

Pizzeria

Ristorante

Woo!



PARTIDAS A FRIO

Caprese \$13.000

BOCCONCINIS DE MUÇARELA, MANJERICÃO E TOMATES CEREJA.

Muçarela com Pimenta e Azeite \$13.000

MUÇARELA FRESCA COM PIMENTA E AZEITE, RÚCULA E TOMATE ROQUE COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO.

Variedade de Bruschettas \$16.000

BERENJENAS SICILIANAS, SALMÃO/PHILADELPHIA, PROSCIUTTO/MOZARELLA FIOR DI LATE Y TOMATE ROQUE.

Bife Carpaccio \$16.000

FATIAS FINAS DE BIFE, GRANA PADANNO E QUEIJO PARMESÃO COM MOLHO.

Carpaccio de Salmão \$17.000

FATIAS FINAS DE SALMÃO, RÚCULA, FATIAS DE GRANA PADANNO E PARMESÃO COM MOLHO.

Burrata Rúcula Presunto \$19.000

CENTRO CREMOSO DE BURRATA, PRESUNTO, RÚCULA E TOMATE CEREJA.

Presunto San Danielle \$21.000

PRESUNTO ITALIANO, DENOMINAÇÃO DE ORIGEM SAN DANIELLE, 100 G

ENTRADAS QUENTE

Mussarela Milanese \$12.000

TRIÂNGULOS DE QUEIJO MUSSARELA EMPANADOS SERVIDOS COM MOLHO DE TOMATE.

Malfatti \$13.000

ALMÔNDEGAS DE ESPINAFRE E RICOTA COM MOLHO DE TOMATE, GRATINADAS COM QUEIJO MUSSARELA.

Berinjelas Assadas \$13.000

BERINJELA GRATINADA ASSADA COM QUEIJO MUSSARELA E MOLHO DE TOMATE.

Camarão ao Creme de Alho \$17.000

CAMARÃO EM CREME SUAVE DE ALHO E LIMÃO.

Camarão ao Alho \$16.000

CAMARÃO SALTEADO COM ALHO E AZEITONA.

Camarão Milano \$16.000

CAMARÃO EMPANADO ACOMPANHADO COM MOLHO TÁRTARO.

Ostras à Parmegiana \$22.000

CORDAS DE GUITARRA® Caseiro

Cordas de Violão Tomate e Manjeriçao \$14.000

ESPARGUETE DE OVOS FRESCOS COM MOLHO POMODORO E MANJERICÃO.

Cordas de Guitarra Carretieri \$15.000

ESPARGUETE COM OVO FRESCO, MOLHO DE TOMATE E AZEITONAS.

Cordas para Violão Salsa Alfredo \$16.000

ESPARGUETE DE OVO FRESCO COM PRESUNTO CARAMELIZADO, CREME E QUEIJO PARMESÃO.

Cordas de Violão Bolonhesa \$16.000

ESPARGUETE COM OVO FRESCO, MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA.

Cordas de Guitarra Carbonara \$18.000

ESPARGUETE DE OVO FRESCO COM GUANCIALE CROCANTE, QUEIJO PECORINO E OVO.

Cordas de guitarra Sea Fruit \$21.000

ESPARGUETE COM OVO FRESCO COM MOLHO POMODORO E FRUTOS DO MAR.

MASSAS SECAS

Espaguete à Bolonhesa \$16.000

ESPARGUETE COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA.

Penne Rigate Amatriciana \$16.000

PENNE RIGATE COM MOLHO DE TOMATE, BACON E REDUÇÃO DE VINHO BRANCO.

Espaguete à Carbonara \$18.000

ESPARGUETE DE GRÃOS DUROS, SERVIDO COM MOLHO CARBONARA, GUANCIALE CROCANTE E QUEIJO PECORINO

MASSAS ARTESANAIS Caseiro

Fettuccine com Limão \$17.000

FETTUCCHINE AO MOLHO DE LIMÃO, COM STRACCIATELLA E MANJERICÃO.

