

SUGERENCIAS

ENTRADAS:

Burrata Rúcula Prosciutto

Burrata centro cremoso, prosciutto, rúcula, tomate cherry.

\$15.900

Camarones a la Crema de Ajo

Camarones en suave crema de ajo, limón.

\$13.900

Malfatti

Albóndigas de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, gratinadas con queso mozzarella.

\$11.900

Berenjenas al Forno

Berenjenas gratinadas al horno con queso mozzarella, salsa pomodoro.

\$7.900

Prosciutto San Danielle

Jamón Italiano con denominación de origen San Danielle, 100grs.

\$14.500

RISOTTOS:

Risotto con Camarones

Arroz arborio con camarones calibre 24/30.

\$13.900

Risotto con Ragú de Cordero

Arroz arborio con carne de cordero en larga cocción.

\$14.600

PASTAS:

Cuerdas de Guitarra Carretieri

Finos spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y aceitunas.

\$12.900

Cuerdas de Guitarras al Fruti Di Mare

Finos spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y mariscos.

\$15.900

Fettuccine Nero Di Sepia Con Scampi e Panna

Di Aglio

Fettuccine con tinta de calamar, con camarones en suave crema de ajo y limón.

\$14.900

Sorrentini Alla Francesa

Sorrentinos gratinados rellenos con mozzarella, jamón acaramelado.

\$11.900

Ravioli Nero Di Salmone

Ravioles de tinta de calamar rellenos con salmón, servido con salsa de almendras, champiñones.

\$15.900

CARNES Y POLLOS:

Pollo a la Calabresa

Pollo con morrones, aceitunas, ajo, paprika y papas chauchas.

\$13.900

Filete a la Pimienta con Papas al Gratin

Filete a la plancha con salsa a la pimienta con papas gratinadas.

\$18.900

ENTRADAS FRÍAS

Variedad de Bruschettas

Berenjenas Sicilianas; Salmón/Philadelphia; Prosciutto/Mozarella Fior Di Latte y Tomate Roque.

\$9.900

Prosciutto San Danielle

Jamón italiano denominación de origen San Danielle, 100grs.

\$14.500

Burrata Rúcula Prosciutto

Burrata centro cremoso, prosciutto, rúcula y tomate cherry.

\$15.900

Carpaccio de Salmón

Finas láminas de salmón, rúcula, láminas grana padanno y parmesano con aderezo.

\$12.900

Carpaccio de Filete

Finas láminas de filete, láminas grana padanno y parmesano con aderezo.

\$10.900

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.

\$10.900

Antipasto

Mozzarella Fior Di Latte, gruyère, pecorino, grana padano, prosciutto, aceitunas, berenjenas siciliana, salame napolí, spianatta de la sila (picante), frutos secos, frutilla y tostadas.

\$25.900 (3p)

ENTRADAS CALIENTES

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

Mozzarella Milano

Triángulos de queso mozzarella apanados servidos con salsa pomodoro.

\$8.900

Berenjenas al Forno

Berenjenas gratinadas al horno con queso mozzarella y salsa pomodoro.

\$7.900

Malfatti

Albóndigas de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, gratinadas con queso mozzarella.

\$11.900

Rabas a la Romana

Anillos de calamares fritos acompañado de salsa tártara.

\$8.900

CUERDAS DE GUITARRA®

Hechas en casa

Cuerdas de Guitarra Carretieri

Finos spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y aceitunas.

\$12.900

Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico

Finos spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y albahaca.

\$10.900

Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare

Finos spaghetti frescos al huevo con salsa pomodoro y mariscos.

\$15.900

Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa

Finos spaghetti frescos al huevo con salsa de tomate y carne picada.

\$11.900

Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara

Finos spaghetti frescos al huevo con trocitos de tocino, crema, queso parmesano y huevo.

\$11.900

Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo

Finos spaghetti frescos al huevo con jamón acaramelado, crema y queso parmesano.

\$10.900

PASTAS ARTESANALES

Hechas en casa

Fettuccine Nero Di Sepia Con Scampi e Panna Di Aglio

Fettuccine con tinta de calamar, camarones en suave crema de ajo y limón.

\$14.900

Fettuccine al Funghi

Fettuccine con salsa de mix champiñones a la crema.

\$12.900

Fettuccine San Valentín

Fettuccine de ragú de cordero marinado en hierbas y braseado en reducción de vino carménère y menta fresca.

\$12.900

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

Ravioli Carciofo

Ravioles rellenos con alcachofas y prosciutto acompañado con salsa de matequilla mix de tomates y albahaca.

