

Pizzeria

Ristorante

Wao!



ENTRADAS FRÍAS

Caprese \$13.000

BOCCONCINIS DE MOZZARELLA, ALBAHACA Y TOMATES CHERRY.

Mozzarella con Pimienta y Oliva \$13.000

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

Variedad de Bruschettas \$16.000

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

Carpaccio de Filete \$16.000

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

Carpaccio de Salmón \$17.000

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

Burrata Rúcula Prosciutto \$19.000

BURRATA CENTRO CREMOSO, PROSCIUTTO, RÚCULA Y TOMATE CHERRY.

Prosciutto San Danielle \$21.000

JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN SAN DANIELLE, 100GRS.

ENTRADAS CALIENTES

Mozzarella Milano \$12.000

TRIÁNGULOS DE QUESO MOZZARELLA APANADOS SERVIDOS CON SALSA POMODORO.

Malfatti \$13.000

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

Berenjenas al Forno \$13.000

BERENJENAS GRATINADAS AL HORNO CON QUESO MOZZARELLA Y SALSA POMODORO.

Camarones a la Crema de Ajo \$17.000

CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

Camarones al Ajillo \$16.000

CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y OLIVA.

Camarones Milano \$16.000

CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA.

Ostiones a la Parmesana \$22.000

CUERDAS DE GUITARRA® Hechas en casa

Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico \$14.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

Cuerdas de Guitarra Carretieri \$15.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ACEITUNAS.

Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo \$16.000

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

Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa \$16.000

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

Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara \$18.000

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

Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare \$21.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y MARISCOS.

PASTAS SECAS

Spaghetti Bolognese \$16.000

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

Penne Rigate Amatriciana \$16.000

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

Pappardelle al Pesto \$17.000

PAPARDELLE CON ALBAHACA, AJO Y NUECES MOLIDAS.

Spaghetti Carbonara \$18.000

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

PASTAS ARTESANALES Hechas en casa

Fettuccine al Limone \$17.000

FETTUCCINE EN SALSA DE LIMÓN, CON STRACCIATELLA Y ALBAHACA.

Fettuccine San Valentín \$19.000

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

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

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

Fettuccine al Funghi \$16.000

FETTUCCINE CON SALSA MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

Gnocchi Al Sugo Di Vitello \$18.000

GNOCCHI DE PAPA CON CARNE EN SU JUGO.

Gnocchi a la Cirocco \$16.000

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

Gnocchi con Entraña \$26.000

SALTEADOS A LA MANTEQUILLA Y SERVIDOS CON JULIANA DE ENTRAÑA.

Lasagna \$18.000

TRADICIONAL LASAGNA CON SALSA BOLOGNESE Y QUESO MOZZARELLA GRATINADO CON QUESO PARMESANO.

Cannelloni Alla Bolognese e Panna \$19.000

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

PASTAS RELLENAS Hechas en casa

Sorrentini Alla Francese \$16.000

SORRENTINOS GRATINADOS RELLENOS CON MOZZARELLA Y JAMÓN ACARAMELADO.

Ravioli Regina \$18.000

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

Ravioli Carciofo \$17.000

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

Ravioli Scroffa \$18.000

RAVIOLONES RELLENOS DE ESPINACA, RICOTTA CON SALSA POMODORO Y GRATINADO CON QUESO PARMESANO.

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

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

Cappelletti de Cangrejo Dorado de Juan Fernández \$21.000

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

Sorrentini Montagna \$19.000

SORRENTINOS RELLENOS DE OSOBUCO BRASEADO LENTAMENTE EN SALSA DE CÍTRICOS.

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$22.000

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

Ravioli Nero di Salmone \$22.000

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

RISOTTOS

Risotto al Pomodoro \$15.000

CON TOMATES FRESCOS, RICOTA Y PESTO DE ALBAHACA.

Risotto al Funghi \$16.000

ARROZ ARBORIO CON VARIEDAD DE CHAMPIÑONES.

Risotto con Camarones \$18.000

ARROZ ARBORIO CON CAMARÓN.

Risotto con Ragú de Cordero \$22.000

ARROZ ARBORIO CON CARNE DE CORDERO EN LARGA COCCIÓN.

