

RISOTTOS

Risotto al Pomodoro \$15.000

CON TOMATES FRESCOS, RICOTA Y PESTO DE ALBAHACA.

Risotto al Funghi \$16.000

ARROZ ARBORIO CON VARIEDAD DE CHAMPIÑONES.

Risotto con Camarones \$18.000

ARROZ ARBORIO CON CAMARÓN.

Risotto con Ragú de Cordero \$22.000

ARROZ ARBORIO CON CARNE DE CORDERO EN LARGA COCCIÓN.

Risotto con Mariscos \$21.000

ARROZ ARBORIO CON LANGOSTINOS, CHORITOS, CAMARONES Y OSTIONES.

Risotto al Pesto con Entraña \$27.000

SERVIDO CON ENTRAÑA SALTEADA.

CARNES & POLLO

Pechuga de Pollo \$13.000

Pollo a la Calabresa \$19.000

POLLO CON MORRONES, ACEITUNAS, AJO, PAPIKA Y PAPAS CHAUCHAS.

Bife de Chorizo 300GR \$23.000

Milanesa Napolitana \$26.000

MILANESA APANADA CON POMODORO, JAMÓN ACARAMELADO, PESTO DE ALBAHACA Y QUESO MOZZARELLA.

Filete 300GR \$29.000

Entraña Americana Choice 250GR \$30.000

PESCADOS

Pulpo de Juan Fernández \$21.000

PULPO CON PERFUME DE AJO, ALBAHACA Y TOMATE CHERRY SOBRE GNOCCHIS AL AZAFRÁN Y EMULSIÓN DE PIMIENTO ASADO.

Salmón con Espinacas a la Crema \$24.000

SALMÓN CHILENO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA.

Congrio Venezia \$27.000

CONGRIO GRILLADO SOBRE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR.

GUARNICIONES

Arroz \$5.000

Puré Mousseline \$6.000

Papas Fritas \$6.000

Vegetales Salteados \$8.000

Espinacas a la Crema \$9.000

ENSALADAS

Roast Beef \$16.000

ROAST BEEF DE FILETE SOBRE HOJAS VERDES, BOCCONCINI, PALTA Y ZAPALLO ITALIANO ADEREZO CON REDUCCIÓN BALSÁMICA Y PESTO.

Pollo e Gamberetti \$18.000

SUPREMA DE POLLO A LA PARRILLA Y CAMARONES AL OLIVA, SERVIDO CON MIX DE RÚCULA Y ESPINACAS, PEPINO, TOMATES CHERRY Y DRESSING ALIMONADO AL PESTO.

Ensalada Prosciutto Boconccini \$17.000

RÚCULA, LOLLO ROSSO, LOLLO BIONDA, PROSCIUTTO, BOCONCHINI, TOMATE CHERRY (SANDÍA, ROJO Y AMARILLO) ALCACHOFA GRANAPADANNO, TOSTADAS.

Salmone Affumicato \$17.000

ENSALADA DE HOJAS VERDES, SALMÓN AHUMADO, RICOTTA, PEPINO, TOMATE Y ACEITUNAS VERDES.

POSTRES

Copa de Helado \$7.000

HELADO DE SABORES.

Flan Casero \$7.000

FLAN CON CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$7.000

POSTRE TÍPICO ITALIANO EN BASE A CREMA CON SALSA DE BERRIES.

Profiteroles \$8.000

BUÑUELOS DE PASTA CHOUX, RELLENOS DE CREMA, CON SALSA DE CHOCOLATE Y HELADO.

Crème Brûlée \$7.000

CREMA AROMATIZADA DE VAINILLA CON CUBIERTA DE CARAMELO.

Zabaglione \$7.000

MOUSSE A BASE DE YEMA DE HUEVO, AZÚCAR, MARSALA.

Meringata \$8.000

FRUTILLAS CON TROZOS DE MERENGUE, CREMA CHANTILLY, HELADO Y SALSA DE BERRIES.

Creppe de Manzana \$7.000

PANQUEQUE, HELADO, MANZANA, SALSA DE CARAMELO.

Creppe Dulce de Leche \$8.000

PANQUEQUE DULCE DE LECHE.

Caramellata de Fragola \$9.000

FRUTILLAS GLACEADAS, HELADO, ALMENDRAS TOSTADAS.

Volcán de Chocolate \$9.000

BIZCOCHO CON CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO.

Tiramisú \$11.000

BIZCOCHO, MOUSSE DE CAFÉ, QUESO MASCARPONE.

CAFÉ & TÉ

Ristretto \$3.000

Espresso \$3.000

Lungo \$3.000

Americano \$3.000

Té \$3.000

Infusiones \$3.000

Té Verde / Negro \$3.000

Café Cortado \$3.800

Café Capuccino \$4.000

Afogatto \$4.000

JUGOS & LIMONADAS

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá \$4.000

(PULPAS).

Limonada Clásica \$4.000

Limonada Menta / Jengibre \$4.500

Detox \$4.500

(NARANJA NATURAL + PIÑA + ALBAHACA + MENTA + CILANTRO).

BEBIDAS & AGUAS

Agua Mineral Vital con y sin gas 330CC \$3.000

Bebidas \$3.500

(COCA COLA - FANTA - SPRITE - SCHWEPPES).

Red Bull \$4.000

Acqua Panna 505CC \$4.900

San Pellegrino 505CC \$4.900

Tónica Premium \$4.000

MOCKTAILS

Emozione en Rosso \$7.000

SYRUP DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESA, MIX CÍTRICO (POMELO, NARANJA Y LIMÓN)
INFUSIÓN DE TÉ, ALBAHACA, LÁMINA DE FRUTILLA.

