

Pizzeria

Ristorante

Wao!



ENTRADAS FRÍAS

Caprese \$12.900

BOCCONCINIS DE MOZZARELLA, ALBAHACA Y TOMATES CHERRY.

Mozzarella con Pimienta y Oliva \$12.900

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

Variedad de Bruschettas \$13.900

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

Carpaccio de Filete \$15.900

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

Carpaccio de Salmón \$15.900

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

Burrata Rúcula Prosciutto \$17.900

BURRATA CENTRO CREMOSO, PROSCIUTTO, RÚCULA Y TOMATE CHERRY.

Prosciutto San Danielle \$20.900

JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN SAN DANIELLE, 100GRS.

Antipasto \$29.900 (3p)

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

ENTRADAS CALIENTES

Mozzarella Milano \$11.900

TRIÁNGULOS DE QUESO MOZZARELLA APANADOS SERVIDOS CON SALSA POMODORO.

Malfatti \$12.900

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

Berenjenas al Forno \$12.900

BERENJENAS GRATINADAS AL HORNO CON QUESO MOZZARELLA Y SALSA POMODORO.

Camarones a la Crema de Ajo \$15.900

CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

Camarones al Ajillo \$15.900

CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y OLIVA.

Camarones Milano \$15.900

CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA.

CUERDAS DE GUITARRA[®] Hechas en casa

Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico \$13.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

Cuerdas de Guitarra Carretieri \$13.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ACEITUNAS.

Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo \$14.900

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

Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa \$14.900

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

Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara \$16.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON GUANCIALE CROCANTE, QUESO PECORINO Y HUEVO

Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare \$18.900

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y MARISCOS.

PASTAS SECAS

Spaghetti Bolognese \$14.900

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

Penne Rigate Amatriciana \$15.900

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

Pappardelle al Pesto \$15.900

PAPARDELLE CON ALBAHACA, AJO Y NUECES MOLIDAS.

Spaghetti Carbonara \$16.900

SPAGHETTI DE GRANO DURO, SERVIDOS CON SALSA CARBONARA, GUANCIALE CROCANTE Y QUESO PECORINO.

PASTAS ARTESANALES Hechas en casa

Fettuccine al Limone \$16.900

FETTUCCINE EN SALSA DE LIMÓN, CON STRACCIATELLA Y ALBAHACA.

Fettuccine San Valentín \$18.900

FETTUCCINE DE RAGÚ DE CORDERO MARINADO EN HIERBAS Y BRASEADO EN REDUCCIÓN DE VINO CARMÉNERÉ Y MENTA FRESCA.

Fettuccine Nero Di Sepia con Scampi e Panna Di Aglio \$19.900

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

Fettuccine al Funghi \$15.900

FETTUCCINE CON SALSA MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

Gnocchi Al Sugo Di Vitello \$15.900

GNOCCHI DE PAPA CON CARNE EN SU JUGO.

Gnocchi a la Cirocco \$15.900

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

Gnocchi con Entraña \$20.900

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 \$17.900

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

PASTAS RELLENAS Hechas en casa

Sorrentini Alla Francese \$15.900

SORRENTINOS GRATINADOS RELLENOS CON MOZZARELLA Y JAMÓN ACARAMELADO.

Ravioli Regina \$15.900

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

Ravioli Carciofo \$16.900

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

Ravioli Scroffa \$16.900

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

Ravioli de Prosciutto \$16.900

RAVIOL RELLENO DE PROSCIUTTO, TOMATE ASADO Y CREMOSO PARMESANO, SOBRE SALSA DE LIMÓN Y NARANJA EN PERFUME DE JENGIBRE

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$17.900

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

Cappelletti de Cangrejo Dorado de Juan Fernández \$18.900

CON MASCARPONE, CEBOLLA ASADA CON TOQUES DE JENGIBRE Y LIMÓN, SERVIDO CON HABAS PELADAS, SALSA DE CRUSTÁCEOS Y GRANA PADANO.

Sorrentini Montagna \$18.900

SORRENTINOS RELLENOS DE OSOBUCO BRASEADO LENTAMENTE EN SALSA DE CÍTRICOS.

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$19.900

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

Ravioli Nero di Salmone \$19.900

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

RISOTTOS

Risotto al Pomodoro \$14.900

CON TOMATES FRESCOS, RICOTA Y PESTO DE ALBAHACA.

