

# پنیر

Ristorante

صبر!



## ENTRADAS FRÍAS

### Caprese \$10.900

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

### Mozzarella con Pimienta y Oliva \$11.900

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

### Variedad de Bruschettas \$12.900

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

### Carpaccio de Filete \$14.900

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

### Carpaccio de Salmón \$14.900

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

### Prosciutto San Danielle \$14.900

JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN SAN DANIELLE, 100GRS.

### Burrata Rúcula Prosciutto \$16.900

BURRATA CENTRO CREMOSO, PROSCIUTTO, RÚCULA Y TOMATE CHERRY.

### 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

### Berenjenas al Forno \$10.900

BERENJENAS GRATINADAS AL HORNO CON QUESO MOZZARELLA Y SALSA POMODORO.

### Rabas a la Romana \$10.900

ANILLOS DE CALAMARES FRITOS ACOMPAÑADO DE SALSA TÁRTARA.

### Mozzarella Milano \$11.900

TRIÁNGULOS DE QUESO MOZZARELLA APANADOS SERVIDOS CON SALSA POMODORO.

### Malfatti \$11.900

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

### Camarones a la Crema de Ajo \$14.900

CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

### Camarones al Ajillo \$14.900

CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y OLIVA.

### Camarones Milano \$14.900

CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA.

### Ostiones a la Parmesana \$18.900

## CUERDAS DE GUITARRA® Hechas en casa

### Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico \$12.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

### Cuerdas de Guitarra Carretieri \$12.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ACEITUNAS.

### Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo \$13.900

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

### Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa \$13.900

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

### Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara \$14.900

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

### Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare \$17.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y MARISCOS.

## PASTAS SECAS

### Pappardelle al Pesto \$12.900

PAPARDELLE CON ALBAHACA, AJO Y NUECES MOLIDAS.

### Penne Rigate Amatriciana \$13.900

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

### Spaghetti Bolognese \$13.900

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

### Spaghetti con Albondigas \$15.900

CLÁSICA PREPARACIÓN CON ALBÓNDIGAS DE RES Y POMODORO CASERO

## PASTAS ARTESANALES Hechas en casa

### Fettuccine al Funghi \$14.900

FETTUCCHINE CON SALSA DE MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

### Fettuccine San Valentín \$16.900

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

### Fettuccine Nero Di Sepia Con Scampi e Panna Di Aglio \$18.900

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

### Fettuccine al Tartufo \$19.900

FETTUCCHINE SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE HONGOS, CON CHAMPIÑONES PARÍS DORADOS, ESCAMAS DE PORTOBELLO Y LÁMINAS DE TRUFA FRESCA.

### Gnocchi a la Cirocco \$13.900

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

### Gnocchi Al Sugo Di Vitello \$14.900

GNOCCCHI DE PAPA CON CARNE EN SU JUGO.

### Gnocchi con Entraña \$19.900

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.

### Cannelloni Alla Bolognese e Panna \$16.900

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

## PASTAS RELLENAS Hechas en casa

### Ravioli Scroffa \$15.900

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

### Ravioli Regina \$13.900

RAVIOLES RELLENOS CON ESPINACA Y RICOTA EN MANTEQUILLA DE SALVIA Y SALVIA CON TOMATES DESHIDRATADOS.

### Ravioli Carciofo \$14.900

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

### Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$18.900

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

### Ravioli Nero di Salmone \$18.900

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

### Ravioli Emperatore \$21.900

RAVIOLES RELLENOS CON FOIE GRAS Y CONFIT DE PATO, SALSA OPORTO Y AÍRES DE PORTOBELLO.

### Sorrentini Alla Francese \$15.900

SORRENTINOS GRATINADOS RELLENOS CON MOZZARELLA Y JAMÓN ACARAMELADO.

### Sorrentini Montagna \$15.900

SORRENTINOS RELLENOS DE OSOBUCO BRASEADO LENTAMENTE EN SALSA DE CÍTRICOS.

### Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$16.900

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

## RISOTTOS

### Risotto al Funghi \$14.900

ARROZ ARBORIO CON VARIEDAD DE CHAMPIÑONES.

### Risotto con Camarones \$15.900

ARROZ ARBORIO CON CAMARON

### Risotto con Ragú de Cordero \$16.900

ARROZ ARBORIO CON CARNE DE CORDERO EN LARGA COCCIÓN.

### Risotto con Mariscos \$17.900

ARROZ ARBORIO CON CALAMARES, CHORITOS CAMARONES Y OSTIONES.

### Risotto al Pesto con Entraña \$19.900

SERVIDO CON ENTRAÑA SALTEADA

### Risotto con Osobuco \$19.900

ARROZ ARBORIO CON OSOBUCO BRASEADO.

## CARNES & POLLO

**Pechuga de Pollo** \$11.900

**Bife de Chorizo** 300GR \$19.900

**Ojo de Bife** 300GR \$19.900

**Filete** 300GR \$20.900

**Entraña Americana Choice** 300GR \$23.900

**Milanesa Napolitana** \$19.900

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

**Pollo a la Calabresa** \$16.900

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

**Filete a la Pimienta con Papas al Gratín** \$24.900

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

## PESCADOS

**Salmón con Espinacas a la Crema** \$21.900

SALMÓN CHILENO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA.

**Congrio Chablis** \$22.900

CONGRIO CON SALSA DE CAMARONES, ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES.

**Congrio Venezia** \$24.900

CONGRIO GRILLADO SOBRE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR.

## GUARNICIONES

**Arroz** \$3.900

**Puré Mousseline** \$4.900

**Papas Fritas** \$4.900

**Papas Gratinadas** \$4.900

**Espinacas a la Crema** \$6.900

**Vegetales Salteados** \$5.900

## ENSALADAS

**Cesar Clásica** \$11.900

LECHUGA, CRUTONES, QUESO PARMESANO, DRESSING.

**Cesar Pollo** \$13.900

LECHUGA, POLLO, CRUTONES, QUESO PARMESANO, DRESSING.

**Ensalada con Queso Azul** \$14.900

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

**Cesar Camarón** \$14.900

LECHUGA, CAMARONES, CRUTONES, QUESO PARMESANO, DRESSING.

**Ensalada Prosciutto Boconccini** \$14.900

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

## POSTRES

**ENSALADA DE FRUTA** \$4.900

**FLAN CASERO** \$6.900

FLAN CON CAMELO, DULCE DE LECHE.

**PANNA COTTA** \$6.900

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

**COPA DE HELADO** \$5.900

HELADO DE SABORES.

**PROFITEROLES** \$6.900

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

**CRÈME BRÛLÉE** \$6.900

CREMA AROMATIZADA DE VAINILLA CON CUBIERTA DE CAMELO.

**ZABAGLIONE** \$6.900

MOUSSE A BASE DE YEMA DE HUEVO, AZÚCAR, MARSALA.

**CREPPE DE MANZANA** \$6.900

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

**MERINGATA** \$6.900

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

**TIRAMISÚ** \$8.900

BIZCOCHO, MOUSSE DE CAFÉ, QUESO MASCARPONE.

**CREPPE DULCE DE LECHE** \$7.900

PANQUEQUE DULCE DE LECHE.

**CAMELLATA DE FRAGOLA** \$7.900

FRUTILLAS GLACEADAS, HELADO DE CREMA AMERICANA, ALMENDRAS TOSTADAS.

**VOLCÁN DE CHOCOLATE** \$8.900

BIZCOCHO CON CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO.