Violetto Tonic \$7.000

SYRUP DE GIN & TONIC, JUGO DE POMELO Y LIMÓN, TÓNICA, LÁMINA DE MANGO
DESHIDRATADA.

Giardino Arancia \$7.000

INFUSIÓN DE TÉ, JUGO DE NARANJA Y DURAZNO, SYRUP, MIX CÍTRICO (POMELO Y
LIMÓN), TÓNICA, MENTA.

CERVEZAS NACIONALES

Austral Calafate 330cc \$5.000

Kunstmann Torobayo 330cc \$5.500

Kunstmann Sin Filtrar 330cc \$5.500

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

CERVEZAS IMPORTADAS

Corona Extra 355cc \$4.500

Corona Extra Light 355cc \$4.500

Stella Artois 330cc \$5.000

Stella Artois 0.0 330cc \$5.000

SCHOP

Stella Artois 500cc \$5.500

APERITIVOS

Bellini \$6.000

Sour Nacional \$6.000

Sour Peruano \$8.000

Sour Nacional doble \$9.000

Sour Peruano Catedral \$11.000

Sour Premium Nacional \$13.000

Sour Premium Peruano \$14.000

Daiquiri \$6.000

Caipirinha \$6.000

Mojito \$6.000

Rusty Nail \$7.000

Ruso Blanco o Ruso Negro \$7.000

Dry Martini \$7.000

Kir Royal \$7.000

Martini Rubino e Tonic \$7.000

CÓCTELES

Espresso Martini \$6.900

Amaretto Sour \$7.000

Aperol Spritz \$7.000

Ramazzotti Spritz \$7.000

Campari Tónica \$7.000

Tequila Margarita \$10.000

Negroni \$8.000

Old Fashioned \$8.000

Bloody Mary \$8.000

Moscow Mule \$9.000

Cosmopolitan \$9.000

St-Germain Spritz \$10.000

CÓCTELES DE LA CASA

I'nevitable Sangria \$8.000

VINO TINTO CARMÉNÈRE, VERMOUTH MARTINI ROSSO, GRAPPA, JARABE DE CHANCACA, JUGO DE MANDARINA, MIX FRUTAS.

Bee- Fruttato \$8.000

ESTE CÓCTEL CONJUGA LA INTENSIDAD DEL GIN Y WHISKY JUNTO CON EL LICOR DE MIEL. EL JARABE ESPECIADO CON BITTER DE NARANJA LLEGA A BALANCEAR ESTA COMBINACIÓN CON SU DULZOR Y LA TÓNICA MEDITERRÁNEA POR SU PARTE, APORTA EFERVESCENCIA Y FRESCURA.

Freschezza del Pompelmo \$9.000

CÓCTEL CON BASE DE GIN MACERADO CON FLOR DE HIBISCO QUE SE COMBINA CON LAS NOTAS DULCES DEL ST. GERMAIN Y EL TOQUE CÍTRICO DEL JUGO DE POMELO. LO ANTERIOR SE EQUILIBRA PERFECTAMENTE JUNTO CON EL BITTER CREOLE Y LA EFERVESCENCIA DEL AGUA TÓNICA.

Bourbon Frizzante \$9.000

EL BOURBON APORTA UNA BASE ROBUSTA Y CÁLIDA CON SUAVES NOTAS DE CARAMELO Y VAINILLA. LO ANTERIOR, SE COMPLEMENTA DE MANERA PERFECTA CON LA DULZURA DEL JUGO DE PERA. EL JARABE DE ROMERO APORTA UN TOQUE AROMÁTICO, MIENTRAS QUE LA GINGER BEER AÑADE UN PIZCA DE PICANTE Y EFERVESCENCIA.

Passione Affumicata \$10.000

INTENSIDAD AHUMADA DEL WHISKY Y EXQUISITA AROMA DEL LICOR DE MARACUYÁ, TOQUES DE LIMÓN Y MIEL CON UNA PIZCA DE PICANTE DEL AJÍ CACHO DE CABRA.

Foresta Azteca \$11.000

TEQUILA BLANCO Y MEZCAL, LOS CUALES SE MEZCLAN CON LA FRESCURA DE LA PIÑA Y UN TOQUE DE EUCALIPTO. TODO SE COMPLEMENTA EN PERFECTA ARMONÍA CON LA MIEL Y EFERVESCENCIA DE LA SODA DE POMELO.

Caffe e Cioccolato \$11.000

NUESTRA VERSIÓN DE ESPRESSO MARTINI CON BASE DE RON APORTA NOTAS DE VAINILLA Y FRUTOS SECOS, EL LICOR DE SAUCO AÑADE UN TOQUE FLORAL LIGERAMENTE DULCE, LA MEZCLA DE CHOCOLATE BITTER HERBAL Y JARABE DE FRAMBUESA Y ARÁNDANOS CREA UNA EXPERIENCIA PARA LOS SENTIDOS.

Florida Venezia \$11.000

COCKTAIL EXÓTICO QUE COMBINA LA SUAVIDAD DEL LICOR DE COCO CON EL REFRESCANTE RAMAZZOTTI, LA DULZURA DE UN JARABE DE FRUTILLA CON TOQUES ÁCIDOS DE LIMÓN Y LA EFERVESCENCIA FLORAL DE UNA TÓNICA DE SAUCO.

