

نصره

Ristorante

صحن!



ENTRADAS FRÍAS

Capresse

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

\$10.900

Mozzarella con Pimienta y Oliva

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

\$11.900

Variedad de Bruschettas

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

\$11.900

Carpaccio de Filete

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

\$12.900

Carpaccio de Salmón

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

\$12.900

Prosciutto San Danielle

JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN SAN DANIELLE, 100GRS.

\$15.900

Burrata Rúcula Prosciutto

BURRATA CENTRO CREMOSO, PROSCIUTTO, RÚCULA Y TOMATE CHERRY.

\$15.900

Antipasto

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

\$28.900 (3p)

ENTRADAS CALIENTES

Mozzarella Milano

TRIÁNGULOS DE QUESO MOZZARELLA APANADOS SERVIDOS CON SALSA POMODORO.

\$8.900

Rabas a la Romana

ANILLOS DE CALAMARES FRITOS ACOMPAÑADO DE SALSA TÁRTARA.

\$9.900

Berenjenas al Forno

BERENJENAS GRATINADAS AL HORNO CON QUESO MOZZARELLA Y SALSA POMODORO.

\$8.900

Malfatti

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

\$11.900

Camarones a la Crema de Ajo

CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

\$13.900

Camarones al Ajillo

CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y OLIVA.

\$13.900

Camarones Milano

CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA.

\$13.900

Ostiones a la Parmesana

\$16.900

CUERDAS DE GUITARRA® Hechas en casa

Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

\$11.900

Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo

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

\$11.900

Cuerdas de Guitarra Carretieri

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ACEITUNAS.

\$12.900

Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa

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

\$12.900

Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON TROCITOS DE TOCINO, CREMA, QUESO PARMESANO Y HUEVO.

\$13.900

Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y MARISCOS.

\$16.900

PASTAS SECAS

Pappardelle al Pesto

PAPARDELLE CON ALBAHACA, AJO Y NUECES MOLIDAS.

\$10.900

Penne Rigate Amatriciana

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

\$11.900

Spaghetti Bolognese

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

\$11.900

PASTAS ARTESANALES Hechas en casa

Fettuccine al Funghi

FETTUCCHINE CON SALSA DE MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

\$12.900

Gnocchi a la Cirocco

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

\$12.900

Fettuccine San Valentín

FETTUCCHINE DE RAGÚ DE CORDERO MARINADO EN HIERBAS Y BRASEADO EN REDUCCIÓN DE VINO CARMÉNERÈ Y MENTA FRESCA.

\$13.900

Gnocchi Al Sugo Di Vitello

GNOCCHI DE PAPA CON CARNE EN SU JUGO.

\$13.900

Cannelloni Alla Bolognesa e Panna

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

\$15.900

Lasagna

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

\$15.900

Fettuccine Nero Di Sepia Con Scampi e Panna Di Aglio

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

\$15.900

PASTAS RELLENAS Hechas en casa

Ravioli Scroffa

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

\$12.900

Ravioli Regina

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

\$12.900

Sorrentini Alla Francesa

SORRENTINOS GRATINADOS RELLENOS CON MOZZARELLA Y JAMÓN ACARAMELADO.

\$12.900

Ravioli Carciofo

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

\$13.900

Cappelletti Verdi Alla Valdostana

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

\$13.900

Sorrentini Montagna

SORRENTINOS RELLENOS DE OSOBUCO BRASEADO LENTAMENTE EN SALSA DE CÍTRICOS.

\$14.900

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna

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

\$15.900

Ravioli Nero di Salmone

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

\$16.900

Ravioli Emperatore

RAVIOLONES RELLENOS CON FOIE GRAS Y CONFIT DE PATO, SALSA OPORTO Y AIRES DE PORTOBELLO.

\$18.900

RISOTTOS

Risotto al Funghi

ARROZ ARBORIO CON VARIEDAD DE CHAMPIÑONES.