\$13.900

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna

Ravioles rellenos de cordero braseado, servido con salsa de champiñones.

\$14.500

Ravioli Nero di Salmone

Ravioles de tinta de calamar rellenos con salmón, servido con salsa de almendras y champiñones.

\$15.900

Ravioli Emperatore

Raviolones rellenos con foie gras y confit de pato, salsa oporto y aires de portobello.

\$18.900

Cappelletti Verdi Alla Valdostana

Cappellettis verdes rellenos de queso gruyère y salsa de queso parmesano.

\$12.900

Sorrentini Alla Francesa

Sorrentinos gratinados rellenos con mozzarella y jamón acaramelado.

\$12.600

Sorrentini Montagna

Sorrentinos rellenos de osobuco braseado lentamente en salsa de cítricos.

\$13.900

PASTAS SECAS

Penne Rigate Amatriciana

Penne rigate con salsa pomodoro, tocino, reducción de vino blanco.

\$11.900

Pappardelle al Pesto

Papardelle con albahaca, ajo y nueces molidas.

\$9.900

Spaghetti Bolognese

Spaghetti con salsa de tomate y carne picada.

\$10.900

OTRAS PASTAS ARTESANALES

Hechas en casa

Gnocchi a la Cirocco

Gnocchi de papa con crema de espinacas, ricota y parmesano.

\$10.900

Gnocchi Al Sugo Di Vitello

Gnocchi de papa con carne en su jugo.

\$12.900

Cannelloni Alla Bolognesa e Panna

Canelloni relleno de espinaca y ricotta con salsa de tomates y carne picada.

\$14.900

Lasagna

Tradicional lasagna con salsa bolognesa y queso mozzarella gratinado con queso parmesano.

\$14.900

RISOTTOS

Risotto al Funghi

Arroz arborio con variedad de champiñones.

\$10.500

Risotto con Camarones

Arroz arborio con camarones.

\$13.900

Risotto con Ragú de Cordero

Arroz arborio con carne de cordero en larga cocción.

\$14.600

Risotto con Mariscos

Arroz arborio con calamares, pulpo, choritos, camarones y ostiones.

\$14.900

Risotto con Osobuco

Arroz arborio con osobuco braseado.

\$18.900

CARNES & POLLO

Filete 300gr.

Filete a la parrilla.

\$16.900

Filete a la Pimienta con Papas al Gratín

Filete a la plancha con salsa a la pimienta con papas gratinadas.

\$18.900

Pollo a la Calabresa

Pollo con morrones, aceitunas, ajo, paprika y papas chauchas.

\$13.900

Milanesea Napolitana

Milanesea apanada con pomo doro, jamón acaramelado, pesto de albahaca y queso mozzarella.

\$17.900

Pechuga de Pollo

Pechuga de pollo a la plancha.

\$8.900

Entraña Americana Choice 300gr.

\$26.900

Ojo de Bife 450gr.

\$19.900

Bife de Chorizo 450gr.

\$19.900

PESCADOS

Congrio Venezia

Congrio grillado sobre risotto en tinta de calamar, salteado de mariscos y emulsión de azafrán.

\$21.900

Congrio Chablis

Congrio con salsa de camarones, espárragos y champiñones.

\$19.900

Salmón con Espinacas a la Crema

Salmón chileno a la plancha con espinacas a la crema.

\$18.900

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.

\$8.600

Cesar Camarón

Lechuga, camarones, crutones, queso parmesano, dressing.

\$12.900

Cesar Pollo

Lechuga, pollo, crutones, queso parmesano, dressing.

\$9.900

Ensalada Rabanito y Mango

Lollo rosso, lollo bionda, mix baby, rabanito, mango, pimenton rojo asado, nuez, palta (deressing de mango y mostaza antigua)

\$10.600

Ensalada con Queso Azul

Lollo bionda, mix baby, queso azul, dulce de membrillo, chip de tocino, tomate cherry (deressing de queso azul)

\$11.900

Ensalada Prosciutto Boconccini

Rúcula, lollo rosso, lollo bionda, prosciutto, boconchinni, tomate cherry (sandía, rojo y amarillo) alcachofa granapadanno, tostadas.

\$12.900

POSTRES

FLAN CASERO

Flan con caramelo, dulce de leche.

\$5.500

ZABAGLIONE

Mousse a base de yema de huevo, azúcar, marsala.

\$6.200

TIRAMISÚ

Bizcocho, mousse de café, queso mascarpone.