Rinfrescante Anguria \$11.000

EL GIN Y LICOR DE SANDÍA SE MEZCLAN Y CREAN UNA EXPLOSIÓN DE SABORES QUE TE TRANSPORTARÁN A UN PARÁISO TROPICAL EN CADA SORBO.

Fragola Selvaggia \$13.000

FUSIÓN DE CAMPARI Y FRAMBUESA, PROFUNDIDAD DEL TEQUILA REPOSADO, TOQUE DULCE DE SIROPE DE FRAMBUESA Y ARÁNDANOS.

Sapore D'Amore \$14.000

FUSIÓN DE GREY GOOSE LA POIRE CON ST.GERMAIN, MIX DE CÍTRICOS Y JARABE FRUTAL, SERVIDO EN UN DISTINGUIDO CORSET Y UNA TÓNICA ELDERFLOWER.

BAJATIVOS

Araucano \$6.000

Amarula \$6.000

Sambuca \$6.000

St-Germain \$6.000

Oporto Taylor's \$6.000

Limoncello \$6.000

Fernet Branca \$6.000

Bailey's Original \$6.000

Frangelico \$6.000

Manzanilla \$6.000

Jerez Tío Pepe \$6.000

Pacharan \$6.000

Benedictine \$7.000

Drambuie \$7.000

Menta \$7.000

Disaronno \$8.000

Grand Marnier \$9.000

Cognac Hennessy V.S. \$13.000

Cognac Hennessy V.S.O.P. \$21.000

زنجفيل

DESTILADOS

BOURBON

Jim Beam White \$6.000

WHISKY

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$7.000

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$10.000

Johnnie Walker Etiqueta Azul \$46.000

Jack Daniel's Old N° 7 \$10.000

Chivas Regal 12 Años \$9.000

Chivas Regal 18 Años \$21.000

Glenmorangie The Original 10 años \$11.000

Glenfiddich 12 Años-Single Malt \$14.000

The Macallan 12 años \$22.000

The Macallan 15 años \$43.000

The Macallan 18 años \$80.000

TEQUILA

Jose Cuervo Silver Reposado \$7.000

Don Julio Blanco Reposado \$12.000

Patrón Silver \$12.000

Patrón Reposado \$13.000

1800 Cristalino \$13.000

MEZCAL

400 Conejos \$10.000

PISCOS

Alto del Carmen 35° \$6.000

Alto del Carmen 40° \$7.000

Waqar 40° \$10.000

Black Heron \$10.00

RON

Jägermeister Shot \$6.000

Matusalem Solera (7 Años) \$7.000

Havana Club (7 Años) \$9.000

Pampero Aniversario \$10.000

Bacardi 8 años \$9.000

Bacardi 10 años \$12.000

Zacapa 23 \$19.000

GIN

Bombay Sapphire \$7.000

Beefeater \$7.000

Tanqueray London \$8.000

Citadelle \$10.000

Hendrick's \$10.000

London N°1 \$11.000

Monkey 47 \$19.000

VODKA

Stolichnaya \$6.000

Absolut Original \$8.000

Grey Goose Original \$12.000

Grey Goose Sabores \$11.000

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

- Undurraga Brut \$17.000
- Miguel Torres Estelado País \$24.000
- Casa Silva Fervor \$30.000
- Montes Sparkling Angel \$32.900

SAUVIGNON BLANC

- Leyda Single Vineyard Garuma \$19.000
- Casa Silva Cool Coast \$26.000
- Amayna Inox \$28.000
- Miguel Torres Cordillera \$31.000
- Montes Outer Limits \$34.000

CHARDONNAY

- Calyptra Vivendo \$21.000
- Miguel Torres Cordillera \$31.000
- Monthes Alpha \$34.000
- Matetic Equilibrio \$38.000
- Amelia \$45.000
- Los Parientes Baettig \$50.000

PINOT NOIR

- Leyda Single Vineyard Brisas \$19.000
- Casa Silva Cool Coast \$33.000
- Los Parientes Baettig \$50.000

MERLOT

- San Pedro Castillo De Molina \$19.000
- Tarapacá Gran Reserva \$21.000
- Santa Ema Gran Reserva \$23.000
- Montes Alpha \$34.000

CARMENERE

- Los Boldos Gran Reserva \$19.000
- Casa Silva Terroir de Familia \$19.000
- Concha y Toro Gran Reserva \$19.000
- Tarapacá Gran Reserva \$21.000
- Santa Ema Gran Reserva \$23.000
- Toro de Piedra \$23.000
- Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$26.000
- Terranoble Azara \$27.000
- Concha y Toro Marqués de Casa y Concha \$28.000
- Maquis Gran Reserva \$30.000
- Tabalí Micas \$31.000
- Montes Alpha \$34.000
- Pérez Cruz Limited Edition \$35.000
- Koyle Royale \$41.000
- Lapostolle Cuvee Alexandra \$41.000
- Terranoble Ca2 Costa Premium \$50.000
- Terrunyo \$50.000
- Casa Silva S7 \$50.000

CARBENET SAUVIGNON

- Los Boldos Gran Reseravan \$19.000
- Casa Silva Terroir de Familia \$19.000
- Viu Manent Gran Reserva \$20.000
- Tarapacá Gran Reserva \$21.000
- Santa Ema Gran Reserva \$23.000
- Toro de Piedra \$23.000
- Undurraga T.H. \$26.000
- Casa Silva Gran Terroir de los Andes \$26.000
- Marqués de Casa Concha \$28.000
- Miguel Torres Cordillera \$29.000
- Tabalí Talud \$32.000
- Montes Alpha \$34.000
- Lapostolle Cuvee Alexandra \$41.000
- Casa Silva S38 \$50.000