Dia dos Namorados Fettuccine \$19.000

RAGU FETTUCCHINE DE CORDEIRO MARINADO EM ERVAS REFOGADO EM REDUÇÃO DE VINHO CARMENERE E HORTELÃ FRESCA.

Fettuccine Nero Di Sepia com Scampi e Panna Di Aglio \$22.000

FETTUCCHINE COM TINTA DE LULA, CAMARÃO COM CREME DE ALHO E LIMÃO.

Fettuccine com Cogumelos \$16.000

FETTUCCHINE COM MOLHO DE COGUMELOS COM CREME MISTO.

Fettuccine com Funghi e Tartufo \$24.000

Nhoque com molho de vinagre \$18.000

NHOQUE DE BATATA COM CARNE NO PRÓPRIO SUCO.

Nhoque estilo Cirocco \$16.000

NHOQUE DE BATATA COM CREME DE ESPINAFRE, RICOTA E PARMESÃO.

Nhoque com entranhas \$27.000

SALTEADO NA MANTEIGA E SERVIDO COM CARNE DE FRANGO EM JULIENET E COGUMELOS.

Lasanha \$18.000

LASANHA TRADICIONAL COM MOLHO BOLONHESA E QUEIJO MOZZARELLA GRATINADA COM QUEIJO PARMESÃO.

Canelone Alla Bolognese e Panna \$19.000

CANELONES RECHEADOS COM ESPINAFRE E RICOTA COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA.

Pappardelle com Pesto \$17.000

PAPPARDELLE COM MANJERICÃO, ALHO E NOZES MOÍDAS.

Pappardelle com Bife de Tira \$35.000

ASSADO POR 24 HORAS EM PAPPARDELLE COM DEMI GLACE, CEBOLA AO BALSÂMICO E PARMESÃO.

MASSAS ALIMENTÍCIAS RECHEADAS Caseiro

Sorrentini Alla Francesa \$16.000

SORRENTINOS GRATINADOS RECHEADOS COM MUSSARELA E PRESUNTO CARMELIZADO.

Ravióli Regina \$18.000

RAVIOLONES RECHEADOS COM ESPINAFRE E RICOTA EM MANTEIGA DE SÁLVIA COM TOMATES DESIDRATADOS.

Ravioli Carciofo \$17.000

RAVIOLI RECHEADO COM ALCACHOFRAS E PRESUNTO ACOMPANHADO COM MOLHO DE MANTEIGA, MIX DE TOMATE E MANJERICÃO.

Ravioli Scroffa \$18.000

RAVIOLI RECHEADO COM ESPINAFRE, RICOTA COM MOLHO DE TOMATE E GRATINADO COM QUEIJO PARMESÃO.

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

CAPPELLETTIS VERDES RECHEADOS COM QUEIJO GRUYÈRE E MOLHO DE QUEIJO PARMESÃO.

Cappelletti do Caranguejo Dourado de Juan Fernández \$21.000

COM MASCARPONE, CEBOLA ASSADA COM TOQUES DE GENGIBRE E LIMÃO. SERVIDO COM FEIJÃO DESCASCADO, MOLHO DE CRUSTÁCEOS E GRANA PADANO.

Sorrentini Montagna \$19.000

SORRENTINOS RECHEADOS COM OSOBUCCO SÃO LENTAMENTE MARINADOS EM MOLHO CÍTRICO.

Ravióli Di Agnello Al Funghi e Panna \$22.000

RAVIOLI RECHEADO COM CORDEIRO ASSADO, SERVIDO COM MOLHO DE COGUMELOS.

Ravioli de Salmão Preto \$22.000

RAVIOLI DE TINTA DE LULA RECHEADO COM SALMÃO, SERVIDO COM MOLHO DE AMÊNDOAS E COGUMELOS.

RISOTOS

Risoto de Tomate \$15.000

COM TOMATES FRESCOS, RICOTA E PESTO DE MANJERICÃO.

Risoto de Cogumelos \$16.000

ARROZ ARBÓRIO COM VARIEDADE DE COGUMELOS.

Risoto com Camarão \$18.000

ARROZ ARBÓRIO COM CAMARÃO.