\$10.900

Risotto con Camarones

ARROZ ARBORIO CON CAMARONES.

\$13.900

Risotto con Ragú de Cordero

ARROZ ARBORIO CON CARNE DE CORDERO EN LARGA COCCIÓN.

\$14.900

Risotto con Mariscos

ARROZ ARBORIO CON CALAMARES, PULPO, CHORITOS, CAMARONES Y OSTIONES.

\$14.900

Risotto con Osobuco

ARROZ ARBORIO CON OSOBUCO BRASEADO.

\$19.900

CARNES & POLLO

Pechuga de Pollo

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA.

\$9.900

Pollo a la Calabresa

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

\$14.900

Milanesa Napolitana

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

\$19.900

Ojo de Bife 300gr.

\$16.900

Filete 300gr.

FFILETE A LA PARIILA

\$19.900

Bife de Chorizo 300gr..

\$16.900

Filete a la Pimienta con Papas al Gratin

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

\$21.900

Entraña Americana Choice 250gr.

\$21.900

PESCADOS

Salmón con Espinacas a la Crema

SALMÓN CHILENO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA.

\$18.900

Congrio Chablis

CONGRIO CON SALSA DE CAMARONES, ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES.

\$19.900

Congrio Venezia

CONGRIO GRILLADO SOBRE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR, SALTEADO DE MARISCOS Y EMULSIÓN DE AZAFRÁN.

\$21.900

GUARNICIONES

Arroz

\$3.900

Puré Mousseline

\$3.900

Papas Fritas

\$3.900

Papas Gratinadas

\$3.900

Espinacas a la Crema

\$4.900

Vegetales Salteados

\$4.900

ENSALADAS

Cesar Clásica

LECHUGA, CRUTONES, QUESO PARMESANO, DRESSING.

\$10.900

Ensalada Rabanito y Mango

LOLLO ROSSO, LOLLO BIONDA, MIX BABY, RABANITO, MANGO, PIMENTON ROJO ASADO, NUEZ, PALTA (DERESSING DE MANGO Y MOSTAZA ANTIGUA)

\$10.900

Cesar Pollo

LECHUGA, POLLO, CRUTONES, QUESO PARMESANO, DRESSING.

\$11.900

Cesar Camarón

LECHUGA, CAMARONES, CRUTONES, QUESO PARMESANO, DRESSING.

\$13.900

Ensalada con Queso Azul

LOLLO BIONDA, MIX BABY, QUESO AZUL, DULCE DE MEMBRILLO, CHIP DE TOCINO, TOMATE CHERRY (DERESSING DE QUESO AZUL)

\$12.900

Ensalada Prosciutto Boconccini

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

\$13.900

POSTRES

FLAN CASERO

FLAN CON CARAMELO, DULCE DE LECHE.
\$5.600

PANNA COTTA

POSTRE TÍPICO ITALIANO EN BASE A CREMA CON SALSA DE BERRIES.
\$5.600

COPA DE HELADO

HELADO DE SABORES.
\$5.600

PROFITEROLES

BUÑUELOS DE PASTA CHOUX, RELLENOS DE CREMA, CON SALSA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA PASTELERA.
\$5.900

