



trattoria
MAZAROLA



APERITIVOS

PAN DE AJO \$4.400
6 unidades

TARTAR SALMÓN \$7.500
Salmón aliñado con salsa de maracuyá/mango, palta y almendras, acompañado de tostadas

CARPACCIO SALMÓN \$7.500
Salmón, queso parmesano, alcaparras y rúcula acompañado de masitas

CARPACCIO BEEF \$7.700
Carne, pimienta, queso parmesano, rúcula y champiñones acompañado de masitas

TARTAR ATÚN \$7.800
Atún aliñado con salsa de soya, mostaza y aceite de sésamo con palta, acompañado de tostadas

CRUDO \$7.900
Acompañado de ají, cilantro, cebolla, pepinillos, limón y tostadas

ANTIPASTO MOZZARELLA JAMÓN SERRANO \$8.800
Mozzarella di bufala con jamón serrano, tomate cherry y albahaca con dressing balsámico acompañado de masitas

ENSALADAS

CÉSAR POLLO \$6.900
Lechuga, pollo, queso parmesano y crutones con dressing cesar

SPINACI \$7.200
Espinaca, rúcula, pollo, almendras, queso de cabra, tocino y manzana con dressing yogurt pepino

CAMARÓN \$7.600
Lechuga, camarones salteados, tomate cherry, palta y queso parmesano con dressing de ciboulette

SALMÓN AHUMADO \$7.600
Lechuga, salmón ahumado en frío, palta y nueces con dressing de yogurt pepino

MAZAROLA \$7.600
Lechuga, rúcula, jamón serrano, queso parmesano y nueces con dressing rubio

BLUE \$7.800

Lechuga, pollo, huevo, queso azul, tocino, palta, champiñones y tomate cherry con dressing ciboulette

QUINOA Y CAMARONES \$8.200

Lechuga, quinoa, camarones, zapallito italiano salteado, tomate cherry, palta, almendras con un toque de cilantro y dressing de aceto

ATÚN \$8.300

Mix verde, atún sellado en sésamo, pimentones asados, almendras laminadas y palta con dressing de mango

PASTAS

FETUCCINI \$6.900
Fetuccini acompañado con salsa pomodoro

GNOCCHI AUSTRAL \$8.200
Gnocchis acompañados de salsa de alcaparras, salmón ahumado y rúcula

SORRENTINOS QUESO AZUL \$8.800
Sorrentinos rellenos de queso azul acompañado de prosciutto y salsa de vino tinto y pera

LASAGNA MECHADA \$8.800
Pasta fresca, carne mechada, salsa de tomate de la casa, queso mozzarella y parmesano



trattoria
MAZAROLA



PIZZAS 29 CMS APROX

MARGARITA \$7.500

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa y albahaca

NAPOLITANA \$7.800

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, jamón, tomate y orégano

HAWAIANA \$8.400

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, piña y jamón

SALAMINI \$8.400

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa y salame

CAPRICCIOSA OLIVA \$8.700

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, jamón, champiñón y aceituna

FUNGI SALAME \$8.800

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, champiñones y salame

QUATTRO CARNES \$9.200

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, salame, jamón, tocino y mechada

QUATTRO STACIONE \$9.200

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, jamón, aceituna, champiñón, tomate, cebolla y pimentón

QUATTRO FORMAGGI \$9.200

Salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, azul, mantecoso y ricotta

VEGETARIANA \$9.100

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, palmito, choclo, champiñón y tomate

MECHADA AVOCADO \$9.500

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, mechada, palta y tomate

BRAVA \$9.200

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, champiñones, pimentón, salame y ají

MECHADA BLUE \$9.700

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, champiñón, queso azul y mechada

PANCETTA & GRANA \$9.700

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, tocino, queso parmesano, orégano y cebolla

AL PESTO \$9.700

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, pollo, choclo, pimentones asados, pesto de albahaca y rúcula

PACÍFICA \$9.900

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, camarón, palta, cebollín y ciboulette

PERALTA \$9.700

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, queso camembert, cebolla caramelizada y chutney de pera

AUSTRAL \$10.400

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, salmón y queso crema

PROSCIUTTO \$10.500

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, jamón serrano, rúcula y grana padano

AL PIL PIL \$10.400

Queso mozzarella, salsa de tomate de la casa, cilantro, camarones y machas aliñados al pil pil

POSTRES

CREME BRULEE \$4.200

HELADOS ARTESANALES \$4.200

DELICIA DE ÓREO \$4.900

Galletas de óreo con salsa de manjar

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$4.900

Acompañado de helado de vainilla francesa y praliné de nuez

COPÓN DE BROWNIE \$6.900

Brownie con helado de vainilla francesa, salsa de nutella, salsa de manjar y praliné de nuez



trattoria
MAZAROLA



LOS IMPERDIBLES

APEROL SPRITZ	\$4.200
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$4.200
MOJITO TRADICIONAL	\$3.800
MOJITO MARACUYÁ	\$3.900
MOJITO BERRIES	\$3.900
MOJITO RASPBERRY	\$3.900
CAIPIRINHA	\$3.800
CAIPIRINHA MARACUYÁ	\$3.900
PISCO SOUR	\$3.900
SANGRÍA	\$4.200/\$14.900
MOSCOW MULE	\$4.900
Vodka, jugo limón, cerveza jengibre	
COPA VINO	\$3.400
COPA ESPUMANTE	\$3.100

JUST GIN

GIN TONIC	\$4.700
Gin, agua tónica, limón	
GIN LEMON BASIL	\$4.900
Gin, agua tónica, limón, albahaca	
GIN ORANGE PEPPERCORN	\$4.900
Gin, agua tónica, naranja, pimienta	
GIN PINK PANTHER	\$4.900
Gin, agua tónica, jugo pomelo	
GIN MON AMOUR	\$5.100
Gin, agua tónica, martini rosato	

CERVEZAS

SCHOP AUSTRAL LAGER	\$3.300
SCHOP AUSTRAL CALAFATE	\$3.500
SCHOP AUSTRAL TORRES DEL PAINE	\$3.600
AUSTRAL LAGER	\$3.300
AUSTRAL CALAFATE	\$3.300
HEINEKEN 0.0	\$3.000

DESTILADOS

PISCOLA MISTRAL/ALTO DEL CARMEN	\$3.100
RON	\$3.500
VODKA	\$3.500
SHOT FIREBALL	\$4.000
SHOT TEQUILA	\$4.000
CHIVAS REGAL	\$6.000

SIN ALCOHOL

JUGO VARIEDAD SABORES	\$2.900
LIMONADA	\$2.800
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.000
AGUA CON O SIN GAS	\$1.900
LATA BEBIDA	\$1.900

CAFÉ/TE

EXPRESSO	\$1.800
EXPRESSO DOBLE	\$1.900
MACCHIATTO	\$1.900
AMERICANO	\$1.800
CORTADO	\$2.100
INFUSIONES/TE	\$1.800