Risoto com Ragù de Cordeiro \$22.000

ARROZ ARBÓRIO COM CORDEIRO DE COZIMENTO LONGO.

Risoto de frutos do mar \$21.000

ARROZ ARBÓRIO COM CAMARÕES, MUFFINS, CAMARÃO E OSTRAS.

Risoto de Pesto com Entranhas \$27.000

SERVIDO COM REFOGADO DENTRO.

CARNES E FRANGO

Peito de frango \$13.000

Frango Calabresa \$19.000

FRANGO COM PIMENTÕES, AZEITONAS, ALHO, PÁPRICA E BATATAS VERDES.

Bife de Chouriço 300GR \$23.000

Milanesa Napolitana \$26.000

MILANESA EMPANADA COM TOMATE, PRESUNTO CARMELIZADO, PESTO DE MANJERICÃO E QUEIJO MUSSARELA.

Bife 300GR \$29.000

Entranhas da American Choice 250GR \$30.000

PEIXE

Polvo Juan Fernandez \$21.000

POLVO COM AROMA DE ALHO, MANJERICÃO E TOMATE-CEREJA EM NHOQUE DE AÇAFRÃO COM EMULSÃO DE PIMENTÃO ASSADO.

Salmão com Espinafre Cremoso \$24.000

SALMÃO CHILENO GRELHADO COM ESPINAFRE AO MOLHO CREMOSO.

Congro Veneza \$27.000

CONGRO GRELHADO SOBRE RISOTO DE TINTA DE LULA.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz \$5.000

Purê de Mousseline \$6.000

Batatas fritas \$6.000

Vegetales Salteados \$8.000

Espinafre Creme \$9.000

SALADAS

Carne assada \$16.000

BIFE ASSADO EM FOLHAS VERDES, BOCCONCINI, ABACATE E ABÓBORA TEMPERADO COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO E PESTO.

Frango e Camarão \$18.000

FRANGO GRELHADO E CAMARÃO COM ESPECIARIAS DE AZEITONAS SUPREMO, SERVIDO COM UMA MISTURA DE RÚCULA E ESPINAFRE, PEPINO, TOMATES CEREJA E MOLHO PESTO DESIDRATADO COM LIMÃO.

Salada de Presunto Boconccini \$17.000

RÚCULA, LOLLO ROSSO, LOLLO BIONDA, PRESUNTO, BOCONCHINI, TOMATE CEREJA (MELANCA, VERMELHO E AMARELO), ALCACHOFRA GRANAPADANNO, TORRADA.

Salmão defumado \$17.000

SALADA DE FOLHAS VERDES, SALMÃO DEFUMADO, RICOTA, PEPINO, TOMATE E AZEITONAS VERDES.

SOBREMESAS

Taça de Sorvete \$7.000

SORVETE SABORIZADO.

Pudim Caseiro \$7.000

FLAN COM CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$7.000

FLAN COM CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Profiteroles \$8.000

BOLINHOS DE MASSA CHOUX, RECHEADOS COM CREME, COM CALDA DE CHOCOLATE E SORVETE.

Crème Brûlée \$7.000

CREME SABOR BAUNILHA COM COBERTURA DE CARAMELO.

Zabaglione \$7.000

MOUSSE À BASE DE GEMA DE OVO, AÇÚCAR, MARSALA.

Meringata \$8.000

MORANGOS COM PEDAÇOS DE MERENGUE, CHANTILLY, SORVETE E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS.

Crepe de Maçã \$7.000

PANQUECA, SORVETE, MAÇÃ, CALDA DE CARAMELO.

Crepe de doce de leite \$8.000

PANQUECA DE LEITE DOCE.

Caramelo De Morango \$9.000

MORANGOS GLACEADOS, SORVETE, AMÊNDOAS TOSTADAS.

Vulcão de chocolate \$9.000

BOLO DE LÓ COM CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO E SORVETE.

Tiramisú \$11.000

BOLO DE LÓ, MOUSSE DE CAFÉ, QUEIJO MASCARPONE.