ZABAGLIONE

MOUSSE A BASE DE YEMA DE HUEVO, AZÚCAR, MARSALA.
\$6.200

CREPPE DE MANZANA

PANQUEQUE, HELADO DE CREMA AMERICANA, MANZANA, SALSA CARAMELO.
\$6.300

MERINGATA

FRUTILLAS CON TROZOS DE MERENGUE, CREMA CHANTILLY, HELADO DE CREMA AMERICANA Y SALSA DE BERRIES.
\$6.300

TIRAMISÚ

BIZCOCHO, MOUSSE DE CAFÉ, QUESO MASCARPONE.
\$6.500

CRÈME BRÛLÉE

CREMA AROMATIZADA DE VAINILLA CON CUBIERTA DE CARAMELO.
\$6.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE

BIZCOCHO CON CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO.
\$6.500

CREPPE DULCE DE LECHE

PANQUEQUE DULCE DE LECHE.
\$6.800

CAREMELLATA DE FRAGOLA

FRUTILLAS GLACEADAS, HELADO DE CREMA AMERICANA, ALMENDRAS TOSTADAS.
\$6.900

CAFÉ & TÉ

CAFÉ ESPRESSO

\$2.400

CAFÉ LUNGO

\$2.400

CAFÉ CAPUCCINO

\$2.900

CAFÉ CORTADO

\$2.900

CAFÉ RISTRETTO

\$2.400

CAFÉ DOBLE

\$3.200

TÉ TRADICIÓN

\$2.600

TÉ VERDE

\$1.900

INFUSIONES

\$2.600

JUGOS & LIMONADAS

FRUTILLA, FRAMBUESA, MANGO, MARACUYÁ Y DURAZNO

(PULPAS)
\$3.600

DETOX

(NARANJA NATURAL + PIÑA + ALBAHACA + MENTA + CILANTRO)
\$4.500

LIMONADA CLÁSICA

\$3.900

LIMONADA MENTA/JENGIBRE

\$4.200

BEBIDAS & AGUAS

AGUA MINERAL VITAL CON Y SIN GAS 505cc

\$2.200

BEBIDAS

\$2.500

RED BULL

\$3.500

ACQUA PANNA 505cc

\$3.900

SAN PELLEGRINO 505cc

\$3.900

TONICA PREMIUM

\$3.900

CERVEZAS NACIONALES

KUNSTMANN SIN FILTRAR 330cc

\$4.500

KUNSTMANN TOROBAYO 330cc

\$4.500

AUSTRAL CALAFATE 330cc

\$4.500

AUSTRAL TORRES DEL PAINE 500cc

\$5.500

CERVEZAS IMPORTADAS

PERONI 330CC

\$3.000

HEINEKEN 0° 330cc

\$4.000

CORONA EXTRA 355cc

\$4.000

CORONA EXTRA LIGHT 355cc

\$4.000

MENEBREA AMBAR 330CC

\$4.500

SCHOP

STELLA ARTOIS 500cc

\$4.500

APERITIVOS

MARTINI RUBINO E TONIC

\$4.800

CAMPARI TÓNICA

\$5.500

AMARETTO SOUR

\$5.500

PISCO SOUR PERUANO

\$5.900

LIVENZA SPRITZ

\$6.000

APEROL SPRITZ

\$6.000

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$6.000

PISCO SOUR NACIONAL

\$6.500

ST-GERMAIN SPRITZ

\$7.900

PISCO SOUR NACIONAL DOBLE

\$8.900

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL

\$9.900

PISCO SOUR PREMIUM

(NACIONAL)

\$10.900

PISCO SOUR PREMIUM

(PERUANO)

\$12.900

CÓCTELES

BELLINI

\$4.500

KIR ROYAL

\$4.500

CAIPIRINHA

\$5.500

BACARDÍ MOJITO CUBANO

\$5.500

DAIQUIRI

\$5.500

TEQUILA MARGARITA

\$5.500

NEGRONI

\$6.500

DRY MARTINI

\$6.500

OLD FASHIONED

\$6.500

RUSTY NAIL

\$6.500

RUSO BLANCO O RUSO NEGRO

\$6.500

BLOODY MARY

\$6.500

MOSCOW MULE

\$8.900

CÓCTELES DE LA CASA

VENDETTA

(APEROL, MIX CÍTRICOS, JARABE DE TÉ CHAI, FERNET)

\$6.900

REY TANO

(GIN BOMBAY, VERMOUTH MARTINI, CYNAR, BITTER, AROMATIC TONIC)

\$6.900

MELGRANO SPRITZ

(LIVENZA, RAMAZZOTTI, MARTINI BLANCO, PROSECCO RICCADONNA, SAN PELLEGRINO MELOGRANO)