## CAFÉ & TÉ

**CAFÉ RISTRETTO** \$2.900

**CAFÉ ESPRESSO** \$2.900

**CAFÉ LUNGO** \$2.900

**AMERICANO** \$2.900

**CAFÉ CORTADO** \$3.400

**CAFÉ CAPUCCINO** \$3.600

**AFOGATTO** \$3.900

**TÉ TRADICIÓN** \$2.900

**INFUSIONES** \$2.900

**TÉ VERDE / NEGRO** \$2.900

## 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 (Coca cola - Fanta - Sprite) \$3.100

RED BULL \$3.900

ACQUA PANNA 505cc \$3.900

SAN PELLEGRINO 505cc \$3.900

TONICA PREMIUM \$3.900

## CERVEZAS NACIONALES

STELLA ARTOIS 355cc \$4.200

HEINEKEN 0° 330cc \$4.200

CORONA EXTRA 355cc \$4.200

CORONA EXTRA LIGHT 355cc \$4.200

## CERVEZAS IMPORTADAS

KUNSTMANN SIN FILTRAR 330cc \$4.900

KUNSTMANN TOROBAYO 330cc \$4.800

AUSTRAL CALAFATE 330cc \$4.800

AUSTRAL TORRES DEL PAINE 500cc \$6.500

## SCHOP

STELLA ARTOIS 500cc \$4.900

## APERITIVOS

AMARETTO SOUR \$6.900

PISCO SOUR PERUANO \$6.900

PISCO SOUR NACIONAL \$5.900

MARTINI RUBINO E TONIC \$6.900

APEROL SPRITZ \$6.900

RAMAZZOTTI SPRITZ \$6.900

CAMPARI TÓNICA \$6.900

ST-GERMAIN SPRITZ \$9.900

PISCO SOUR NACIONAL DOBLE \$8.900

PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL \$9.900

PISCO SOUR PREMIUM (NACIONAL) \$12.900

PISCO SOUR PREMIUM (PERUANO) \$12.900

## CÓCTELES

DAIQUIRI \$6.000

BELLINI \$5.600

KIR ROYAL \$6.900

TEQUILA MARGARITA \$7.900

CAIPIRINHA \$6.000

MOJITO \$6.000

NEGRONI \$7.900

OLD FASHIONED \$7.900

RUSTY NAIL \$6.500

RUSO BLANCO O RUSO NEGRO \$6.900

DRY MARTINI \$6.900

BLOODY MARY \$7.900

MOSCOW MULE \$8.900

## CÓCTELES DE LA CASA

### REY TANO \$7.900

[GIN, VERMOUTH MARTINI, CYNAR, BITTER, AROMATIC TONIC]

### MELGRANO SPRITZ \$7.900

[LIVENZA, RAMAZZOTTI, MARTINI BLANCO, PROSECCO, SAN PELLEGRINO MELOGRANO]

### IL TE DELLA REGINA \$8.900

[GIN, RAMAZZOTTI, JARABE DE TÉ CHAI, JUGO DE POMELO, RICCADONNA]

### I'NEVITABILE 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 MEDITERRANEA, BITTER NARANJA]

### 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]

### PIAZZA DE NAPOLI \$7.900

[PISCO TRANSPARENTE, MARTINI BIANCO, LICOR DE HUESILLO, JUGO DE LIMÓN CON JENGIBRE Y JUGO DE PIÑA AHUMADO]

### FIORE DE PESCO \$9.900

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

### BAMBINO \$8.900

[WHISKY, JUGO DE MANZANA, GINGER ALE, JARABA DE CANELA, JENGIBRE]

### FRESCHEZZA DEL POMPELMO \$8.900

[GIN MACERADO CON HIBISCO, ST GERMAIN, JUEGO POMELO, BITTER CREOLE, TONICA]

### BELLA DONNA \$9.900

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

### CAFETO NEGRONI \$9.900

[VODKA, CAMPARI, MARTINI RUBINO, COLD BREW, BITTER Y BOMBÓN DE CHOCOLATE]

