

DONIGNAZIO

CUCINA

Menù



A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'Luigi Donignazio', written in a cursive style.

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO

Pan tostado, tomate, ajo, orégano, aceite de oliva extra virgen y albahaca. / *Toasted bread, tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil, and basil.*

\$54.000

PARMIGIANA

Berenjenas apanadas en salsa pomodoro, Mozzarella, Parmigiano - Reggiano, aceite de oliva extra virgen y albahaca. / *Breaded eggplants in pomodoro sauce, Mozzarella, Parmigiano - Reggiano, extra virgin olive oil and basil.*

\$81.000



VITELLO TONNATO

Roastbeef, paté de atún y alcaparras. / *Roastbeef, tuna pâté and capers.*

\$93.000

TARTAR DI TONNO

Atún rojo, corazón de alcachofa, crema de alcachofa, crema de burrata con tomate cherry, aceite de oliva extra virgen y pimienta negra. / *Red tuna, heart of artichoke, artichoke cream, burrata cream with cherry tomatoes, olive oil and black pepper.*

\$85.000

INSALATE

Prepare la ensalada como usted desee - consulte al mesero. / *Prepare the salad like you want - consult the waiter.*

\$59.000

PAPPA AL POMODORO

Crema de tomate, pan, albahaca y aceite de oliva extra virgen. / *Tomato cream, bread, basil and extra virgin olive oil.*

\$60.000

CARPACCIO DI GAMBERI

Carpaccio de camarones, marinado con maracuyá. / *Shrimp carpaccio, marinated with passion fruit.*

\$89.000



SALUMI E FORMAGGI

BRESAOLA

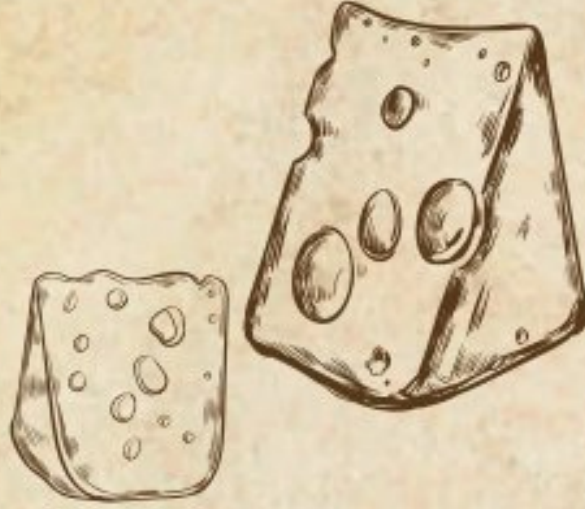
Carne curada de res, aceite de trufa, rúgula y queso Parmigiano - Reggiano. / *Lean beef charcuterie, truffle oil, arugula, and Parmigiano - Reggiano cheese.*

\$80.000

PROSCIUTTO E MELONE

Prosciutto y melón. / *Prosciutto and melon.*

\$63.000



TAGLIERE ITALIANO

Tabla variada de embutidos y quesos italianos. Prosciutto di Parma, mortadella, porchetta, salami milano, queso Pecorino Toscano, queso Parmigiano - Reggiano y queso italiano de temporada (para 2 personas). / *Varied board of italian charcuterie and cheese. Prosciutto di Parma, mortadella, porchetta, salami Milano, Tuscan pecorino cheese, Parmigiano-Reggiano cheese, and seasonal Italian cheese (for 2 people).*

\$198.000

BURRATA

Queso fresco y cremoso Italiano de leche de búfala con albahaca y tomate. / *Creamy Italian bufala's milk cheese with basil and tomato.*