CAFÉ E CHÁ

Ristretto \$3.000

Expresso \$3.000

Lungo \$3.000

Americano \$3.000

Chá \$3.000

Infusões \$3.000

Chá Verde / Preto \$3.000

Café pingado \$3.800

Café Capuccino \$4.000

Afogatto \$4.000

SUCOS E LIMONADAS

Morango, Framboesa, Manga, Maracujá \$4.000

(POLPAS).

Limonada Clássica \$4.000

Limonada de Hortelã/Gengibre \$4.500

Desintoxicação \$4.500

(LARANJA NATURAL + ABACAXI + MANJERICÃO + HORTELÃ + COENTRO).

BEBIDAS E ÁGUAS

Água Mineral Vital com e sem gás 330CC \$3.000

Bebidas \$3.500

(COCA COLA - FANTA - SPRITE - SCHWEPPES).

Red Bull \$4.000

Acqua Panna 505CC \$4.900

San Pellegrino 505CC \$4.900

Tônica Premium \$4.000

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL

Emozione en Rosso \$7.000

XAROPE DE MIRTILO E FRAMBOESA, MIX DE CÍTRICOS (TORANJA, LARANJA E LIMÃO), INFUSÃO DE CHÁ, MANJERICÃO, FATIA DE MORANGO.

Violetto Tonic \$7.000

XAROPE DE MIRTILO E FRAMBOESA, MIX DE CÍTRICOS (TORANJA, LARANJA E LIMÃO), INFUSÃO DE CHÁ, MANJERICÃO, FATIA DE MORANGO.

Giardino Arancia \$7.000

INFUSÃO DE CHÁ, SUCO DE LARANJA E PÊSSEGO, XAROPE, MIX DE CÍTRICOS (TORANJA E LIMÃO), TÔNICO, HORTELÃ.

CERVEJAS NACIONAIS

Austral Calafate 330cc \$5.000

Kunstmann Torobayo 330cc \$5.500

Kunstmann Não filtrado 330cc \$5.500

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

CERVEJAS IMPORTADAS

Corona Extra 355cc \$4.500

Corona Extra Light 355cc \$4.500

Stella Artois 330cc \$5.000

Stella Artois 0.0 330cc \$5.000

ESCOLA

Stella Artois 500cc \$5.500

APERITIVOS

Bellini \$6.000

Sour Nacional \$6.000

Sour Peruano \$8.000

Sour Nacional dobro \$9.000

Sour Peruano Catedral \$11.000

Sour Premium Nacional \$13.000

Sour Premium Peruano \$14.000

Daiquiri \$6.000

Caipirinha \$6.000

Mojito \$6.000

Rusty Nail \$7.000

Russo branco ou russo negro \$7.000

Dry Martini \$7.000

Kir Royal \$7.000

Martini Rubino e Tônica \$7.000

COQUETÉIS

Espresso Martini \$6.900

Amaretto Sour \$7.000

Aperol Spritz \$7.000

Ramazotti Spritz \$7.000

Campari Tônica \$7.000

Tequila Margarita \$10.000

Negroni \$8.000

Old Fashioned \$8.000

Bloody Mary \$8.000

Moscow Mule \$9.000

Cosmopolitan \$9.000

St-Germain Spritz \$10.000

COQUETÉIS DA CASA

I'nevitable Sangria \$8.000

VINHO TINTO CARMENERE, VERMOUTH MARTINI ROSSO, GRAPPA, XAROPE DE CHANCACA, SUCO DE TANGERINA, FRUTAS MISTAS.

Bee- Fruttato \$8.000

ESTE COQUETEL COMBINA A INTENSIDADE DO GIM E DO UÍSQE COM LICOR DE MEL. O XAROPE DE ESPECIARIAS COM BITTERS DE LARANJA EQUILIBRA ESSA COMBINAÇÃO COM SUA DOÇURA, ENQUANTO A TÔNICA MEDITERRÂNEA ADICIONA EFERVESCÊNCIA E FRESCOR.