\$6.500

CARAMELLATA DE FRAGOLA

Frutillas glaceadas, helado de crema americana, almendras tostadas.

\$6.900

COPA DE HELADO

Helado de sabores.

\$5.200

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Bizcocho con centro de chocolate líquido y helado.

\$6.500

CREPPE DULCE DE LECHE

Panqueque dulce de leche.

\$6.800

PROFITEROLES

Buñuelos de pasta choux, rellenos de crema, con salsa de chocolate, helado de crema pastelera.

\$5.900

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

PANNA COTTA

Postre típico italiano en base a crema con salsa de berries.

\$5.500

CRÈME BRÛLÉE

Crema aromatizada de vainilla con cubierta de caramelo.

\$6.500

CAFÉ & TÉ

CAFÉ EXPRESSO

(Expreso)

\$2.100

CAFÉ LUNGO

(Largo)

\$2.100

CAFÉ CAPUCCINO

(Capuccino)

\$2.200

CAFÉ CORTADO

(Café y leche)

\$2.200

CAFÉ RISTRETTO

(Ristretto)

\$2.100

CAFÉ DOBLE

(Americano)

\$3.200

TÉ TRADICIÓN

(Té negro)

\$1.900

TÉ VERDE

(Té verde)

\$1.900

INFUSIONES

(Té de hierbas)

\$1.900

BEBIDAS & AGUAS

BEBIDAS

\$2.400

ACQUA PANNA 505cc

\$3.900

SAN PELLEGRINO 505cc

\$3.900

AGUA MINERAL VITAL CON Y SIN GAS 505cc

\$2.200

FEEVER TREE MEDITERRANEAN

\$3.500

FEEVER TREE GINGER BEER

\$3.500

FEEVER TREE INDIAN TONIC

\$3.500

RED BULL

\$3.000

JUGOS & LIMONADAS

FRUTILLA, FRAMBUESA, MANGO, MARACUYÁ Y DURAZNO

(Pulpas)

\$3.000

DETOX

*(Naranja natural + piña + albahaca
+ menta + cilantro)*

\$3.800

LIMONADA CLÁSICA

\$3.400

LIMONADA MENTA/JENGIBRE

\$3.600

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

HEINEKEN 0° 330cc

\$4.000

CORONA EXTRA 355cc

\$4.000

CORONA EXTRA LIGHT 355cc

\$4.000

MENEBREA AMBAR 330CC

\$4.500

PERONI 330CC

\$3.000

SCHOP

STELLA ARTOIS 500cc

\$4.500

APERITIVOS

PISCO SOUR NACIONAL

\$6.500

PISCO SOUR NACIONAL DOBLE

\$8.900

PISCO SOUR PERUANO

\$5.900

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL

\$9.900

PISCO SOUR PREMIUM

(NACIONAL)

\$10.900

PISCO SOUR PREMIUM

(PERUANO)

\$12.900

AMARETTO SOUR

\$5.500

APEROL SPRITZ

\$6.000

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$6.000

ST-GERMAIN SPRITZ

\$7.900

LIVENZA SPRITZ

\$6.000

MARTINI RUBINO E TONIC

\$4.800

CAMPARI TÓNICA

\$5.500

CÓCTELES

NEGRONI

\$6.500

BELLINI

\$4.500

KIR ROYAL

\$4.500

DRY MARTINI

\$6.500

CAIPIRINHA

\$5.500

BACARDÍ MOJITO CUBANO

\$5.500

DAIQUIRI

\$5.500

TEQUILA MARGARITA

\$5.500

OLD FASHIONED

\$6.500

MOSCOW MULE

\$8.900

RUSTY NAIL

\$6.500

RUSO BLANCO O RUSO NEGRO

\$6.500

BLOODY MARY

\$6.500

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

BELLA DONNA

(pisco waqar, ramazzotti, jugo de pomelo, oleo mandarina, san pellegrino aranciata rosa)

\$8.900

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, jugo 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

DESTILADOS

PISCO ALTO DEL CARMEN 35°

\$4.500

PISCO ALTO DEL CARMEN 40°

\$5.000

PISCO WAQAR 40°

\$8.900

RON MATUSALEM SOLERA

(7 años)

\$6.900

RON HAVANA CLUB

(7 años)