\$6.900

IL TE DELLA REGINA

(GIN BOMBAY, RAMAZZOTTI, JARABE DE TÉ CHAI, JUGO DE POMELO, PROSECCO RICCADONNA)

\$6.900

I'NEVITABILE SANGRIA

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

\$6.900

PIEGARONI

(GRAPPA, REDUCCIÓN CARMÉNÈRE, CAMPARI, BITTER)

\$7.900

BAMBINO

(WHISKY J. W. BLACK LABEL, JUGO DE MANZANA, GINGER ALE, JARABA DE CANELA, JENGIBRE)

\$7.900

BEE- FRUTTATO

(GIN BOMBAY SAPPHIRE, DRAMBUIE, MIX CITRICO, JARABE ESPECIADO, TONICA FEVER TREE MEDITERRANEA, BITTER NARANJA)

\$7.900

FRESCHEZZA DEL POMPELMO

(GIN BOMBAY SAPPHIRE MACERADO CON HIBISCO, ST GERMAIN, JUEGO POMELO, BITTER CREOLE, TONICA)

\$7.900

MAITALIANO

(RON PLANTATION 5 AÑOS, RON BACARDI BLANCO MACERADO ESPECIAS, AMARETTO DISARONNO, COINTREAU, LIMON SUTIL, ROCK CANDY SIRUP)

\$7.900

PRINCIPESSA

(RON BACARDI CARTA BLANCA, LICOR DE COCO "DE KUYPER, LICOR DE PIÑA "DE KUYPER, MIX LIMON SUTIL MENTA Y BITTER ANGOSTURA)

\$7.900

BELLA DONNA

(PISCO WAQAR, RAMAZZOTTI, JUGO DE POMELO, OLEO MANDARINA, SAN PELLEGRINO ARANCIATA ROSA)

\$8.900

BAJATIVOS

ARAUCANO

\$4.000

MENTA

\$4.000

LIMONCELLO

\$4.500

FERNET BRANCA

\$4.500

BAILEY'S ORIGINAL

\$4.900

FRANGELICO

\$4.900

AMARULA

\$4.900

JEREZ TÍO PEPE

\$4.900

SAMBUCA

\$5.000

DRAMBUIE

\$5.000

OPORTO TAYLOR'S

\$5.000

BENEDICTINE

\$5.500

ST-GERMAIN

\$5.500

DISARONNO

\$5.900

GRAND MARNIER

\$8.900

COGNAC HENESSY V.S

\$8.900

COGNAC HENESSY V.S.O.P

\$16.900

DESTILADOS

GIN BEEFEATER
\$5.500

GIN TANQUERAY LONDON
\$6.000

GIN BOMBAY SAPPHIRE
\$6.000

GIN HENDRICK'S
\$9.900

GIN CITADELLE
\$9.900

GIN MONKEY 47
\$10.900

JÄGERMEISTER SHOT
\$4.500

PISCO ALTO DEL CARMEN 35°
\$4.500

PISCO ALTO DEL CARMEN 40°
\$5.000

PISCO WAQAR 40°
\$8.900

RON HAVANA CLUB
(7 AÑOS)
\$6.900

RON MATUSALEM SOLERA
(7 AÑOS)
\$6.900

RON PAMPERO ANIVERSARIO
\$9.900

RON ZACAPA 23
\$12.900

TEQUILA JOSE CUERVO SILVER/REPOSADO
\$4.000

TEQUILA DON JULIO BLANCO/REPOSADO
\$9.000

VODKA STOLI
\$5.000

VODKA ABSOLUT ORIGINAL
\$5.500

VODKA GREY GOOSE ORIGINAL
\$8.900

VODKA GREY GOOSE SABORES
(LE CITRON, LA POIRE, L'ORANGE)
\$8.900

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA
\$6.000

JACK DANIEL'S OLD N°7
\$7.900

GLENFIDDICH 12 AÑOS-SINGLE MALT
\$8.900

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA
\$8.900

GLENMONARGIE THE ORIGINAL 10
\$8.900

CHIVAS REGAL 12 AÑOS
\$8.900

MAKER'S MARK
\$9.900

MACALLAN FO 12 AÑOS
\$11.900

CHIVAS REGAL 18 AÑOS
\$17.900

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

UNDURRAGA EXTRA BRUT (LEYDA)
\$17.900

MIGUEL TORRES ESTELADO ROSE (MAULE)
\$18.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (CURICÓ)
\$28.900