SYRAH

- Montes Alpha \$34.000

MALBEC

- Luigi Bosca \$41.000
- Loma Larga \$44.000

OTRAS CEPAS TINTAS

- Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" \$30.000

ROSÉ

- Vik La Piu Belle \$40.000

ENSAMBLAJES TINTOS

- Loma Larga Quinteto \$26.000
- Von Siebenthal Parcela 7 \$30.000
- Tarapacá Gran Reserva Blend Series \$30.000
- Casa Silva Quinta Generación \$45.000
- Marqués De Casa Concha Heritage \$66.000

GRANDES TINTOS

- Pérez Cruz Piedra Seca \$43.000
- Alatair Sideral \$60.000
- Vik Mila Cala \$60.000
- Caballo Loco Grand Cru Sagrada Familia \$60.000
- Almaviva Epu \$90.000
- Casa Silva Microterroir Carmenere \$99.000
- San Pedro Cabo De Hornos \$109.000
- Montes Purple Angel \$190.000
- Carmín de Peumo \$179.000
- La Postolle Clos de Apalta \$270.000
- Concha y Toro Don Melchor \$280.000
- Almaviva \$320.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$36.000

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro \$26.000

CHAMPAGNE

Moet & Chandon \$160.000

Dom Perignon \$460.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$30.000

Los Intocables \$30.000

Finca La Celia Elite \$32.000

Escorihuela Gascón \$34.000

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

Chandon Brut \$8.000

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast \$7.000

Amayna Inox \$7.000

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$7.000

Concha y Toro Marqués de Casa Concha \$7.000

Miguel Torres Cordillera \$7.000

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$7.000

Concha y Toro Marqués de Casa Concha \$7.000

Pérez Cruz Limited Edition \$9.000

PROSECCO ITALIANO

Martini Prosecco \$26.000

Martini Brut \$32.900

SPUMANTE FRIZZANTE

Ceci Lambrusco Terre Verdiane \$44.000

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva \$6.000

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast \$9.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$7.000

ENSAMBLAJE

Casa Silva Quinta Generación \$10.000

SYRAH

Casa Silva Cool Coast \$7.000

CHARDONNAY

Calyptra Vivendo \$6.000

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE

Piegari
Ristorante

  @piegari.ristorante

Reserva en www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621

Pizzeria

Ristorante

Wao!



COLD STARTERS

Caprese \$13.000

MOZZARELLA BOCCONCINI, BASIL AND CHERRY TOMATOES.

Mozzarella with Pepper & Olive Oil \$13.000

FRESH MOZZARELLA WITH PEPPER AND OLIVE OIL, ARUGULA AND ROQUE TOMATO WITH BALSAMIC REDUCTION.

Bruschetta Mix \$16.000

SICILIAN EGGPLANTS, SALMON/PHILADELPHIA, PROSCIUTTO/MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND ROQUE TOMATO.

Steak Carpaccio \$16.000

THIN STEAK SLICES, GRANA PADANO AND PARMESAN CHEESE SLICES WITH DRESSING.

Salmon Carpaccio \$17.000

THIN SALMON SLICES, ARUGULA, GRANA PADANO AND PARMESAN CHEESE SLICES WITH DRESSING.

Burrata Arugula Prosciutto \$19.000

CREAMY BURRATA, PROSCIUTTO, ARUGULA AND CHERRY TOMATO.

San Danielle Prosciutto \$21.000

ITALIAN HAM, DESIGNATION OF ORIGIN SAN DANIELLE, 100G.

HOT STARTERS

Mozzarella Milano \$12.000

BREADED MOZZARELLA CHEESE TRIANGLES SERVED WITH POMODORO SAUCE.

Malfatti \$13.000

SPINACH AND RICOTTA DUMPLINGS COOKED AU GRATIN WITH MOZZARELLA CHEESE AND POMODORO SAUCE.

Forno-Styled Eggplants \$13.000

EGGPLANTS COOKED AU GRATIN WITH MOZZARELLA CHEESE AND POMODORO SAUCE.

Garlic Cream Shrimp \$17.000

SHRIMP ON GARLIC AND LEMON MILD CREAM.

Shrimp in Garlic \$16.000

SHRIMP SAUTEED ON GARLIC AND OLIVE OIL.

Milano Shrimp \$16.000

BREADED SHRIMP GARNISHED WITH TARTAR SAUCE.

Grilled Parmesan Oyster \$22.000

GUITAR STRINGS® Homemade

Pomodoro e Basilico Guitar Strings \$14.000

THIN, FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH POMODORO SAUCE AND BASIL.

Carretieri Guitar Strings \$15.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH POMODORO SAUCE AND OLIVES.

Alfredo Sauce Guitar Strings \$16.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH CARAMELIZED HAM, CREAM AND PARMESAN CHEESE.

Alla Bolognese Guitar Strings \$16.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH TOMATO AND MINCED MEAT SAUCE.

Alla Carbonara Guitar Strings \$18.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH CRISPY GUANCIALE, PECORINO CHEESE AND EGG.

Frutti Di Mare Guitar Strings \$21.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH POMODORO SAUCE AND SHELLFISH.

DRY PASTAS

Bolognese Spaghetti \$16.000

SPAGHETTI WITH TOMATO AND MINCED MEAT SAUCE.

Penne Rigate with Amatriciana Sauce \$16.000

PENNE RIGATE WITH POMODORO SAUCE, BACON AND WHITE WINE REDUCTION.