Risotto al Funghi \$15.900

ARROZ ARBORIO CON VARIEDAD DE CHAMPIÑONES.

Risotto con Camarones \$16.900

ARROZ ARBORIO CON CAMARÓN.

Risotto con Ragú de Cordero \$18.900

ARROZ ARBORIO CON CARNE DE CORDERO EN LARGA COCCIÓN.

Risotto con Mariscos \$18.900

ARROZ ARBORIO CON CALAMARES, CHORITOS, CAMARONES Y OSTIONES.

Risotto al Pesto con Entraña \$20.900

SERVIDO CON ENTRAÑA SALTEADA.

CARNES & POLLO

Pechuga de Pollo \$12.900

Pollo a la Calabresa \$16.900

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

Bife de Chorizo 300GR \$20.900

Milanesa Napolitana \$20.900

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

Filete 300GR \$22.900

Entraña Americana Choice 250GR \$29.900

PESCADOS

Salmón con Espinacas a la Crema \$22.900

SALMÓN CHILENO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA.

Congrio Chablis \$24.900

CONGRIO CON SALSA DE CAMARONES, ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES.

Congrio Venezia \$25.900

CONGRIO GRILLADO SOBRE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR.

GUARNICIONES

Arroz \$4.900

Puré Mousseline \$5.900

Papas Fritas \$5.900

Vegetales Salteados \$6.900

Espinacas a la Crema \$6.900

ENSALADAS

Roast Beef \$13.900

ROAST BEEF DE FILETE SOBRE HOJAS VERDES, BOCCONCINI, BRÓCOLI, PALTA Y ZAPALLO ITALIANO ADEREZO CON REDUCCIÓN BALSÁMICA Y PESTO.

Pollo e Gamberetti \$14.900

SUPREMA DE POLLO A LA PARRILLA Y CAMARONES AL OLIVA, SERVIDO CON MIX DE RÚCULA Y ESPINACAS, PEPINO, TOMATES CHERRY Y DRESSING ALIMONADO AL PESTO.

Ensalada Prosciutto Boconccini \$14.900

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

Salmone Affumicato \$15.900

ENSALADA DE HOJAS VERDES, SALMÓN AHUMADO, RICOTTA, PEPINO, TOMATE Y ACEITUNAS VERDES.

POSTRES

Copa de Helado \$6.900

HELADO DE SABORES.

Flan Casero \$6.900

FLAN CON CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$6.900

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

Profiteroles \$6.900

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

Crème Brûlée \$6.900

CREMA AROMATIZADA DE VAINILLA CON CUBIERTA DE CARAMELO.

Zabaglione \$6.900

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

Meringata \$6.900

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

Creppe de Manzana \$6.900

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

Creppe Dulce de Leche \$7.900

PANQUEQUE DULCE DE LECHE.

Caramellata de Fragola \$8.900

FRUTILLAS GLACEADAS, HELADO DE CREMA AMERICANA, ALMENDRAS TOSTADAS.

Volcán de Chocolate \$8.900

BIZCOCHO CON CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO.

Tiramisú \$9.900

BIZCOCHO, MOUSSE DE CAFÉ, QUESO MASCARPONE.

CAFÉ & TÉ

Ristretto \$2.900

Espresso \$2.900

Lungo \$2.900

Americano \$2.900

Té Tradición \$2.900

Infusiones \$2.900

Té Verde / Negro \$2.900

Café Cortado \$3.400

Café Capuccino \$3.600

Afogatto \$3.900

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 \$3.100

(COCA COLA - FANTA - SPRITE).

Red Bull \$3.900

Acqua Panna 505CC \$3.900

San Pellegrino 505CC \$3.900

Tónica Premium \$3.900

MOCKTAILS

Emozione en Rosso \$6.900

SYRUP DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESA, MIX CÍTRICO (POMELO, NARANJA Y LIMÓN)
INFUSIÓN DE TÉ, ALBAHACA, LÁMINA DE FRUTILLA.

Violetto Tonic \$6.900

SYRUP DE GIN & TONIC, JUGO DE POMELO Y LIMÓN, TÓNICA, LÁMINA DE MANGO
DESHIDRATADA.

Giardino Arancia \$6.900

INFUSIÓN DE TÉ, JUGO DE NARANJA Y DURAZNO, SYRUP, MIX CÍTRICO (POMELO Y
LIMÓN), TÓNICA, MENTA.

