

Pizzeria

Ristorante

Ciao!



ENTRADAS FRÍAS

Capresse \$12.900

BOCCONCINIS DE MOZZARELLA, ALBAHACA, TOMATE PERITA Y TOMATES CHERRY.

Mozzarella con Pimienta y Oliva \$12.900

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

Variedad de Bruschettas \$13.900

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

Carpaccio de Filete \$15.900

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

Carpaccio de Salmón \$15.900

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

Burrata Rúcula Prosciutto \$17.900

BURRATA CENTRO CREMOSO, PROSCIUTTO, RÚCULA Y TOMATE CHERRY.

Prosciutto San Danielle \$18.900

JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN SAN DANIELLE, 100GRS.

Antipasto \$29.900 (3p)

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GRUYÈRE, PECORINO, GRANA PADANO, PROSCIUTTO, ACEITUNAS, BERENJENAS SICILIANA, SALAME NAPOLI, SPIANATTA DE LA SILA (PICANTE), FRUTOS SECOS, FRUTILLA Y TOSTADAS.

ENTRADAS CALIENTES

Mozzarella Milano \$11.900

TRIÁNGULOS DE QUESO MOZZARELLA APANADOS SERVIDOS CON SALSA POMODORO.

Malfatti \$12.900

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

Berenjenas al Forno \$12.900

BERENJENAS GRATINADAS AL HORNO CON QUESO MOZZARELLA Y SALSA POMODORO.

Camarones a la Crema de Ajo \$15.900

CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

Camarones al Ajillo \$15.900

CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y OLIVA.

Camarones Milano \$15.900

CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA.

CUERDAS DE GUITARRA[®] Hechas en casa

Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico \$13.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

Cuerdas de Guitarra Carretieri \$13.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ACEITUNAS.

Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo \$14.900

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

Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa \$14.900

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

Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara \$16.900

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

Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare \$18.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y MARISCOS.

PASTAS SECAS

Spaghetti Bolognese \$14.900

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

Penne Rigate Amatriciana \$15.900

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

Pappardelle al Pesto \$15.900

PAPARDELLE CON ALBAHACA, AJO Y NUECES MOLIDAS.

Spaghetti Carbonara \$16.900

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

PASTAS ARTESANALES Hechas en casa

Fettuccine al Funghi \$15.900

FETTUCCINE CON SALSA DE MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

Fettuccine al limone \$16.900

FETTUCCINE EN SALSA DE LIMON, CON STRACCIATELLA Y ALBAHACA.

Fettuccine San Valentín \$18.900

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

Fettuccine Nero Di Sepia con Scampi e Panna Di Aglio \$19.900

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

Gnocchi Al Sugo Di Vitello \$15.900

GNOCCHI DE PAPA CON CARNE EN SU JUGO.

Gnocchi a la Cirocco \$15.900

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

Gnocchi con Entraña \$20.900

SALTEADOS A LA MANTEQUILLA Y SERVIDOS CON JULIANA DE ENTRAÑA.

Lasagna \$16.900

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

Lasagna de Centolla \$20.900

Cannelloni Alla Bolognese e Panna \$17.900

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

PASTAS RELLENAS Hechas en casa

Sorrentini Alla Francese \$15.900

SORRENTINOS GRATINADOS RELLENOS CON MOZZARELLA Y JAMÓN ACARAMELADO.

Ravioli Regina \$15.900

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

Ravioli Carciofo \$16.900

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

Ravioli Scroffa \$16.900

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

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$17.900

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

Sorrentini Montagna \$18.900

SORRENTINOS RELLENOS DE OSOBUCO BRASEADO LENTAMENTE EN SALSA DE CÍTRICOS.

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$19.900

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

Ravioli Nero di Salmone \$19.900

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

RISOTTOS

Risotto al Pomodoro \$14.900

CON TOMATES FRESCOS, RICOTA Y PESTO DE ALBAHACA.

Risotto al Funghi \$15.900

ARROZ ARBORIO CON VARIEDAD DE CHAMPIÑONES.

Risotto con Camarones \$16.900

ARROZ ARBORIO CON CAMARÓN.

Risotto con Ragú de Cordero \$18.900

ARROZ ARBORIO CON CARNE DE CORDERO EN LARGA COCCIÓN.

Risotto con Mariscos \$18.900

ARROZ ARBORIO CON CALAMARES, CHORITOS CAMARONES Y OSTIONES.