Risotto con Mariscos \$21.000

ARROZ ARBORIO CON CALAMARES, CHORITOS, CAMARONES Y OSTIONES.

Risotto al Pesto con Entraña \$26.000

SERVIDO CON ENTRAÑA SALTEADA.

CARNES & POLLO

Pechuga de Pollo \$13.000

Pollo a la Calabresa \$19.000

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

Bife de Chorizo 300GR \$23.000

Milanesa Napolitana \$26.000

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

Filete 300GR \$29.000

Entraña Americana Choice 250GR \$30.000

PESCADOS

Pulpo de Juan Fernández \$21.000

PULPO CON PERFUME DE AJO, ALBAHACA Y TOMATE CHERRY SOBRE GNOCCHIS AL AZAFRÁN Y EMULSIÓN DE PIMIENTO ASADO.

Salmón con Espinacas a la Crema \$24.000

SALMÓN CHILENO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA.

Congrio Chablis \$26.000

CONGRIO CON SALSA DE CAMARONES, ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES.

Congrio Venezia \$27.000

CONGRIO GRILLADO SOBRE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR.

GUARNICIONES

Arroz \$5.000

Puré Mousseline \$6.000

Papas Fritas \$6.000

Vegetales Salteados \$8.000

Espinacas a la Crema \$8.000

ENSALADAS

Roast Beef \$16.000

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

Pollo e Gamberetti \$18.000

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 \$17.000

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

Salmone Affumicato \$17.000

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

POSTRES

Copa de Helado \$7.000

HELADO DE SABORES.

Flan Casero \$7.000

FLAN CON CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$7.000

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

Profiteroles \$8.000

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

Crème Brûlée \$7.000

CREMA AROMATIZADA DE VAINILLA CON CUBIERTA DE CARAMELO.

Zabaglione \$7.000

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

Meringata \$8.000

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

Creppe de Manzana \$7.000

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

Creppe Dulce de Leche \$8.000

PANQUEQUE DULCE DE LECHE.

Caramellata de Fragola \$9.000

FRUTILLAS GLACEADAS, HELADO DE CREMA AMERICANA, ALMENDRAS TOSTADAS.

Volcán de Chocolate \$9.000

BIZCOCHO CON CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO.

Tiramisú \$9.000

BIZCOCHO, MOUSSE DE CAFÉ, QUESO MASCARPONE.

CAFÉ & TÉ

Ristretto \$3.000

Espresso \$3.000

Lungo \$3.000

Americano \$3.000

Té \$3.000

Infusiones \$3.000

Té Verde / Negro \$3.000

Café Cortado \$3.800

Café Capuccino \$4.000

Afogatto \$4.000

JUGOS & LIMONADAS

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá \$4.000

(PULPAS).

Limonada Clásica \$4.000

Limonada Menta / Jengibre \$4.500

Detox \$4.500

(NARANJA NATURAL + PIÑA + ALBAHACA + MENTA + CILANTRO).

BEBIDAS & AGUAS

Agua Mineral Vital con y sin gas 330CC \$3.000

Bebidas \$3.500

(COCA COLA - FANTA - SPRITE).