CASA SILVA FERVOR (RANCO)
\$37.900

SAUVIGNON BLANC

LEYDA SINGLE VINEYARD GARUMA (LEYDA)
\$17.900

CASA SILVA COOL COAST (COLCHAGUA COSTA)
\$23.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (OSORNO)
\$25.900

MONTES OUTER LIMITS (ZAPALLAR)
\$26.900

CHARDONNAY

MIGUEL TORRES CORDILLERA (LIMARÍ)
\$25.900

MONTHES ALPHA (CASABLANCA)
\$26.900

PINOT NOIR

LEYDA SINGLE VINEYARD BRISAS (LEYDA)
\$18.900

QUINTAY EQ GRAN RESERVA (CASABLANCA)
\$19.900

CASA SILVA COOL COAST (COLCHAGUA)
\$28.900

MERLOT

SAN PEDRO CASTILLO DE MOLINA (RAPEL)
\$15.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO)
\$18.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA)
\$26.900

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA (COLCHAGUA APALTA)
\$33.900

CARMENERE

UNDURRAGA T.H. (TERROIR HUNTER) (PEUMO)
\$22.900

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES (COLCHAGUA)
\$23.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (CACHAPOAL)
\$25.900

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA Y CONCHA (CACHAPOAL)
\$25.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA)
\$26.900

TABALÍ MICAS (MAIPO)
\$28.900

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO)
\$31.900

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA (COLCHAGUA APALTA)
\$33.900

CONCHA Y TORO TERRUNYO (CACHAPOAL)
\$46.900

CARMENERE

LOS BOLDOS GRANDE RESERVE (CACHAPOAL)
\$15.900

CONCHA Y TORO CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA (PEUMO)
\$16.900

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA (COLCHAGUA)
\$17.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO)
\$18.900

VIU MANET GRAN RESERVA (COLCHAGUA)
\$18.900

MAQUIS GRAN RESERVA (COLCHAGUA)
\$19.900

SYRAH

MIGUEL TORRES CORDILLERA (ELQUI)
\$25.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA)
\$26.900

CASA SILVA COOL COAST (COLCHAGUA COSTA)
\$28.900

MALBEC

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO)
\$31.900

VIU MANET SINGLE VINEYARD SAN CARLOS (COLCHAGUA)
\$34.900

CARBENET SAUVIGNON

LOS BOLDOS GRANDE RESERVE (CACHAPOAL)
\$15.900

CONCHA Y TORO CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA (MAIPO)
\$16.900

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA (COLCHAGUA)
\$17.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO)
\$18.900

UNDURRAGA T.H. (TERROIR HUNTER) (ALTO MAIPO)
\$22.900

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES (COLCHAGUA)
\$23.900

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA (MAIPO)
\$25.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA)
\$26.900

TABALÍ TALUD (MAIPO)
\$28.900

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO)
\$31.900

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA (COLCHAGUA APALTA)
\$33.900

VIU MANER SINGLE VINEYARD LA CAPILLA (COLCHAGUA)
\$34.900

CONCHA Y TORO TERRUNYO (MAIPO)
\$46.900

OTRAS CEPAS TINTAS

MAQUIS GRAN RESERVA "CABERNET FRANC" (COLCHAGUA)
\$19.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA VIGMO "CARIGNAN" (MAULE)
\$25.900