Risotto con Osobuco \$19.900

ARROZ ARBORIO CON OSOBUCO BRASEADO.

Risotto al Pesto con Entraña \$20.900

SERVIDO CON ENTRAÑA SALTEADA.

CARNES & POLLO

Pechuga de Pollo \$12.900

Bife de Chorizo 300GR \$20.900

Milanesa Napolitana \$20.900

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

Filete 300GR \$22.900

Filete a la Pimienta con Papas al Gratin \$26.900

FILETE A LA PLANCHA CON SALSA A LA PIMIENTA CON PAPAS GRATINADAS.

Entraña Americana Choice 300GR \$29.900

Asado de tira \$29.900

VACUNO BRASEADO A BAJA TEMPERATURA, SERVIDO SOBRE GUISO DE CEBOLLAS Y CHAMPIÑONES Y POLENTA AL AROMA DE TRUFA.

Bistecca di Ribeye \$42.900

LOMO VETADO DE TERNERO, CON HUESO, PERFUMADO EN HIERBAS Y PARRILLADO, SERVIDO CON GREMOLATA Y PEPPERONATA.

PESCADOS

Salmón con Espinacas a la Crema \$22.900

SALMÓN CHILENO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA.

Congrio Chablis \$24.900

CONGRIO CON SALSA DE CAMARONES, ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES.

Congrio Venezia \$25.900

CONGRIO GRILLADO SOBRE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR.

GUARNICIONES

Arroz \$4.900

Puré Mousseline \$5.900

Papas Fritas \$5.900

Papas Gratinadas \$5.900

Vegetales Salteados \$6.900

Espinacas a la Crema \$6.900

ENSALADAS

Roast Beef \$13.900

ROAST BEEF DE FILETE SOBRE HOJAS VERDES, BOCCONCINI, BROCOLI, PALTA Y ZAPALLO ITALIANO ADERZADO CON REDUCCION BALSAMICA Y PESTO.

Pollo e Gamberetti \$14.900

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

Ensalada Prosciutto Boconccini \$14.900

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

Salmone Affumicato \$15.900

ENSALADA DE HOJAS VERDES, SALMON AHUMADO, RICOTA, PEPINO, TOMATE Y ACEITUNAS VERDES.

POSTRES

Copa de Helado \$6.900

HELADO DE SABORES.

Flan Casero \$6.900

FLAN CON CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$6.900

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

Profiteroles \$6.900

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

Crème Brûlée \$6.900

CREMA AROMATIZADA DE VAINILLA CON CUBIERTA DE CARAMELO.

Meringata \$6.900

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

Creppe de Manzana \$6.900

PANQUEQUE, HELADO DE CREMA AMERICANA, MANZANA, SALSA CARAMELO.

Creppe Dulce de Leche \$7.900

PANQUEQUE DULCE DE LECHE.

Volcán de Chocolate \$8.900

BIZCOCHO CON CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO.

Tiramisú \$8.900

BIZCOCHO, MOUSSE DE CAFÉ, QUESO MASCARPONE.

CAFÉ & TÉ

Café Ristretto \$2.900

Café Espresso \$2.900

Café Lungo \$2.900

Americano \$2.900

Té Tradición \$2.900

Infusiones \$2.900

Té Verde / Negro \$2.900

Café Cortado \$3.400

Café Capuccino \$3.600

Afogatto \$3.900

JUGOS & LIMONADAS

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá \$3.600

(PULPAS)

Limonada Clásica \$3.900

Limonada Menta / Jengibre \$4.200

Detox \$4.500

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

BEBIDAS & AGUAS

Agua Mineral Vital con y sin gas 505CC \$2.800

Bebidas \$3.100

(COCA COLA - FANTA - SPRITE).