Red Bull \$4.000

Acqua Panna 505CC \$4.000

San Pellegrino 505CC \$4.000

Tónica Premium \$4.000

MOCKTAILS

Emozione en Rosso \$7.000

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

Violetto Tonic \$7.000

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

Giardino Arancia \$7.000

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

CERVEZAS NACIONALES

Austral Calafate 330cc \$5.000

Kunstmann Torobayo 330cc \$5.000

Kunstmann Sin Filtrar 330cc \$5.000

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

CERVEZAS IMPORTADAS

Stella Artois 355cc \$4.500

Corona Extra 355cc \$4.500

Corona Extra Light 355cc \$4.500

SCHOP

Stella Artois 500cc \$5.000

APERITIVOS

Bellini \$6.000

Sour Nacional \$6.000

Sour Peruano \$8.000

Sour Nacional doble \$9.000

Sour Peruano Catedral \$11.000

Sour Premium Nacional \$13.000

Sour Premium Peruano \$13.000

Daiquiri \$6.000

Caipirinha \$6.000

Mojito \$6.000

Rusty Nail \$7.000

Ruso Blanco o Ruso Negro \$7.000

Dry Martini \$7.000

Kir Royal \$7.000

Martini Rubino e Tonic \$7.000

CÓCTELES

Amaretto Sour \$7.000

Aperol Spritz \$7.000

Ramazotti Spritz \$7.000

Campari Tónica \$7.000

Tequila Margarita \$8.000

Negroni \$8.000

Old Fashioned \$8.000

Bloody Mary \$8.000

Moscow Mule \$9.000

Cosmopolitan \$9.000

St-Germain Spritz \$10.000

CÓCTELES DE LA CASA

I'nevitable Sangria \$8.000

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

Bee- Fruttato \$8.000

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 \$9.000

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 \$9.000

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 \$10.000

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 \$11.000

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 \$11.000

NUESTRA 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 \$11.000

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 \$11.000

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

Fragola Selvaggia \$13.000

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

Sapore D'Amore \$14.000

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

BAJATIVOS

Araucano \$6.000

Amarula \$6.000

Sambuca \$6.000

Benedictine \$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

Manzanilla \$6.000

Jerez Tío Pepe \$6.000

Drambuie \$6.000

Pacharan \$6.000

Menta \$7.000

Disaronno \$7.000

Grand Marnier \$9.000

Cognac Hennessy V.S. \$9.000

Cognac Hennessy V.S.O.P. \$17.000

زنجفيل

DESTILADOS

BOURBON

Jim Beam White \$6.000

WHISKY

Johnnie Walker Etiqueta Roja \$7.000

Johnnie Walker Etiqueta Negra \$10.000

Johnnie Walker Etiqueta Azul \$46.000

Jack Daniel's Old N° 7 \$9.000

Chivas Regal 12 Años \$9.000

Chivas Regal 18 Años \$19.000

Glenfiddich 12 Años-Single Malt \$11.000

Glenmorangie The Original 10 años \$11.000

The Macallan 12 años \$19.000

The Macallan 15 años \$43.000

The Macallan 18 años \$70.000

TEQUILA

Jose Cuervo Silver Reposado \$7.000

Don Julio Blanco Reposado \$10.000

Patrón Silver \$12.000

Patrón Reposado \$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

RON

Jägermeister Shot \$6.000

Matusalem Solera (7 Años) \$7.000

Havana Club (7 Años) \$8.000

Pampero Aniversario \$10.000

Bacardi 8 años \$9.000

Bacardi 10 años \$12.000

Zacapa 23 \$13.000

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 \$17.000

VODKA

Stolichnaya \$6.000

Absolut Original \$7.000

Grey Goose Original \$11.000

Grey Goose Sabores \$11.000

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

Undurraga Brut \$17.000

Miguel Torres Estelado País \$20.000

Casa Silva Fervor \$30.000
(RANCO).

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

Ecral \$50.000

CHARDONNAY

Calyptra Vivendo \$21.000

Miguel Torres Cordillera \$31.000
(LIMARÍ).

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).

VINOS NACIONALES

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

ROSÉ

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

Loma Larga \$40.000

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).

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$36.000
(LUJÁN DE CUYO).

PROSECCO ITALIANO

Martini Prosecco \$18.000
(VENETTO FRULLI).

Martini Brut \$18.000
(VENETTO FRULLI).

CHAMPAGNE

Moët & Chandon \$160.000
(CHAMPAGNE).

Dom Perignon \$460.000
(CHAMPAGNE).

SPUMANTE FRIZZANTE

Ceci Lambrusco Terre Verdiane \$26.000
(LAMBRUSCO EMILIA).

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordon Negro \$26.000
(LAMBRUSCO EMILIA).

SANGIOVESSE ITALIANO

Antori Chianti Classico Riserva \$60.000
(TOSCANA).

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$30.000
(UCO).

Los Intocables \$30.000

Finca La Celia Elite \$32.000
(UCO).

Escorihuela Gascón \$34.000
(LUJÁN DE CUYO).

Luigi Bosca Single Vineyard \$41.000
(MENDOZA).

VINOS POR COPA

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

Reserva en www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621