Carbonara Spaghetti \$18.000

DURUM WHEAT SPAGHETTI SERVED WITH CARBONARA SAUCE, CRISPY GUANCIALE AND PECORINO CHEESE.

ARTISANAL PASTA Homemade

Lemon Fettuccine \$17.000

FETTUCCHINE ON LEMON SAUCE WITH STRACCIATELLA AND BASIL.

Saint Valentine Fettuccine \$19.000

HERB MARINATED LAMB RAGU FETTUCCHINE BRASED ON CARMENERE WINE AND FRESH MINT REDUCTION.

Fettuccine Nero Di Sepia with Scampi e Panna Di Aglio \$22.000

FETTUCCHINE WITH SQUID INK AND SHRIMP ON MILD GARLIC AND LEMON CREAM.

Funghi Fettuccine \$16.000

FETTUCCHINE WITH CREAMY MUSHROOM MIX SAUCE.

Funghi e Tartufo Fettuccine \$24.000

Sugo Di Vitello Gnocchi \$18.000

POTATO GNOCCHI SERVED WITH BEEF SIMMERED IN ITS JUICE.

Cirocco Gnocchi \$16.000

POTATO GNOCCHI WITH SPINACH CREAM, RICOTTA AND PARMESAN CHEESE.

Skirt Steak Gnocchi \$27.000

SAUTEED ON BUTTER AND SERVED WITH JULIENNED SKIRT STEAK AND MUSHROOMS.

Lasagne \$18.000

TRADITIONAL LASAGNA WITH BOLOGNESE SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE COOKED AU GRATIN WITH PARMESAN.

Cannelloni Alla Bolognesa e Panna \$19.000

CANELLONI STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA ON TOMATE AND MINCED MEAT SAUCE.

Pesto Pappardelle \$17.000

PAPPARDELLE WITH BASIL, GARLIC AND GROUND WALNUTS.

Pappardelle with Strip Steak \$35.000

SHORT RIB BRAISED FOR 24 HOURS, SERVED OVER PAPPARDELLE WITH DEMI-GLACE, BALSAMIC ONIONS, AND PARMESAN CHEESE.

STUFFED PASTA Homemade

Sorrentini Alla Francese \$16.000

SORRENTINOS COOKED AU GRATIN STUFFED WITH MOZZARELLA AND CARAMELIZED HAM.

Regina Ravioli \$18.000

RAVIOLONI STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA ON SAGE BUTTER AND SAGE WITH DRIED TOMATOES.

Carciofo Ravioli \$17.000

RAVIOLI STUFFED WITH ARTICHOKE AND PROSCIUTTO SERVED WITH BUTTER SAUCE, TOMATO MIX AND BASIL.

Scroffa Ravioli \$18.000

RAVIOLI STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA WITH POMODORO SAUCE AND COOKED AU GRATIN WITH PARMESAN CHEESE.

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

GREEN CAPPELLETTI STUFFED WITH GRUYERE CHEESE AND PARMESAN CHEESE SAUCE.

Cappelletti of Golden Crab from Juan Fernández \$21.000

WITH MASCARPONE, ROASTED ONION WITH HINTS OF GINGER AND LEMON, SERVED WITH PEELED BROAD BEANS, CRUSTACEAN SAUCE AND GRANA PADANO.

Sorrentini Montagna \$19.000

SORRENTINI STUFFED WITH OSSOBUCO SLOWLY BRAISED ON CITRUS SAUCE.

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$22.000

RAVIOLI STUFFED WITH BRAISED LAMB SERVED WITH MUSHROOM SAUCE.

Ravioli Nero di Salmone \$22.000

SQUID INK RAVIOLI STUFFED WITH SALMON SERVED WITH ALMOND AND MUSHROOM SAUCE.

RISOTTOS

Pomodoro Risotto \$15.000

WITH FRESH TOMATOES, RICOTTA AND BASIL PESTO.

Funghi Risotto \$16.000

ARBORIO RICE WITH MUSHROOM MIX.

Shrimp Risotto \$18.000

ARBORIO RICE WITH SHRIMP.

Lamb Ragu with Risotto \$22.000

ARBORIO RICE WITH SLOW COOKED LAMB.

Seafood Risotto \$21.000

ARBORIO RICE WITH PRAWNS CHILEAN MUSSEL, SHRIMP AND OYSTERS.

Pesto Risotto with Skirt Steak \$27.000

SERVED WITH SAUTEED SKIRT STEAK.

MEATS & CHICKEN

Chicken Breast \$13.000

Calabresse Chicken \$19.000

CHICKEN WITH SWEET PEPPERS, OLIVES, GARLIC, PAPRIKA AND SMALL CHAUCHA POTATOES.

Medium Rib Eye Steak 300GR \$23.000

Breaded Neapolitan \$26.000

BREADED BEEF CUTLET WITH POMODORO, CARAMELIZED HAM, BASIL PESTO AND MOZZARELLA CHEESE.

Steak 300GR \$29.000

American Choice Skirt Steak 250GR \$30.000

SEAFOOD

Octopus from Juan Fernández \$21.000

OCTOPUS WITH GARLIC, BASIL AND CHERRY TOMATO ON SAFFRON GNOCCHI AND ROASTED PEPPER EMULSION.

Cream Spinach Salmon \$24.000

GRILLED CHILEAN SALMON WITH CREAM SPINACH.

Venetian Kingclip \$27.000

GRILLED KINGCLIP ON SQUID INK RISOTTO.