Red Bull \$3.900

Acqua Panna 505CC \$3.900

San Pellegrino 505CC \$3.900

Tonica Premium \$3.900

MOCKTAILS

Emozione en Rosso \$6.900

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

Giardino Arancia \$6.900

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

Violeto Tonic \$6.900

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

CERVEZAS NACIONALES

Austral Calafate 330cc \$4.800

Kunstmann Torobayo 330cc \$4.800

Kunstmann sin filtrat 330cc \$4.900

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

CERVEZAS IMPORTADAS

Stella Artois 355cc \$4.200

Stella Artois 0.0 \$4.200

Corona Extra 355cc \$4.200

Corona Extra Light 355cc \$4.200

SCHOP

Stella Artois 500cc \$4.900

APERITIVOS

Pisco Sour Nacional \$5.900

Pisco Sour Peruano \$6.900

Pisco Sour Nacional doble \$8.900

Pisco Sour Peruano Catedral \$9.900

Pisco Sour Premium (Nacional) \$12.900

Pisco Sour Premium (Peruano) \$12.900

Bellini \$5.600

Daiquiri \$6.000

Caipirinha \$6.000

Mojito \$6.000

Rusty Nail \$6.500

Ruso Blanco o Ruso Negro \$6.900

Dry Martini \$6.900

Kir Royal \$6.900

Martini Rubino e Tonic \$6.900

CÓCTELES

Amaretto Sour \$6.900

Aperol Spritz \$6.900

Ramazotti Spritz \$6.900

Campari Tónica \$6.900

Tequila Margarita \$7.900

Negroni \$7.900

Old Fashioned \$7.900

Bloody Mary \$7.900

Moscow Mule \$8.900

St-Germain Spritz \$9.900

CÓCTELES DE LA CASA

I'nevitable Sangria \$7.600

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

Bee- Fruttato \$7.900

GIN, DRAMBUIE, MIX CITRICO, JARABE ESPECIADO, TONICA FEVER TREE MEDITERRÁNEA, BITTER NARANJ).

Fresco Mela Spritz \$8.900

SINFONÍA DE SABORES QUE SE ENTRELAZA CON LA VERSATILIDAD DEL PISCO TRANSPARENTE ACOMPAÑADO DE LA FRESCURA DEL LICOR DE MANZANA VERDE, TROZOS DE PEPINO, JUGO DE LIMÓN CON MENTA COMPLEMENTAN A LA PERFECCIÓN ESTA UNIÓN, ENDULZADO CON JARABE FRUTAL Y FINALIZADO CON EL TOQUE EFERVESCENTE DEL VINO ESPUMANTE.

Freschezza Del Pompelmo \$8.900

GIN MACERADO CON HIBISCO, ST GERMAIN, JUEGO POMELO, BITTER CREOLE, TÓNICA.

Maitaliano \$8.900

RON BLANCO MACERADO ESPECIAS, AMARETTO DISARONNO, COINTREAU, LIMON SUTIL, ROCK CANDY SIRUP.

Principessa \$8.900

RON BLANCO, LICOR DE COCO "DE KUYPER, LICOR DE PIÑA "DE KUYPER, MIX LIMÓN SUTIL MENTA Y BITTER ANGOSTURA.

Fiore De Pesco \$9.900

GIN, LICOR DE DURAZNO, JUGO DE DURAZNO, JARABE DE ESPUMOSO, FEVER TREE ELDERFLOWER Y MIX LIMÓN SUTIL ALBAHACA.

Bella Donna \$9.900

PISCO, RAMAZZOTTI, JUGO DE POMELO, OLEO MANDARINA, SAN PELLEGRINO ARANCIATA ROSA.

Mielle di Bourbon \$10.900

COMBINACIÓN ROBUSTA Y CÁLIDA DEL BOURBON SEGUIDA DE LA FRESCURA DE LA MANZANA Y UN TOQUE CÍTRICO QUE DAN VIDA AL PALADAR.

Tramonto Dorado \$11.600

EXPLOSIÓN TROPICAL CON UN TOQUE PICANTE, ESTE CÓCTEL QUE MEZCLA A LA PERFECCIÓN EL RON AÑEJO, RAMAZZOTTI, ÓLEO SACCHARUM DE NARANJA Y AJÍ CACHO DE CABRA ENCENDERÁ TUS SENTIDOS CON SU COMBINACIÓN DE SABORES CARIBEÑOS Y CÍTRICOS.

Fragola Selvaggia \$12.900

FUSIÓN DE CAMPARI CON LA FRESCURA DE LA FRAMBUESA LA PROFUNDIDAD DEL TEQUILA REPOSADO, EL TOQUE DULCE QUE APORTA EL SÍROPE DE FRAMBUESA Y ARÁNDANOS HACEN DE ESTE CÓCTEL UNA EXPERIENCIA ÚNICA.

Sapore D'Amore \$13.900

FUSIÓN DE GREY GOOSE LA POIRE CON ST GERMAIN CREAN UNA EXPERIENCIA QUE SE COMPLETA CON UN MIX DE CÍTRICOS Y JARABE FRUTAL. SERVIDO EN UN CORSET CON LA FRESCURA DE UNA TÓNICA ELDERFLOWER.