CERVEZAS NACIONALES

Austral Calafate 330cc \$4.800

Kunstmann Torobayo 330cc \$4.800

Kunstmann Sin Filtrar 330cc \$4.900

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

CERVEZAS IMPORTADAS

Stella Artois 355cc \$4.200

Stella Artois 0.0 \$4.200

Corona Extra 355cc \$4.200

Corona Extra Light 355cc \$4.200

SCHOP

Stella Artois 500cc \$5.000

APERITIVOS

Bellini \$5.600

Sour Nacional \$5.900

Sour Peruano \$7.900

Sour Nacional doble \$8.900

Sour Peruano Catedral \$10.900

Sour Premium Nacional \$12.900

Sour Premium Peruano \$12.900

Daiquiri \$6.000

Caipirinha \$6.000

Mojito \$6.000

Rusty Nail \$6.500

Ruso Blanco o Ruso Negro \$6.900

Dry Martini \$6.900

Kir Royal \$6.900

Martini Rubino e Tonic \$6.900

CÓCTELES

Amaretto Sour \$6.900

Aperol Spritz \$6.900

Ramazotti Spritz \$6.900

Campari Tónica \$6.900

Tequila Margarita \$7.900

Negroni \$7.900

Old Fashioned \$7.900

Bloody Mary \$7.900

Moscow Mule \$8.900

Cosmopolitan \$8.900

St-Germain Spritz \$9.900

CÓCTELES DE LA CASA

l'nevitable Sangria \$7.600

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

Bee- Fruttato \$7.900

ESTE CÓCTEL CONJUGA LA INTENSIDAD DEL GIN Y WHISKY JUNTO CON EL LICOR DE MIEL. EL JARABE ESPECIADO CON BITTER DE NARANJA LLEGA A BALANCEAR ESTA COMBINACIÓN CON SU DULZOR Y LA TÓNICA MEDITERRÁNEA POR SU PARTE, APORTA EFERVESCENCIA Y FRESCURA.

Freschezza del Pompelmo \$8.900

CÓCTEL CON BASE DE GIN MACERADO CON FLOR DE HIBISCO QUE SE COMBINA CON LAS NOTAS DULCES DEL ST. GERMAIN Y EL TOQUE CÍTRICO DEL JUGO DE POMELO. LO ANTERIOR SE EQUILIBRA PERFECTAMENTE JUNTO CON EL BITTER CREOLE Y LA EFERVESCENCIA DEL AGUA TÓNICA.

Bourbon Frizzante \$8.900

EL BOURBON APORTA UNA BASE ROBUSTA Y CÁLIDA CON SUAVES NOTAS DE CARAMELO Y VAINILLA. LO ANTERIOR, SE COMPLEMENTA DE MANERA PERFECTA CON LA DULZURA DEL JUGO DE PERA. EL JARABE DE ROMERO APORTA UN TOQUE AROMÁTICO, MIENTRAS QUE LA GINGER BEER AÑADE UN PIZCA DE PICANTE Y EFERVESCENCIA.

Passione Affumicata \$9.900

INTENSIDAD AHUMADA DEL WHISKY Y EXQUISITA AROMA DEL LICOR DE MARACUYÁ, TOQUES DE LIMÓN Y MIEL CON UNA PIZCA DE PICANTE DEL AJÍ CACHO DE CABRA.

Foresta Azteca \$10.900

TEQUILA BLANCO Y MEZCAL, LOS CUALES SE MEZCLAN CON LA FRESCURA DE LA PIÑA Y UN TOQUE DE EUCALIPTO. TODO SE COMPLEMENTA EN PERFECTA ARMONÍA CON LA MIEL Y EFERVESCENCIA DE LA SODA DE POMELO

Caffe e Cioccolato \$11.900

NUUESTRA VERSIÓN DE ESPRESSO MARTINI CON BASE DE RON APORTA NOTAS DE VAINILLA Y FRUTOS SECOS, EL LICOR DE SAUCO AÑADE UN TOQUE FLORAL LIGERAMENTE DULCE, LA MEZCLA DE CHOCOLATE BITTER HERBAL Y JARABE DE FRAMBUESA Y ARÁNDANOS CREA UNA EXPERIENCIA PARA LOS SENTIDOS.

Florida Venezia \$10.900

COCKTAIL EXÓTICO QUE COMBINA LA SUAVIDAD DEL LICOR DE COCO CON EL REFRESCANTE RAMAZZOTTI, LA DULZURA DE UN JARABE DE FRUTILLA CON TOQUES ÁCIDOS DE LIMÓN Y LA EFERVESCENCIA FLORAL DE UNA TÓNICA DE SAUCO.