\$6.900

RON ZACAPA 23

\$12.900

RON PAMPERO ANIVERSARIO

\$9.900

GIN BOMBAY SAPPHIRE

\$6.000

GIN HENDRICK'S

\$9.900

GIN BEEFEATER

\$5.500

GIN TANQUERAY LONDON

\$6.000

GIN CITADELLE

\$9.900

GIN MONKEY 47

\$10.900

VODKA GREY GOOSE ORIGINAL

\$8.900

VODKA GREY GOOSE SABORES

(LE CITRON, LA POIRE, L'ORANGE)

\$8.900

VODKA ABSOLUT ORIGINAL

\$5.500

VODKA STOLI

\$5.000

GLENFIDDICH 12 AÑOS-SINGLE MALT

\$8.900

WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA

\$6.000

WHISKY JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA

\$8.900

WHISKY MACALLAN FO 12 AÑOS

\$11.900

WHISKY CHIVAS REGAL 12 AÑOS

\$8.900

WHISKY CHIVAS REGAL 18 AÑOS

\$17.900

WHISKY GLENMONARGIE THE ORIGINAL 10

\$8.900

JACK DANIEL'S OLD N°7

\$7.900

BOURBON MAKER'S MARK

\$9.900

JÄGERMEISTER SHOT

\$4.500

TEQUILA JOSE CUERVO SILVER/REPOSADO

\$4.000

TEQUILA DON JULIO BLANCO/REPOSADO

\$9.000

BAJATIVOS

DISARONNO

\$5.900

FERNET BRANCA

\$4.500

SAMBUCA

\$5.000

ARAUCANO

\$4.000

MENTA

\$4.000

LIMONCELLO

\$4.500

DRAMBUIE

\$5.000

AMARULA

\$4.900

GRAND MARNIER

\$8.900

COGNAC HENESSY V.S

\$8.900

COGNAC HENESSY V.S.O.P

\$16.900

BAILEY'S ORIGINAL

\$4.900

FRANGELICO

\$4.900

OPORTO TAYLOR'S

\$5.000

JEREZ TÍO PEPE

\$4.900

BENEDICTINE

\$5.500

ST-GERMAIN

\$5.500

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

CASA SILVA FERVOR (RANCO)
\$37.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (CURICÓ)
\$28.900

MIGUEL TORRES ESTELADO ROSE (MAULE)
\$18.900

UNDURRAGA EXTRA BRUT (LEYDA)
\$17.900

SAUVIGNON BLANC

MONTES OUTER LIMITS (ZAPALLAR)
\$26.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (OSORNO)
\$25.900

CASA SILVA COOL COAST (COLCHAGUA COSTA)
\$23.900

LEYDA SINGLE VINEYARD GARUMA (LEYDA)
\$17.900

CHARDONNAY

MONTHES ALPHA (CASABLANCA)
\$26.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (LIMARÍ)
\$25.900

PINOT NOIR

CASA SILVA COOL COAST (COLCHAGUA)
\$28.900

QUINTAY Q GRAN RESERVA (CASABLANCA)
\$19.900

LEYDA SINGLE VINEYARD BRISAS (LEYDA)
\$18.900

MERLOT

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA (COLCHAGUA APALTA)
\$33.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA)
\$26.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO)
\$18.900

SAN PEDRO CASTILLO DE MOLINA (RAPEL)
\$15.900

CARMENERE

CONCHA Y TORO TERRUNYO (CACHAPOAL)
\$46.900

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA (COLCHAGUA APALTA)
\$33.900

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO)
\$31.900

TABALÍ MICAS (MAIPO)
\$28.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA)
\$26.900

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

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

MIGUEL TORRES CORDILLERA (CACHAPOAL)
\$25.900

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

VINOS NACIONALES

CARMENERE

MAQUIS GRAN RESERVA (COLCHAGUA)
\$19.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO)
\$18.900

VIU MANET GRAN RESERVA (COLCHAGUA)
\$18.900

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA (COLCHAGUA)
\$17.900

CONCHA Y TORO CASILLERO DEL DIABLO

RESERVA PRIVADA (PEUMO)
\$16.900

LOS BOLDOS GRANDE RESERVE (CACHAPOAL)
\$15.900

SYRAH

CASA SILVA COOL COAST (COLCHAGUA COSTA)
\$28.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA)
\$26.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (ELQUI)
\$25.900

MALBEC

VIU MANET SINGLE VINEYARD SAN CARLOS
(COLCHAGUA)
\$34,900

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO)
\$31.900

CARBERNET SAUVIGNON

CONCHA Y TORO TERRUNYO (MAIPO)
\$46.900

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

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA (COLCHAGUA APALTA)
\$33.900

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO)
\$31.900

TABALÍ TALUD (MAIPO)
\$28.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA)
\$26.900