BAJATIVOS

Araucano \$5.600

Amarula \$5.900

Sambuca \$5.900

Benedictine \$5.900

St-Germain \$5.900

Oporto Taylor's \$5.900

Limoncello \$5.900

Fernet Branca \$5.900

Bailey's Original \$5.900

Frangelico \$5.900

Jerez Tío Pepe 5.900

Drambuie \$5.900

Menta \$6.900

Disaronno \$6.900

Grand Marnier \$8.900

Cognac Hennessy V.S. \$8.900

Cognac Hennessy V.S.O.P. \$16.900

DESTILADOS

Jägermeister Shot \$5.900

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$6.900

Jack Daniel's Old N° 7 \$8.900

Chivas Regal 12 Años \$8.900

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$9.900

Maker's Mark \$9.900

Glenfiddich 12 Años-Single Malt \$10.900

Glenmonargie The Original 10 \$10.900

Whisky Macallan 12 Años \$18.900

Chivas Regal 18 Años \$18.900

Tequila Jose Cuervo Silver/Reposado \$6.900

Tequila Don Julio Blanco / Reposado \$9.900

Pisco Alto Del Carmen 35° \$5.900

Pisco Alto Del Carmen 40° \$6.900

Pisco Waqar 40° \$9.900

Ron Matusalem Solera (7 Años) \$6.900

Ron Havana Club (7 Años) \$7.900

Ron Pampero Aniversario \$9.900

Ron Pampero Aniversario \$9.900

Ron Zacapa 23 \$12.900

Gin Bombay Sapphire \$6.900

Gin Beefeater \$6.900

Gin Tanqueray London \$7.900

Gin Citadelle \$9.900

Gin Hendrick's \$9.900

Gin Monkey 47 \$16.900

Vodka Stolichnaya \$6.000

Vodka Absolut Original \$6.900

Vodka Grey Goose Original \$10.900

Vodka Grey Goose Sabores \$10.900
(LE CITRON, LA POIRE, L'ORANGE).

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Brut \$16.900

Miguel Torres Estelado País \$19.900

Casa Silva Fervor \$29.900
(RANCO)

SAUVIGNON BLANC

Leyda Single Vineyard Garuma \$18.900
(LEYDA)

Casa Silva Cool Coast \$25.900
(COLCHAGUA COSTA)

Amayna Inox \$27.900
(COLCHAGUA COSTA)

Miguel Torres Cordillera \$30.900
(OSORNO)

Montes Outer Limits \$33.900
(ZAPALLAR)

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas \$18.900
(LEYDA)

Casa Silva Cool Coast \$32.900
(COLCHAGUA)

Los Parientes Baettig \$49.900

CARMENERE

Los Boldos Grande Reserve \$18.900
(CACHAPOAL)

Casa Silva Terroir De Familia \$18.900
(COLCHAGUA)

Concha Y Toro Gran Reserva \$18.900

Viu Manent Gran Reserva \$19.900
(COLCHAGUA)

Tarapacá Gran Reserva \$20.900
(MAIPO)

Santa Ema Gran Reserva \$22.900
(CACHAPOAL)

Toro De Piedra \$22.900
(MAULE)

Undurraga T.H. \$25.900
(TERROIR HUNTER) (PEUMO)

Casa Silva Gran Terroir De Los Andes \$25.900
(COLCHAGUA)

Terranoble Azara \$26.900

Concha y Toro Marques de Casa y Concha \$27.900
(CACHAPOAL)

Maquis Gran Reserva \$29.900
(COLCHAGUA)

Tabalí Micas \$30.900
(MAIPO)

Montes Alpha \$33.900
(COLCHAGUA)

Pérez Cruz Limited Edition \$34.900
(MAIPO)

Koyle Royale \$40.900

Lapostolle Cuvee Alexandra \$40.900
(COLCHAGUA APALTA)

Terranoble Ca2 Costa Premium \$49.900

Terrunyo \$49.900

Casa Silva S7 \$49.900

Ecral \$49.900

CHARDONNAY

Calyptra Vivendo \$20.900

Miguel Torres Cordillera \$30.900
(LIMARÍ)

Monthes Alpha \$33.900
(CASABLANCA)

Matetic Equilibrio \$37.900

Amelia \$44.900

Los Parientes Baettig \$49.900

MERLOT

San Pedro Castillo De Molina \$18.900
(RAPEL)