SIDE DISHES

Rice \$5.000

Mashed Potatoes \$6.000

French Fries \$6.000

Sauteed Vegetables \$8.000

Cream Spinach \$9.000

SALADS

Roast Beef \$16.000

ROAST BEEF STEAK ON LEAFY GREENS, BOCCONCINI, AVOCADO AND ZUCCHINI WITH BALSAMIC REDUCTION AND PESTO DRESSING.

Chicken & Gamberetti \$18.000

GRILLED CHICKEN WITH OLIVE OIL SHRIMP SERVED WITH ARUGULA AND SPINACH MIX, CUCUMBER, CHERRY TOMATOES AND LEMONY PESTO DRESSING.

Prosciutto Boconccini Salad \$17.000

ARUGULA, LOLLO ROSSO AND LOLLO BIONDA LETTUCE, PROSCIUTTO, BOCCONCINI, CHERRY TOMATO (WATERMELON, RED AND YELLOW), ARTICHOKE, GRANA PADANO AND TOAST.

Salmone Affumicato \$17.000

LEAFY GREENS SALAD, SMOKED SALMON, RICOTTA, CUCUMBER, TOMATO AND GREEN OLIVES.

DESSERTS

Scoop of Ice Cream \$7.000

FLAVORED ICE CREAM.

Homemade Flan \$7.000

FLAN WITH CARAMEL AND DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$7.000

TRADITIONAL ITALIAN CREAM BASED DESSERT WITH BERRIES SAUCE.

Profiteroles \$8.000

CREAM FILLED CHOUX PASTRY PUFF WITH CHOCOLATE SAUCE AND ICE CREAM.

Crème Brûlée \$7.000

VANILLA-SCENTED CREAM TOPPED WITH CARAMEL

Zabaglione \$7.000

YOLK BASED MOUSSE, SUGAR AND MARSALA WINE.

Meringata \$8.000

STRAWBERRIES WITH MERINGUE CHUNKS, WHIPPED CREAM, ICE CREAM AND BERRIES SAUCE.

Apple Crepe \$7.000

PANCAKE, ICE CREAM, APPLES AND CARAMEL SAUCE.

Dulce de Leche Crepe \$8.000

DULCE DE LECHE PANCAKE.

Fragole Caramellate \$9.000

GLAZED STRAWBERRIES, ICE CREAM AND TOASTED ALMONDS.

Chocolate Coulant \$9.000

SPONGE CAKE WITH LIQUID AND COLD CHOCOLATE CENTER

Tiramisu \$11.000

CAKE, COFFEE MOUSSE AND MASCARPONE CHEESE.

COFFEE AND TEA

Ristretto \$3.000

Espresso \$3.000

Lungo \$3.000

American \$3.000

Tea \$3.000

Herbal Tea \$3.000

Green/Black Tea \$3.000

Coffee with a dash of milk \$3.800

Cappuccino \$4.000

Afogatto \$4.000

JUICES & LEMONADES

Strawberry, Raspberry, Mango, Passion Fruit \$4.000

(PULPS).

Classic Lemonade \$4.000

Mint Ginger Lemonade \$4.500

Detox \$4.500

(NATURAL ORANGE, PINEAPPLE, BASIL, MINT AND CILANTRO).

SOFT DRINKS & WATERS

Sparkling Water Vital 330CC \$3.000

Soft Drinks \$3.500

(COCA COLA - FANTA - SPRITE - SCHWEPPES).

Red Bull \$4.000

Acqua Panna 505CC \$4.900

San Pellegrino 505CC \$4.900

Premium Tonic \$4.000

MOCKTAILS

Emozione en Rosso \$7.000

BLUEBERRY AND STRAWBERRY SYRUP, CITRUS MIX.

Violetto Tonic \$7.000

GIN & TONIC SYRUP, GRAPEFRUIT AND LEMON JUICE, TONIC AND DRIED MANGO SLICE.

Giardino Arancia \$7.000

TEA, PEACH AND ORANGE JUICE, SYRUP, CITRUS MIX (GRAPEFRUIT AND LEMON) TONIC AND MINT.

CHILEAN BEERS

Austral Calafate 330cc \$5.000

Kunstmann Torobayo 330cc \$5.500

Unfiltered Kunstmann 330cc \$5.500

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

IMPORTED BEERS

Corona Extra 355cc \$4.500

Corona Extra Light 355cc \$4.500

Stella Artois 330cc \$5.000

Stella Artois 0.0 330cc \$5.000

SCHOP

Stella Artois 500cc \$5.500

APERITIFS

Bellini \$6.000

Chilean Sour \$6.000

Peruvian Sour \$8.000

Double Chilean Sour \$9.000

Catedral Peruvian Sour \$11.000

National Premium Sour \$14.000

Premium Peruvian Sour \$13.000

Daiquiri \$6.000

Caipirinha \$6.000

Mojito \$6.000

Rusty Nail \$7.000

White Russian/Black Russian \$7.000

Dry Martini \$7.000

Kir Royal \$7.000

Martini Rubino & Tonic \$7.000

COCKTAILS

Espresso Martini \$6.900

Amaretto Sour \$7.000

Aperol Spritz \$7.000

Ramazotti Spritz \$7.000

Campari Tonic \$7.000

Negroni \$8.000

Old Fashioned \$8.000

Bloody Mary \$8.000

Moscow Mule \$9.000

Cosmopolitan \$10.000

St-Germain Spritz \$10.000

Margarita Tequila \$10.000

SIGNATURE COCKTAILS

I'nevitable Sangria \$8.000

CARMENERE, MARTINI ROSSO VERMOUTH, GRAPPA, CHANCACA SYRUP, TANGERINE JUICE AND FRUIT MIX.