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

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

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

TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO)
\$18.900

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA (COLCHAGUA)
\$17.900

CONCHA Y TORO CASILLERO DEL DIABLO

RESERVA PRIVADA (MAIPO)
\$16.900

LOS BOLDOS GRANDE RESERVE (CACHAPOAL)
\$15.900

VINOS NACIONALES

OTRAS CEPAS TINTAS

CASA SILVA “ROMANO” (COLCHAGUA)
\$26.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA VIGMO

“CARIGNAN” (MAULE)
\$25.900

TERRAMATER RESERVA “SANGIOVESE” (MAIPO)
\$25.900

MAQUIS GRAN RESERVA “CABERNET FRANC”
(COLCHAGUA)
\$19.900

ROSÉ

LAPOSTOLLE LE ROSE (COLCHAGUA APALTA)
\$18.900

ENSAMBLAJES TINTOS

CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN (COLCHAGUA)
\$39.900

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA

ETIQUETA NEGRA (MAIPO)
\$34.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA BLEND SERIES (MAIPO)
\$33.900

LOMA LARGA QUINTETO (CASABLANCA)
\$20.900

GRANDES TINTOS

ALMAVIVA (MAIPO)
\$290.000

MONTES ALPHA M (COLCHAGUA)
\$197.000

CONCHA Y TORO DON MELCHOR (MAIPO)
\$190.000

LAPOSTOLLE CLOS DE APALTA (COLCHAGUA APALTA)
\$180.000

MONTES PURPLE ANGEL (COLCHAGUA)
\$169.000

ALTAZOR (MAIPO)
\$90.000

MIGUEL TORRES MANSO DE VELASCO (CURICÓ)
\$90.000

CASA SILVA MICROTERROIR CARMENERE (COLCHAGUA)
\$80.000

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

ALMAVIVA EPU (MAIPO)
\$70.000

VALDIVIESO CABALLO LOCO GRAN CRU (MAIPO)
\$55.000

ALATAIR SIDERAL (CACHAPOAL ANDES)
\$53.000

LOS BOLDOS GRAND CLOS (CACHAPOAL)
\$49.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON BRUT (LUJÁN DE CUYO)
\$22.900

FINCA FLICHMAN EXTRA BRUT (MENDOZA)
\$16.900

PROSECCO ITALIANO

FERRARI, FERRARI BRUT (TRENTO)
\$81.000

RICCADONNA PROSECCO (VENETO-FRULLI)
\$19.900

MARTINI PROSECCO DOC (VENETTO FRULLI)
\$17.900

MARTINI BRUT (VENETTO FRULLI)
\$17.900

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON (CHAMPAGNE)
\$315.000

MOET & CHANDON (CHAMPAGNE)
\$89.000

SPUMANTE FRIZZANTE

CECI LAMBRUSCO TERRE VERDIANE (LAMBRUSCO EMILIA)
\$19.900

SANGIOVESSE ITALIANO

ANTORI BRUNELLO DI MONTALCINO (MONTALCINO)
\$115.000

ANTORI CHIANTI CLASSICO RISERVA (TOSCANA)
\$45.000

ANTORI MARCHESE ANTORI CUVEE ROYALE
(FRANCIACORTA)
\$43.000

MALBEC ARGENTINO

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

KAIKEN ULTRA (MENDOZA)
\$31.900

ESCORIHUELA GASCÓN (LUJÁN DE CUYO)
\$28.900

FINCA LA CELIA ELITE (UCO)
\$28.900

SALENTEIN (UCO)
\$24.900

TRAPICHE PURE MALBEC (UCO)
\$19.900

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

CHANDON BRUT

\$4.500

SAUVIGNONBLANC

CASA SILVA COOL COAST

\$5.900

CHARDONNAY

MIGUEL TORRES CORDILLERA

\$6.400

CABERNET SAUVIGNON

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA

\$6.500

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES

\$5.900

CARMENERE

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA

\$6.500

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES

\$5.900

MERLOT

TARAPACÁ GRAN RESERVA

\$5.000

SYRAH

CASA SILVA COOL COAST

\$6.900

PINOT NOIR

CASA SILVA COOL COAST

\$6.200

MALBEC ARGENTINO

SALENTEIN

\$6.000

TRAPICHE PURE MALBEC

\$5.000

ENSAMBLAJE

CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN

\$9.900

LOMA LARGA QUINTETO


\$5.500

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE

Piegari
Ristorante

  @piegari.ristorante

Reservas en www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621