### TIKI DEL NONNO \$10.900

[RON BLANCO ESPECIADO, LICOR DE COCO, SUMO DE MANGO, LIMÓN SUTIL Y GINGER BEER]

## BAJATIVOS

AMARULA \$5.900

SAMBUCA \$5.900

BENEDICTINE \$5.900

ST-GERMAIN \$5.900

ARAUCANO \$5.600

MENTA \$6.900

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

DISARONNO \$6.900

GRAND MARNIER \$8.900

COGNAC HENESSY V.S \$8.900

COGNAC HENESSY 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 HAVANA CLUB (7 AÑOS) \$7.900

RON MATUSALEM SOLERA (7 AÑOS) \$6.900

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 (LE CITRON, LA POIRE, L'ORANGE)  
\$10.900

# VINOS NACIONALES

## ESPUMANTE NACIONAL

UNDURRAGA BRUT \$16.900

MIGUEL TORRES ESTELADO PAIS \$19.900

CASA SILVA FERVOR (RANCO) \$29.900

## SAUVIGNON BLANC

LEYDA SINGLE VINEYARD GARUMA (LEYDA) \$18.900

CASA SILVA COOL COAST (COLCHAGUA COSTA) \$25.900

AMAYNA INOX (COLCHAGUA COSTA) \$27.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (OSORNO) \$30.900

MONTES OUTER LIMITS (ZAPALLAR) \$33.900

## PINOT NOIR

LEYDA SINGLE VINEYARD BRISAS (LEYDA) \$18.900

CASA SILVA COOL COAST (COLCHAGUA) \$32.900

LOS PARIENTES BAETTIG \$49.900

## CARMENERE

LOS BOLDOS GRANDE RESERVE (CACHAPOAL) \$18.900

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA (COLCHAGUA) \$18.900

CONCHA Y TORO GRAN RESERVA \$18.900

VIU MANENT GRAN RESERVA (COLCHAGUA) \$19.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO) \$20.900

SANTA EMA GRAN RESERVA (CACHAPOAL) \$22.900

TORO DE PIEDRA (MAULE) \$22.900

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

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES (COLCHAGUA) \$25.900

TERRANOBLE AZARA \$26.900

CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA Y CONCHA (CACHAPOAL) \$27.900

## CHARDONNAY

CALYPTRA VIVENDO \$20.900

MIGUEL TORRES CORDILLERA (LIMARÍ) \$30.900

MONTHES ALPHA (CASABLANCA) \$33.900

MATETIC EQUILIBRIO \$37.900

AMELIA \$44.900

LOS PARIENTES BAETTIG \$49.900

## MERLOT

SAN PEDRO CASTILLO DE MOLINA (RAPEL) \$18.900

TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO) \$20.900

SANTA EMA GRAN RESERVA (MAIPO) \$22.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA) \$33.900

MAQUIS GRAN RESERVA (COLCHAGUA) \$29.900

TABALÍ MICAS (MAIPO) \$30.900

MONTES ALPHA (COLCHAGUA) \$33.900

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION (MAIPO) \$34.900

KOYLE ROYALE \$40.900

LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA (COLCHAGUA APALTA) \$40.900

TERRANOBLE CA2 COSTA PREMIUM \$49.900

TERRUNYO \$49.900

CASA SILVA S7 \$49.900

ECRAL \$49.900

## VINOS NACIONALES

### CARBENET SAUVIGNON

- LOS BOLDOS GRANDE RESERVE (CACHAPOAL) \$18.900
- CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA (COLCHAGUA) \$18.900
- VIU MANENT GRAN RESERVA \$19.900
- TARAPACÁ GRAN RESERVA (MAIPO) \$20.900
- SANTA EMA GRAN RESERVA (MAIPO) \$22.900
- TORO DE PIEDRA (COLCHAGUA) \$22.900
- UNDURRAGA T.H. (TERROIR HUNTER) (ALTO MAIPO) \$25.900
- CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES (COLCHAGUA) \$25.900
- MARQUE DE CASA CONCHA \$27.900
- MIGUEL TORRES CORDILLERA \$28.900
- TABALÍ TALUD (MAIPO) \$31.900
- MONTES ALPHA (COLCHAGUA) \$33.900
- VIU MANENT SINGLE VINEYARD LA CAPILLA (COLCHAGUA) \$39.900
- LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA (COLCHAGUA APALTA) \$40.900
- CASA SILVA S38 \$49.900