Freschezza del Pompelmo \$9.000

UM COQUETEL À BASE DE GIM MACERADO COM FLOR DE HIBISCO, COMBINADO COM AS NOTAS DOCES DE ST. GERMAIN E O TOQUE CÍTRICO DO SUCO DE TORANJA. COMBINA PERFEITAMENTE COM O BITTER CRIOULO E O EFERVESCENTE DA ÁGUA TÔNICA.

Bourbon Frizzante \$9.000

O BOURBON PROPORCIONA UMA BASE ROBUSTA E QUENTE COM NOTAS SUAVES DE CARAMELO E BAUNILHA. A DOÇURA DO SUCO DE PERA COMPLEMENTA PERFEITAMENTE. O XAROPE DE ALECRIM CONFERE UM TOQUE AROMÁTICO, ENQUANTO A CERVEJA DE GENGIBRE ADICIONA UM TOQUE PICANTE E EFERVESCENTE.

Passione Affumicata \$10.000

INTENSIDADE DEFUMADA DO WHISKY E AROMA REQUINTADO DO LICOR DE MARACUJÁ, TOQUES DE LIMÃO E MEL COM UMA PITADA APIMENTADA DA PIMENTA CACHO DE CABRA.

Foresta Azteca \$11.000

TEQUILA BLANCO E MEZCAL, MISTURADOS COM O FRESCOR DO ABACAXI E UM TOQUE DE EUCALPTUS. TUDO ISSO É COMPLEMENTADO EM PERFEITA HARMONIA COM O MEL E O ESPUMANTE DO REFRIGERANTE DE TORANJA.

Caffe e Cioccolato \$11.000

NOSSA VERSÃO DO ESPRESSO MARTINI À BASE DE RUM TRAZ NOTAS DE BAUNILHA E NOZES, O LICOR DE SABUGUEIRO ACRESCENTA UMA NOTA FLORAL LEVEMENTE ADOCICADA, E A MISTURA DE CHOCOLATE AMARGO COM ERVAS E XAROPE DE FRAMBOESA E MIRTILO CRIA UMA EXPERIÊNCIA PARA OS SENTIDOS.

Florida Venezia \$11.000

COQUETEL EXÓTICO QUE COMBINA A SUAVIDADE DO LICOR DE COCO COM O REFRESCANTE RAMAZZOTTI, A DOCEZA DE UMA CALDA DE MORANGO COM TOQUES ÁCIDOS DE LIMÃO E A EFERVESCÊNCIA FLORAL DE UM TÔNICO DE FLOR DE SABUGUEIRO.

Rinfrescante Anguria \$11.000

MISTURA DE GIN E LICOR DE MELANCIA PARA CRIAR UMA EXPLOSÃO DE SABORES QUE TE TRANSPORTARÃO PARA UM PARAÍSO TROPICAL A CADA GOLE.

Fragola Selvaggia \$13.000

FUSÃO DE CAMPARI E FRAMBOESA, PROFUNDIDADE DE TEQUILA REPOSADO, TOQUE DOCE DE XAROPE DE FRAMBOESA E MIRTILOS.

Sapore D'Amore \$14.000

FUSÃO DE GREY GOOSE LA POIRE COM ST.GERMAIN, MIX DE CÍTRICOS E XAROPE DE FRUTAS, SERVIDO EM UM CORSET DISTINTO E UMA TÔNICA DE FLOR DE SABUGUEIRO.