TERRAMATER RESERVA "SANGIOVESE" (MAIPO)
\$25.900

ROSÉ

LAPOSTOLLE LE ROSE (COLCHAGUA APALTA)
\$18.900

ENSAMBLAJES TINTOS

LOMA LARGA QUINTETO (CASABLANCA)
\$20.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA BLEND SERIES (MAIPO)
\$33.900

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA ETIQUETA NEGRA
(MAIPO)
\$34.900

CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN (COLCHAGUA)
\$39.900

GRANDES TINTOS

LOS BOLDOS GRAND CLOS (CACHAPOAL)
\$49.000

ALATAIR SIDERAL (CACHAPOAL ANDES)
\$53.000

ALMAVIVA EPU (MAIPO)
\$70.000

CASA SILVA MICROTERROIR CARMENERE (COLCHAGUA)
\$80.000

SAN PEDRO CABO DE HORNOS (CACHAPOAL ANDES)
\$82.000

MIGUEL TORRES MANSO DE VELASCO (CURICÓ)
\$90.000

ALTAZOR (MAIPO)
\$90.000

MONTES PURPLE ANGEL (COLCHAGUA)
\$169.000

LAPOSTOLLE CLOS DE APALTA (COLCHAGUA APALTA)
\$180.000

CONCHA Y TORO DON MELCHOR (MAIPO)
\$240.000

MONTES ALPHA M (COLCHAGUA)
\$197.000

ALMAVIVA (MAIPO)
\$290.000

ESPUMANTE ARGENTINO

FINCA FLICHMAN EXTRA BRUT (MENDOZA)
\$16.900

CHANDON BRUT (LUJÁN DE CUYO)
\$22.900

PROSECCO ITALIANO

MARTINI PROSECCO DOC (VENETTO FRULLI)
\$17.900

MARTINI BRUT (VENETTO FRULLI)
\$17.900

RICCADONNA PROSECCO (VENETO-FRULLI)
\$19.900

FERRARI, FERRARI BRUT (TRENTO)
\$81.000

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON (CHAMPAGNE)
\$89.000

DOM PERIGNON (CHAMPAGNE)
\$315.000

SPUMANTE FRIZZANTE

CECI LAMBRUSCO TERRE VERDIANE (LAMBRUSCO EMILIA)
\$19.900

SANGIOVESSE ITALIANO

ANTORI MARCHESE ANTORI CUVÉE ROYALE (FRANCIACORTA)
\$43.000

ANTORI CHIANTI CLASSICO RISERVA (TOSCANA)
\$45.000

ANTORI BRUNELLO DI MONTALCINO (MONTALCINO)
\$115.000

MALBEC ARGENTINO

TRAPICHE PURE MALBEC (UCO)
\$19.900

SALENTEIN (UCO)
\$24.900

FINCA LA CELIA ELITE (UCO)
\$28.900

ESCORIHUELA GASCÓN (LUJÁN DE CUYO)
\$28.900

KAIKEN ULTRA (MENDOZA)
\$31.900

LUIGI BOSCA D.O.C SINGLE VINEYARD (MENDOZA)
\$34.900

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

CHANDON BRUT
\$4.500

SAUVIGNONBLANC

CASA SILVA COOL COAST
\$5.900

CHARDONNAY

MIGUEL TORRES CORDILLERA
\$6.400

CABERNET SAUVIGNON

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES
\$5.900

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA
\$6.500

CARMENERE

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES
\$5.900

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA
\$6.500

MERLOT

TARAPACÁ GRAN RESERVA
\$5.000

SYRAH

CASA SILVA COOL COAST
\$6.900

PINOT NOIR

CASA SILVA COOL COAST
\$6.200

MALBEC ARGENTINO

TRAPICHE PURE MALBEC
\$5.000

SALENTEIN
\$6.000

ENSAMBLAJE

LOMA LARGA QUINTETO
\$5.500

CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN
\$9.900

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE

Piegari
Ristorante

  @piegari.ristorante

Reservas en www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621