### ROSE

- VIK LA PIU BELLE \$39.900

### ENSAMBLAJES TINTOS

- LOMA LARGA QUINTETO (CASABLANCA) \$25.900
- VON SIEBENTHAL PARCELA 7 (ACONCAGUA) \$29.900
- TARAPACÁ GRAN RESERVA BLEND SERIES (MAIPO) \$29.900
- CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN (COLCHAGUA) \$44.900
- MARQUE DE CASA CONCHA HERITAGE \$65.900

### MALBEC

- LOMA LARGA \$39.900

### SYRAH

- MONTES ALPHA (COLCHAGUA) \$33.900

### OTRAS CEPAS TINTAS

- MAQUIS GRAN RESERVA "CABERNET FRANC" (COLCHAGUA) \$29.900

## VINOS NACIONALES

### GRANDES TINTOS

- PEREZ CRUZ PIEDRA SECA \$42.900
- ALATAIR SIDERAL (CACHAPOAL ANDES) \$59.900
- VIK MILA CALA (CACHAPOAL) \$59.900
- CABALLO LOCO GRAND CRU SAGRADA FAMILIA \$59.900
- ALMAVIVA EPU (MAIPO) \$89.900
- CASA SILVA MICROTERROIR CARMENERE (COLCHAGUA) \$99.000

- SAN PEDRO CABO DE HORNOS (CACHAPOAL ANDES) \$109.000

- MONTES PURPLE ANGEL (COLCHAGUA) \$190.000

- CARMIN DE PEUMO \$178.500

- LAPOSTOLLE CLOS DE APALTA (COLCHAGUA APALTA) \$270.000

- CONCHA Y TORO DON MELCHOR (MAIPO) \$280.000

- ALMAVIVA (MAIPO) \$320.000

## VINOS DEL MUNDO

### ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON BRUT (LUJÁN DE CUYO) \$35.900

### PROSECCO ITALIANO

MARTINI PROSECCO DOC (VENETTO FRULLI) \$17.900

MARTINI BRUT (VENETTO FRULLI) \$17.900

### CHAMPAGNE

MOET & CHANDON (CHAMPAGNE) \$160.000

DOM PERIGNON (CHAMPAGNE) \$460.000

### SPUMANTE FRIZZANTE

CECI LAMBRUSCO TERRE VERDIANE (LAMBRUSCO EMILIA) \$25.900

### CAVA ESPAÑOLA

FREIXENET CORDÓN NEGRO (LAMBRUSCO EMILIA) \$25.900

### SANGIOVESSE ITALIANO

ANTORI CHIANTI CLASSICO RISERVA (TOSCANA) \$59.900

### MALBEC ARGENTINO

SALENTEIN (UCO) \$29.900

LOS INTOCABLES \$29.900

FINCA LA CELIA ELITE (UCO) \$31.900

ESCORIHUELA GASCÓN (LUJÁN DE CUYO) \$33.900

LUIGI BOSCA D.O.C SINGLE VINEYARD (MENDOZA) \$40.900

## VINOS POR COPA

### ESPUMANTE

CHANDON BRUT \$7.500

### SAUVIGNON BLANC

CASA SILVA COOL COAST \$6.500

AMAYNA INOX \$7.000

### CHARDONNAY

CALYPTRA 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

Reservas en [www.piegari.cl](http://www.piegari.cl)

 Cel.: +56 9 3453 7621