

Pizzari

Ristorante

صوم!



ENTRADAS FRÍAS

Capresse \$12.900

BOCCONCINIS DE MOZZARELLA, ALBAHACA, TOMATE PERITA 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 \$18.900

JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN SAN DANIELLE, 100GRS.

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

Rabas a la Romana \$11.900

ANILLOS DE CALAMARES FRITOS ACOMPAÑADO DE SALSA TÁRTARA.

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.

Spaghetti con Albondigas \$15.900

CLÁSICA PREPARACIÓN CON ALBÓNDIGAS DE RES Y POMODORO CASERO

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 Funghi \$15.900
FETTUCCINE CON SALSA DE MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

Fettuccine al limone \$16.900
FETTUCCINE EN SALSA DE LIMON, CON STRACCIATELLA Y ALBAHACA.

Fettuccine San Valentín \$18.900
FETTUCCINE 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 \$19.900
FETTUCCINE CON TINTA DE CALAMAR, CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN

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

Lasagne alle melanzane \$15.900
LASAGNE DE BERENJENAS

Lasagna \$16.900
TRADICIONAL LASAGNA CON SALSA BOLOGNESE Y QUESO MOZZARELLA GRATINADO CON QUESO PARMESAN

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 MATEQUILLA MIX DE TOMATES Y ALBAHACA.

Ravioli Scroffa \$16.900
RAVIOLES RELLENOS DE ESPINACA, RICOTA CON SALSA POMODORO Y GRATINADO CON QUESO PARMESANO.

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$17.900
CAPPELLETTIS VERDES RELLENOS DE QUESO GRUYÈRE Y SALSA DE QUESO PARMESANO.

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 CAMARON

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 con Osobuco \$19.900
ARROZ ARBORIO CON OSOBUCO BRASEADO.

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

Filete a la Pimienta con Papas al Gratin \$26.900

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

Entraña Americana 300GR \$29.900

Asado de tira \$29.900

VACUNO BRASEADO A BAJA TEMPERATURA, SERVIDO SOBRE GUISO DE CEBOLLAS Y CHAMPIÑONES Y POLENTA AL AROMA DE TRUFA.

Bistecca di Ribeye \$42.900

LOMO VETADO DE TERNERO, CON HUESO, PERFUMADO EN HIERBAS Y PARRILLADO, SERVIDO CON GREMOLATA Y PEPPERONATA

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

Papas Gratinadas \$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, BROCOLI, PALTA Y ZAPALLO ITALIANO ADERZADO CON REDUCCION BALSAMICA Y PESTO.

Pollo e Gamberetti \$14.900

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

Ensalada Prosciutto Boconcini \$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, SALMON AHUMADO, RICOTA, 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 CARAMELO.

CREPPE DULCE DE LECHE \$7.900

PANQUEQUE DULCE DE LECHE.

CARAMELLATA 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.

TIRAMISÚ \$8.900

BIZCOCHO, MOUSSE DE CAFÉ, QUESO MASCARPONE.

CAFÉ & TÉ

CAFÉ RISTRETTO \$2.900

CAFÉ ESPRESSO \$2.900

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

RED BULL \$3.900

ACQUA PANNA 505cc \$3.900

SAN PELLEGRINO 505cc \$3.900

TONICA 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.

VIOLETO 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

STELLA ARTOIS 355cc \$4.200

STELLA ARTOIS 0.0 \$4.200

CORONA EXTRA 355cc \$4.200

CORONA EXTRA LIGHT 355cc \$4.200

CERVEZAS IMPORTADAS

AUSTRAL CALAFATE 330cc \$4.800

KUNSTMANN TOROBAYO 330cc \$4.800

KUNSTMANN SIN FILTRAR 330cc \$4.900

AUSTRAL TORRES DEL PAINE 330cc \$6.500

SCHOP

STELLA ARTOIS 500cc \$4.900

APERITIVOS

- PISCO SOUR NACIONAL \$5.900
- PISCO SOUR PERUANO \$6.900
- PISCO SOUR NACIONAL DOBLE \$8.900
- PISCO SOUR PERUANO CATEDRAL \$9.900
- PISCO SOUR PREMIUM (NACIONAL) \$12.900
- PISCO SOUR PREMIUM (PERUANO) \$12.900
- BELLINI \$5.600
- 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
- RAMAZZOTTI 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
- ST-GERMAIN SPRITZ \$9.900

CÓCTELES DE LA CASA

I'NEVITABILE SANGRIA \$7.600

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

REY TANO \$7.900

(GIN, VERMOUTH MARTINI, CYNAR, BITTER, AROMATIC TONIC)

MELGRANO SPRITZ \$7.900

(LIVENZA, RAMAZZOTTI, MARTINI BLANCO, PROSECCO, SAN PELLEGRINO MELOGRANO)

BEE- FRUTTATO \$7.900

(GIN, DRAMBUIE, MIX CITRICO, JARABE ESPECIADO, TONICA FEVER TREE MEDITERRANEA, BITTER NARANJA)

PIAZZA DE NAPOLI \$7.900

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

IL TE DELLA REGINA \$8.900

(GIN, RAMAZZOTTI, JARABE DE TÉ CHAI, JUGO DE POMELO, RICCADONNA)

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)

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)

FIORE DE PESCO \$9.900

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

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

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

JEREZ TÍO PEPE \$5.900

DRAMBUIE \$5.900

MENTA \$6.900

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 MATUSALEM SOLERA (7 AÑOS) \$6.900

RON HAVANA CLUB (7 AÑOS) \$7.900

RON PAMPERO ANIVERSARIO \$9.900

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

 Cel.: +56 9 3453 7621