Tarapacá Gran Reserva \$20.900
(MAIPO)

Santa Ema Gran Reserva \$22.900
(MAIPO)

Montes Alpha \$33.900
(COLCHAGUA)

VINOS NACIONALES

CARBONET SAUVIGNON

Los Boldos Grande Reserve \$18.900

(CACHAPOAL)

Casa Silva Terroir De Familia \$18.900

(COLCHAGUA)

Viu Manent Gran Reserva \$19.900

Tarapacá Gran Reserva \$20.900

(MAIPO)

Santa Ema Gran Reserva \$22.900

(MAIPO)

Toro De Piedra \$22.900

(COLCHAGUA)

Undurraga T.H. \$25.900

(TERROIR HUNTER) (ALTO MAIPO)

Casa Silva Gran Terroir De Los Andes \$25.900

(COLCHAGUA)

Marques de Casa Concha \$27.900

Miguel Torres Cordillera \$28.900

Tabalí Talud \$31.900

(MAIPO)

Montes Alpha \$33.900

(COLCHAGUA)

Viu Manent Single Vineyard La Capilla \$39.900

(COLCHAGUA)

Lapostolle Cuvee Alexandra \$40.900

(COLCHAGUA APALTA)

Casa Silva S38 \$49.900

ROSE

Vik La Piu Belle \$39.900

ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto \$25.900

(CASABLANCA)

Von Siebenthal Parcela 7 \$29.900

(ACONCAGUA)

Tarapacá Gran Reserva Blend Series \$29.900

(MAIPO)

Casa Silva Quinta Generación \$44.900

(COLCHAGUA)

Marques De Casa Concha Heritage \$65.900

MALBEC

Loma Larga \$39.900

SYRAH

Montes Alpha \$33.900

(COLCHAGUA)

OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" \$29.900

(COLCHAGUA)

GRANDES TINTOS

Perez Cruz Piedra Seca \$42.900

Alatair Sideral \$59.900

(CACHAPOAL ÁNDES)

Vik Mila Cala \$59.900

(CACHAPOAL)

Caballo Loco Grand Cru Sagrada Familia \$59.900

Almaviva Epu \$89.900

(MAIPO)

Casa Silva Microterroir Carmenere \$99.000

(COLCHAGUA)

San Pedro Cabo De Hornos \$109.000

(CACHAPOAL ÁNDES)

Montes Purple Angel \$190.000

(COLCHAGUA)

Carmin de Peumo \$178.500

La Postolle Clos De Apalta \$270.000

(COLCHAGUA APALTA)

Concha y Toro Don Melchor \$280.000

(COLCHAGUA APALTA)

Almaviva \$320.000

(MAIPO)

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$35.900
(LUJÁN DE CUYO)

PROSECCO ITALIANO

Martini Prosecco Doc \$17.900
(VENETTO FRULLI)

Martini Brut \$17.900
(VENETTO FRULLI)

CHAMPAGNE

Moet & Chandon \$160.000
(CHAMPAGNE)

Dom Perignon \$460.000
(CHAMPAGNE)

SPUMANTE FRIZZANTE

Ceci Lambrusco Terre Verdiane \$25.900
(LAMBRUSCO EMILIA)

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro) \$25.900
(LAMBRUSCO EMILIA)

SANGIOVESSE ITALIANO

Antori Chianti Classico Riserva \$59.900
(TOSCANA)

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$29.900
(UCO)

Los Intocables \$29.900

Finca La Celia Elite \$31.900
(UCO)

Escorihuela Gascón \$33.900
(LUJÁN DE CUYO)

Luigi Bosca D.O.C Single Vineyard \$40.900
(MENDOZA)

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

Chandon Brut \$7.500

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast \$6.500

Amayna Inox \$7.000

CHARDONNAY

Calypra Vivendo \$5.500

ENSAMBLAJE

Casa Silva Quinta Generación \$9.900

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$6.500

Concha y Toro Marques de Casa Concha \$7.000

Miguel Torres Cordillera \$7.000

SYRAH

Casa Silva Cool Coast \$6.900

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast \$8.500

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$6.500

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva \$5.900

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir De Los Andes \$6.500

Concha y Toro Marques de Casa Concha \$7.000

Perez Cruz Limited Edition \$9.000

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE

Piegari
Ristorante

  @piegari.ristorante

Reserva en www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621