

# 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

### CARAMELLATA 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

# VINOS NACIONALES

## 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

**VALDIVIESO CABALLO LOCO GRAN CRU** (MAIPO)  
\$55.000

**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)  
\$190.000

**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](http://www.piegari.cl)

 Cel.: +56 9 3453 7621