Rinfrescante Anguria \$10.900

EL GIN Y LICOR DE SANDÍA SE MEZCLAN Y CREAN UNA EXPLOSIÓN DE SABORES QUE TE TRANSPORTARÁN A UN PARAÍSO TROPICAL EN CADA SORBO.

Fragola Selvaggia \$12.900

FUSIÓN DE CAMPARI Y FRAMBUESA, PROFUNDIDAD DEL TEQUILA REPOSADO, TOQUE DULCE DE SIROPE DE FRAMBUESA Y ARÁNDANOS.

Sapore D'Amore \$13.900

FUSIÓN DE GREY GOOSE LA POIRE CON ST.GERMAIN, MIX DE CÍTRICOS Y JARABE FRUTAL, SERVIDO EN UN DISTINGUIDO CORSET Y UNA TÓNICA ELDERFLOWER.t

BAJATIVOS

Araucano \$5.600

Amarula \$5.900

Sambuca \$5.900

Benedictine \$5.900

St-Germain \$5.900

Oporto Taylor's \$5.900

Limoncello \$5.900

Fernet Branca \$5.900

Bailey's Original \$5.900

Frangelico \$5.900

Manzanilla \$5.900

Jerez Tío Pepe 5.900

Drambuie \$5.900

Pacharan \$5.900

Menta \$6.900

Disaronno \$6.900

Grand Marnier \$8.900

Cognac Hennessy V.S. \$8.900

Cognac Hennessy V.S.O.P. \$16.900

Frangelico

DESTILADOS

BOURBON

Jim Beam White \$ 5.900

WHISKY

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$6.900

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$9.900

Johnnie Walker Etiqueta Azul \$45.900

Jack Daniel's Old N° 7 \$8.900

Chivas Regal 12 Años \$8.900

Chivas Regal 18 Años \$18.900

Glenfiddich 12 Años-Single Malt \$10.900

Glenmonargie The Original 10 \$10.900

TEQUILA

Jose Cuervo Silver Reposado \$6.900

Don Julio Blanco Reposado \$9.900

Patrón Silver \$11.900

Patrón Reposado \$12.900

1800 Cristalino \$12.900

MEZCAL

400 Conejos \$9.900

PISCOS

Alto del Carmen 35° \$5.900

Alto del Carmen 40° \$6.900

Waqar 40° \$9.900

Black Heron \$9.900

RON

Jägermeister Shot \$5.900

Matusalem Solera (7 Años) \$6.900

Havana Club (7 Años) \$7.900

Pampero Aniversario \$9.900

Bacardi 8 años \$8.900

Bacardi 10 años \$11.900

Zacapa 23 \$12.900

GIN

Bombay Sapphire \$6.900

Beefeater \$6.900

Tanqueray London \$7.900

Citadelle \$9.900

Hendrick's \$9.900

London N1 \$10.900

Monkey 47 \$16.900

VODKA

Stolichnaya \$6.000

Absolut Original \$6.900

Grey Goose Original \$10.900

Grey Goose Sabores \$10.900

(LE CITRON, LA POIRE, L'ORANGE).

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Brut \$16.900

Miguel Torres Estelado País \$19.900

Casa Silva Fervor \$29.900
(RANCO).

SAUVIGNON BLANC

Leyda Single Vineyard Garuma \$18.900
(LEYDA).

Casa Silva Cool Coast \$25.900.
(COLCHAGUA COSTA).

Amayna Inox \$27.900
(COLCHAGUA COSTA)..

Miguel Torres Cordillera \$30.900
(OSORNO).

Montes Outer Limits \$33.900
(ZAPALLAR).

PINOT NOIR

Leyda Single Vineyard Brisas \$18.900
(LEYDA).

Casa Silva Cool Coast \$32.900
(COLCHAGUA).

Los Parientes Baettig \$49.900

CARMENERE

Los Boldos Gran Reserva \$18.900
(CACHAPOAL).

Casa Silva Terroir de Familia \$18.900
(COLCHAGUA).

Concha y Toro Gran Reserva \$18.900

Tarapacá Gran Reserva \$20.900
(MAIPO).

Santa Ema Gran Reserva \$22.900
(CACHAPOAL).

Toro de Piedra \$22.900
(MAULE).