Bee- Fruttato \$8.000

THIS COCKTAIL COMBINES THE INTENSITY OF GIN AND WHISKEY ALONG WITH HONEY LIQUEUR. THE SPICY SYRUP WITH ORANGE BITTER BALANCES THIS COMBINATION WITH ITS SWEETNESS AND THE MEDITERRANEAN TONIC, PROVIDES EFFERVESCENCE AND FRESHNESS.

Freschezza del Pompelmo \$9.000

COCKTAIL BASED ON GIN MACERATED WITH HIBISCUS FLOWER THAT IS COMBINED WITH THE SWEET NOTES OF ST. GERMAIN AND THE CITRUS TOUCH OF GRAPEFRUIT JUICE. THIS IS PERFECTLY BALANCED TOGETHER WITH THE BITTER CREOLE AND THE EFFERVESCENCE OF THE TONIC WATER.

Bourbon Frizzante \$9.000

BOURBON PROVIDES A WARM AND ROBUST FOUNDATION WITH MILD HINTS OF CARAMEL AND VANILLA, PAIRING PERFECTLY WITH THE SWEETNESS FROM PEAR JUICE. ROSEMARY SYRUP AND AROMATIC HINT AND GINGER BEER ADDS A PINCH OF SPICINESS AND AFFERVESCENCE.

Passione Affumicata \$10.000

WHISKY'S SMOKEY INTENSITY AND PASSION FRUIT LIQUOR'S EXQUISITE AROMA, NOTES OF LEMON AND HONEY WITH A PINCH OF SPICINESS FROM CACHO DE CABRA PEPPER.

Foresta Azteca \$11.000

WHITE TEQUILA AND MEZCAL COMBINED WITH FRESHNESS FROM PINEAPPLES AND A NOTE OF EUCALYPTUS HARMONIOUSLY PAIRED TO PERFECTION WITH HONEY AND THE EFFERVESCENCE OF GRAPEFRUIT SODA.

Caffe e Cioccolato \$11.000

OUR VERSION OF MARTINI ESPRESSO WITH A FOUNDATION OF RUM PROVIDES HINTS OF VANILLA AND NUTS. ELDERFLOWER LIQUOR ADDS A MILDLY SWEET FLORAL TOUCH; MIX OF HERBAL CHOCOLATE BITTERS AND RASPBERRY AND BLUEBERRY SYRUP DELIVERS AN EXCEPTIONAL SENSORY EXPERIENCE.

Florida Venezia \$11.000

EXOTIC COCKTAIL COMBINING THE SMOOTHNESS OF COCONUT LIQUOR WITH REFRESHING RAMAZZOTTI, THE SWEETNESS OF STRAWBERRY SYRUP WITH CITRIC HINTS OF LEMON AND THE FLORAL EFFERVESCENCE OF ELDERFLOWER TONIC.

Rinfrescante Anguria \$11.000

THE GIN AND WATERMELON LIQUOR MIX AND CREATE AN EXPLOSION OF FLAVORS THAT WILL TRANSPORT YOU TO A TROPICAL PARADISE IN EVERY SIP.

Fragola Selvaggia \$13.000

CAMPARI AND RASPBERRY FUSION, AGED TEQUILA'S INTENSITY, TOUCH OF SWEETNESS FROM RASPBERRY AND BLUEBERRY SYRUP.

Sapore D'Amore \$14.000

GREY GOOSE LA POIRE VODKA AND ST-GERMAIN BLEND, CITRUS AND FRUITY SYRUP MIX SERVED IN A DISTINGUISHED CORSET GLASS WITH AN ELDERFLOWER TONIC.

DIGESTIFS

Pacharan \$5.900

Araucano \$6.000

Amarula \$6.000

Sambuca \$6.000

St-Germain \$6.000

Taylor's Oporto \$6.000

Limoncello \$6.000

Fernet Branca \$6.000

Bailey's Original \$6.000

Frangelico \$6.000

Chamomile \$6.000

Tío Pepe Sherry \$6.000

Drambuie \$7.000

Mint \$7.000

Benedictine \$7.000

Disaronno \$8.000

Grand Marnier \$9.000

Hennessy Cognac V.S. \$13.000

Hennessy Cognac V.S.O.P. \$21.000



DISTILLED

BOURBON

Jim Beam White \$6.000

WHISKY

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$7.000

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$10.000

Johnnie Walker Etiqueta Azul \$46.000

Jack Daniel's Old N° 7 \$10.000

Chivas Regal 12 Años \$9.000

Chivas Regal 18 Años \$21.000

Glenmorangie The Original 10 años \$11.000

Glenfiddich 12 Años-Single Malt \$14.000

The Macallan 12 años \$22.000

The Macallan 15 años \$43.000

The Macallan 18 años \$80.000

TEQUILA

Jose Cuervo Silver Reposado \$7.000

Don Julio Blanco Reposado \$12.000

Patrón Silver \$12.000

Patrón Reposado \$13.000

1800 Cristalino \$13.000

MEZCAL

400 Conejos \$10.000

PISCOS

Alto del Carmen 35° \$6.000

Alto del Carmen 40° \$7.000

Waqar 40° \$10.000

Black Heron \$10.00

RUM

Jägermeister Shot \$6.000

Matusalem Solera (7 Años) \$7.000

Havana Club (7 Años) \$9.000

Pampero Aniversario \$10.000

Bacardi 8 años \$9.000

Bacardi 10 años \$12.000

Zacapa 23 \$19.000

GIN

Bombay Sapphire \$7.000

Beefeater \$7.000

Tanqueray London \$8.000

Citadelle \$10.000

Hendrick's \$10.000

London N°1 \$11.000

Monkey 47 \$19.000

VODKA

Stolichnaya \$6.000

Absolut Original \$8.000

Grey Goose Original \$12.000

Grey Goose Sabores \$11.000

CHILEAN WINES

SPARKLING WINES

- Undurraga Brut \$17.000
- Miguel Torres Estelado País \$24.000
- Casa Silva Fervor \$30.000
- Montes Sparkling Angel \$32.900