DIGESTIVOS

Araucano \$6.000

Amarula \$6.000

Sambuca \$6.000

St-Germain \$6.000

Oporto Taylor's \$6.000

Limoncello \$6.000

Fernet Branca \$6.000

Bailey's Original \$6.000

Frangelico \$6.000

Camomila \$6.000

Jerez Tío Pepe \$6.000

Pacharan \$6.000

Benedictine \$7.000

Drambuie \$7.000

Hortelã \$7.000

Disaronno \$8.000

Grand Marnier \$9.000

Cognac Hennessy V.S. \$13.000

Cognac Hennessy V.S.O.P. \$21.000

Frangelico

ESPÍRITOS

BOURBON

Jim Beam White \$6.000

UÍSQUE

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$7.000

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$10.000

Johnnie Walker Etiqueta Azul \$46.000

Jack Daniel's Old N° 7 \$10.000

Chivas Regal 12 Anos \$9.000

Chivas Regal 18 Anos \$21.000

Glenmorangie The Original 10 Anos \$11.000

Glenfiddich 12 Anos-Single Malt \$14.000

The Macallan 12 Anos \$22.000

The Macallan 15 Anos \$43.000

The Macallan 18 Anos \$80.000

TEQUILA

Jose Cuervo Silver Repousante \$7.000

Don Julio Blanco Repousante \$12.000

Patrón Silver \$12.000

Patrón Repousante \$13.000

1800 Cristalino \$13.000

MEZCAL

400 Conejos \$10.000

PISCOS

Alto del Carmen 35° \$6.000

Alto del Carmen 40° \$7.000

Waqar 40° \$10.000

Black Heron \$10.000

RUM

Jägermeister Shot \$6.000

Matusalem Solera (7 Anos) \$7.000

Havana Club (7 Anos) \$9.000

Pampero Aniversario \$10.000

Bacardi 8 Anos \$9.000

Bacardi 10 Anos \$12.000

Zacapa 23 \$19.000

GIN

Bombay Sapphire \$7.000

Beefeater \$7.000

Tanqueray London \$8.000

Citadelle \$10.000

Hendrick's \$10.000

London N°1 \$11.000

Monkey 47 \$19.000

VODKA

Stolichnaya \$6.000

Absolut Original \$8.000

Grey Goose Original \$12.000

Grey Goose Sabores \$11.000

VINHOS NACIONAIS

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Brut \$17.000

Miguel Torres Estelado País \$24.000

Casa Silva Fervor \$30.000

(RANCO).

Montes Sparkling Angel \$32.900

SAUVIGNON BLANC

Leyda Single Vineyard Garuma \$19.000

(LEYDA).

Casa Silva Cool Coast \$26.000

(COLCHAGUA COSTA).

Amayna Inox \$28.000

(COLCHAGUA COSTA)..

Miguel Torres Cordillera \$31.000

(OSORNO).

Montes Outer Limits \$34.000

(ZAPALLAR).

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas \$19.000

(LEYDA).

Casa Silva Cool Coast \$33.000

(COLCHAGUA).

Los Parientes Baettig \$50.000

CARMENERE

Los Boldos Gran Reserva \$19.000

(CACHAPOAL).

Casa Silva Terroir de Familia \$19.000

(COLCHAGUA).

Concha y Toro Gran Reserva \$19.000

Tarapacá Gran Reserva \$21.000

(MAIPO).

Santa Ema Gran Reserva \$23.000

(CACHAPOAL).

Toro de Piedra \$23.000

(MAULE).

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$26.000

(COLCHAGUA).

Terranoble Azara \$27.000

Concha y Toro Marqués de Casa y Concha \$28.000

(CACHAPOAL).

Maquis Gran Reserva \$30.000

(COLCHAGUA).

Tabalí Micas \$31.000

(MAIPO).

Montes Alpha \$34.000

(COLCHAGUA).

Pérez Cruz Limited Edition \$35.000

(MAIPO).

Koyle Royale \$41.000

Lapostolle Cuvee Alexandra \$41.000

(COLCHAGUA APALTA).

Terranoble Ca2 Costa Premium \$50.000

Terrunyo \$50.000

Casa Silva S7 \$50.000

CHARDONNAY

Calyptra Vivendo \$21.000

Miguel Torres Cordillera \$31.000

(LIMARI).

Monthes Alpha \$34.000

(CASABLANCA).

Matetic Equilibrio \$38.000

Amelia \$45.000

Los Parientes Baettig \$50.000

MERLOT

San Pedro Castillo De Molina \$19.000

(RAPEL).

Tarapacá Gran Reserva \$21.000

(MAIPO).

Santa Ema Gran Reserva \$23.000

(MAIPO).

Montes Alpha \$34.000

(COLCHAGUA).