Casa Silva Gran Terroir de Los Andes \$25.900
(COLCHAGUA).

Terranoble Azara \$26.900

Concha y Toro Marqués de Casa y Concha \$27.900
(CACHAPOAL).

Maquis Gran Reserva \$29.900
(COLCHAGUA).

Tabalí Micas \$30.900
(MAIPO).

Montes Alpha \$33.900
(COLCHAGUA).

Pérez Cruz Limited Edition \$34.900
(MAIPO).

Koyle Royale \$40.900

Lapostolle Cuvee Alexandra \$40.900
(COLCHAGUA APALTA).

Terranoble Ca2 Costa Premium \$49.900

Terrunyo \$49.900

Casa Silva S7 \$49.900

Ecral \$49.900

CHARDONNAY

Calypra Vivendo \$20.900

Miguel Torres Cordillera \$30.900
(LIMARÍ).

Monthes Alpha \$33.900
(CASABLANCA).

Matetic Equilibrio \$37.900

Amelia \$44.900

Los Parientes Baettig \$49.900

Merlot

San Pedro Castillo De Molina \$18.900
(RAPEL).

Tarapacá Gran Reserva \$20.900
(MAIPO).

Santa Ema Gran Reserva \$22.900
(MAIPO).

Montes Alpha \$33.900
(COLCHAGUA).

VINOS NACIONALES

CARBONET SAUVIGNON

Los Boldos Gran Reserva \$18.900
(CACHAPOAL).

Casa Silva Terroir de Familia \$18.900
(COLCHAGUA).

Viu Manent Gran Reserva \$19.900

Tarapacá Gran Reserva \$20.900
(MAIPO).

Santa Ema Gran Reserva \$22.900
(MAIPO).

Toro de Piedra \$22.900
(COLCHAGUA).

Undurraga T.H. \$25.900
(TERROR HUNTER, ALTO MAIPO).

Casa Silva Gran Terroir de los Andes \$25.900
(COLCHAGUA).

Marqués de Casa Concha \$27.900

Miguel Torres Cordillera \$28.900

Tabalí Talud \$31.900
(MAIPO).

Montes Alpha \$33.900
(COLCHAGUA).

Lapostolle Cuvee Alexandra \$40.900
(COLCHAGUA APALTA).

Casa Silva S38 \$49.900

ROSÉ

Vik La Piu Belle \$39.900

ENSAMBLAJES TINTOS

Loma Larga Quinteto \$25.900
(CASABLANCA).

Von Siebenthal Parcela 7 \$29.900
(ACONCAGUA).

Tarapacá Gran Reserva Blend Series \$29.900
(MAIPO).

Casa Silva Quinta Generación \$44.900
(COLCHAGUA).

Marqués De Casa Concha Heritage \$65.900

MALBEC

Loma Larga \$39.900

SYRAH

Montes Alpha \$33.900
(COLCHAGUA).

OTRAS CEPAS TINTAS

Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" \$29.900
(COLCHAGUA).

GRANDES TINTOS

Pérez Cruz Piedra Seca \$42.900

Alatair Sideral \$59.900
(CACHAPOAL ÁNDES).

Vik Mila Cala \$59.900
(CACHAPOAL).

Caballo Loco Grand Cru Sagrada Familia \$59.900

Almaviva Epu \$89.900
(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 \$178.500

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

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

Almaviva \$320.000
(MAIPO).

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$35.900
(LUJÁN DE CUYO).

PROSECCO ITALIANO

Martini Prosecco \$17.900
(VENETTO FRULLI).

Martini Brut \$17.900
(VENETTO FRULLI).

CHAMPAGNE

Moet & Chandon \$160.000
(CHAMPAGNE).

Dom Perignon \$460.000
(CHAMPAGNE).

SPUMANTE FRIZZANTE

Ceci Lambrusco Terre Verdiane \$25.900
(LAMBRUSCO EMILIA).

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro \$25.900
(LAMBRUSCO EMILIA).

SANGIOVESSE ITALIANO

Antori Chianti Classico Riserva \$59.900
(TOSCANA).

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$29.900
(UCO).

Los Intocables \$29.900

Finca La Celia Elite \$31.900
(UCO).

Escorihuela Gascón \$33.900
(LUJÁN DE CUYO).

Luigi Bosca Single Vineyard \$40.900
(MENDOZA).

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 Marqués 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 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

Reserva en www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621