SAUVIGNON BLANC

- Leyda Single Vineyard Garuma \$19.000
- Casa Silva Cool Coast \$26.000
- Amayna Inox \$28.000
- Miguel Torres Cordillera \$31.000
- Montes Outer Limits \$34.000

CHARDONNAY

- Calyptra Vivendo \$21.000
- Miguel Torres Cordillera \$31.000
- Monthes Alpha \$34.000
- Matetic Equilibrio \$38.000
- Amelia \$45.000
- Los Parientes Baettig \$50.000

PINOT NOIR

- Leyda Single Vineyard Brisas \$19.000
- Casa Silva Cool Coast \$33.000
- Los Parientes Baettig \$50.000

MERLOT

- San Pedro Castillo De Molina \$19.000
- Tarapacá Gran Reserva \$21.000
- Santa Ema Gran Reserva \$23.000
- Montes Alpha \$34.000

CARMENERE

- Los Boldos Gran Reserva \$19.000
- Casa Silva Terroir de Familia \$19.000
- Concha y Toro Gran Reserva \$19.000
- Tarapacá Gran Reserva \$21.000
- Santa Ema Gran Reserva \$23.000
- Toro de Piedra \$23.000
- Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$26.000
- Terranoble Azara \$27.000
- Concha y Toro Marqués de Casa y Concha \$28.000
- Maquis Gran Reserva \$30.000
- Tabalí Micas \$31.000
- Montes Alpha \$34.000
- Pérez Cruz Limited Edition \$35.000
- Koyle Royale \$41.000
- Lapostolle Cuvee Alexandra \$41.000
- Terranoble Ca2 Costa Premium \$50.000
- Terrunyo \$50.000
- Casa Silva S7 \$50.000

CARBENET SAUVIGNON

- Los Boldos Gran Reseravan \$19.000
- Casa Silva Terroir de Familia \$19.000
- Viu Manent Gran Reserva \$20.000
- Tarapacá Gran Reserva \$21.000
- Santa Ema Gran Reserva \$23.000
- Toro de Piedra \$23.000
- Undurraga T.H. \$26.000
- Casa Silva Gran Terroir de los Andes \$26.000
- Marqués de Casa Concha \$28.000
- Miguel Torres Cordillera \$29.000
- Tabalí Talud \$32.000
- Montes Alpha \$34.000
- Lapostolle Cuvee Alexandra \$41.000
- Casa Silva S38 \$50.000

SYRAH

- Montes Alpha \$34.000

MALBEC

- Luigi Bosca \$41.000
- Loma Larga \$44.000

OTHER RED VARIETES

- Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" \$30.000

ROSÉ

- Vik La Piu Belle \$40.000

BLENDED WINES

- Loma Larga Quinteto \$26.000
- Von Siebenthal Parcela 7 \$30.000
- Tarapacá Gran Reserva Blend Series \$30.000
- Casa Silva Quinta Generación \$45.000
- Marqués De Casa Concha Heritage \$66.000

GREAT REDS

- Pérez Cruz Piedra Seca \$43.000
- Alatair Sideral \$60.000
- Vik Mila Cala \$60.000
- Caballo Loco Grand Cru Sagrada Familia \$60.000
- Almaviva Epu \$90.000
- Casa Silva Microterroir Carmenere \$99.000
- San Pedro Cabo De Hornos \$109.000
- Montes Purple Angel \$190.000
- Carmín de Peumo \$179.000
- La Postolle Clos de Apalta \$270.000
- Concha y Toro Don Melchor \$280.000
- Almaviva \$320.000

INTERNACIONAL WINES

ARGENTINE SPARKLING

Chandon Brut \$36.000

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro \$26.000

CHAMPAGNE

Moet & Chandon \$160.000

Dom Perignon \$460.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$30.000

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

Chandon Brut \$8.000

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast \$7.000

Amayna Inox \$7.000

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$7.000

Concha y Toro Marqués de Casa Concha \$7.000

Miguel Torres Cordillera \$7.000

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$7.000

Concha y Toro Marqués de Casa Concha \$7.000

Pérez Cruz Limited Edition \$9.000

Los Intocables \$30.000

Finca La Celia Elite \$32.000

Escorihuela Gascón \$34.000

ITALIAN PROSECCO

Martini Prosecco \$26.000

Martini Brut \$32.900

SPUMANTE FRIZZANTE

Ceci Lambrusco Terre Verdiane \$44.000

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva \$6.000

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast \$9.000

ARGENTINE MALBEC

Salentein \$7.000

BLENDED

Casa Silva Quinta Generación \$10.000

SYRAH

Casa Silva Cool Coast \$7.000

CHARDONNAY

Calyptra Vivendo \$6.000

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE

Piegari
Ristorante

  @piegari.ristorante

Make your reservations at www.piegari.cl

 Tel.: +56 9 3453 7621