VINHOS NACIONAIS

CARBONET SAUVIGNON

Los Boldos Gran Reservan \$19.000
(CACHAPOAL).

Casa Silva Terroir de Familia \$19.000
(COLCHAGUA).

Viu Manent Gran Reserva \$20.000

Tarapacá Gran Reserva \$21.000
(MAIPO).

Santa Ema Gran Reserva \$23.000
(MAIPO).

Toro de Piedra \$23.000
(COLCHAGUA).

Undurraga T.H. \$26.000
(TERROIR HUNTER, ALTO MAIPO).

Casa Silva Gran Terroir de los Andes \$26.000
(COLCHAGUA).

Marqués de Casa Concha \$28.000

Miguel Torres Cordillera \$29.000

Tabalí Talud \$32.000
(MAIPO).

Montes Alpha \$34.000
(COLCHAGUA).

Lapostolle Cuvee Alexandra \$41.000
(COLCHAGUA APALTA).

Casa Silva S38 \$50.000

ROSA

Vik La Piu Belle \$40.000

ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto \$26.000
(CASABLANCA).

Von Siebenthal Parcela 7 \$30.000
(ACONCAGUA).

Tarapacá Gran Reserva Blend Series \$30.000
(MAIPO).

Casa Silva Quinta Generación \$45.000
(COLCHAGUA).

Marqués De Casa Concha Heritage \$66.000

MALBEC

Luigi Bosca \$41.000

Loma Larga \$44.000

SYRAH

Montes Alpha \$34.000
(COLCHAGUA).

OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" \$30.000
(COLCHAGUA).

GRANDES TINTOS

Pérez Cruz Piedra Seca \$43.000

Alatair Sideral \$60.000
(CACHAPOAL ÁNDES).

Vik Mila Cala \$60.000
(CACHAPOAL).

Caballo Loco Grand Cru Sagrada Familia \$60.000

Almaviva Epu \$90.000
(MAIPO).

Casa Silva Microterroir Carmenere \$99.000
(COLCHAGUA).

San Pedro Cabo De Hornos \$109.000
(CACHAPOAL ÁNDES).

Montes Purple Angel \$190.000
(COLCHAGUA).

Carmín de Peumo \$179.000

La Postolle Clos de Apalta \$270.000
(COLCHAGUA APALTA).

Concha y Toro Don Melchor \$280.000
(COLCHAGUA APALTA).

Almaviva \$320.000
(MAIPO).

VINHOS DO MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$36.000
(LUJÁN DE CUYO).

PROSECCO ITALIANO

Martini Prosecco \$26.000
(VENETTO FRULLI).

Martini Brut \$32.900
(VENETTO FRULLI).

CHAMPAGNE

Moët & Chandon \$160.000
(CHAMPAGNE).

Dom Perignon \$460.000
(CHAMPAGNE).

SPUMANTE FRIZZANTE

Ceci Lambrusco Terre Verdiane \$44.000
(LAMBRUSCO EMILIA).

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro \$26.000
(LAMBRUSCO EMILIA).

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$30.000
(UCO).

Los Intocables \$30.000

Finca La Celia Elite \$32.000
(UCO).

Escorihuela Gascón \$34.000
(LUJÁN DE CUYO).

VINHOS EM TAÇA

ESPUMANTE

Chandon Brut \$8.000

SAUVIGNON BLANC

Casa Silva Cool Coast \$7.000

Amayna Inox \$7.000

CHARDONNAY

Calyptra Vivendo \$6.000

ENSAMBLAJE

Casa Silva Quinta Generación \$10.000

CABERNET SAUVIGNON

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$7.000

Concha y Toro Marqués de Casa Concha \$7.000

Miguel Torres Cordillera \$7.000

SYRAH

Casa Silva Cool Coast \$7.000

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast \$9.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$7.000

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva \$6.000

CARMENERE

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$7.000

Concha y Toro Marqués de Casa Concha \$7.000

Pérez Cruz Limited Edition \$9.000

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE

Piegari
Ristorante

  @piegari.ristorante

Reservar em www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621