\$67.000

+ Prosciutto: \$29.000
+ Burrata croccante: \$7.000

CAPRESE

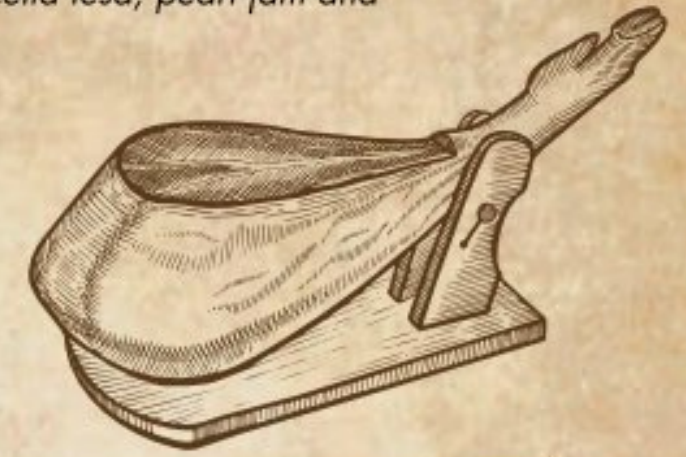
Mozzarella de búfala, tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen. / *Bufala Mozzarella, tomato, basil, and extra virgin olive oil.*

\$60.000

TOMINO PIEMONTESE PEROTTO

Pera asada, rellena de queso Tomino Piemontese, acompañado de pancetta tesa, mermelada de pera y miel. / *Roasted pear, stuffed with Tomino Piemontese cheese, accompanied by pancetta tesa, pear jam and honey.*

\$77.000



PASTA FRESCA

LA VERA FETTUCCINA ALFREDO

Mantequilla Italiana y Parmigiano - Reggiano 36 meses. / *Italian butter and 36-month-aged Parmigiano - Reggiano.*

80g: \$72.000 | 120g: \$98.000

FETUCCINE GAMBERI E ZUCCHINE

Cebolla, camarones, tomate cherry, salsa pomodoro y crema de calabacín. / *Onion, shrimp, cherry tomatoes, pomodoro sauce and zucchini cream.*

80g: \$76.000 | 120g: \$102.000

LASAGNA EMILIANA DI CARNE

Ragú de res y cerdo, bechamel y Parmigiano - Reggiano. / *Ragú beef and pork, bechamel, and Parmigiano - Reggiano cheese.*

\$85.000

CANNELLONI DI CARNE E RICOTTA

Ragú de res y cerdo, bechamel, Parmigiano - Reggiano, espinaca, ricotta y salsa de tomate. / *Ragú beef and pork, bechamel, Parmigiano - Reggiano, spinach, ricotta and tomato sauce.*

\$85.000

RAVIOLI DI SALMONE

Ravioli de salmón, queso crema, caviar en salsa rosada, naranja y salvia. / *Salmon ravioli, cream cheese, caviar, in rosata sauce, orange and sage.*

5 uds. / units: \$73.000 | 9 uds. / units: \$111.000

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi de papa, salsa de tomate, mozzarella, albahaca, anchoas, ajo y aceite de oliva extra virgen.

\$93.000

GNOCCHI AL PESTO GENOVESE

Albahaca, ajo, aceite de oliva extra virgen, piñones, almendras y Pecorino Romano. / *Basil, garlic, extra virgin olive oil, pine nuts, almonds and Pecorino Romano cheese.*

\$93.000

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Salsa de quesos Provolone, Gorgonzola, Fontina y Parmigiano - Reggiano. / *Provolone, Gorgonzola, Fontina and Parmigiano - Reggiano cheese.*

\$95.000

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ravioli de Ricotta, espinaca, nuez moscada en salsa de mantequilla, salvia y limón. / *Ricotta ravioli, spinach, nutmeg, in butter sauce, sage and lemon.*

5 uds. / units: \$66.000 | 9 uds. / units: \$103.000

RAVIOLI RAGÚ DI GAMBERI E RICOTTA

Ravioli de camarones y Ricotta, naranja y crema de pistacho. / *Shrimp and ricotta ravioli in orange and pistachio cream.*

5 uds. / units: \$73.000 | 9 uds. / units: \$111.000

TAGLIOLINI AL SALMONE E PISTACCHIO

Tagliolini, salmón ahumado, crema de leche, cebolla y crema de pistacho. / *Tagliolini pasta, smoked salmon, cream, onion, and pistachio cream.*

80g: \$73.000 | 120g: \$98.000

TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI E SALSICCIA

Tagliatelle hechas al huevo, hongos Porcini, chorizo italiano, crema de leche. / *Egg tagliatelle, porcini mushrooms, Italian chorizo, heavy cream.*

80g: \$136.000

TAGLIATELLE AL RAGÚ BOLOGNESE

Ragú de res y cerdo, cebolla, zanahoria, apio y salsa pomodoro. / *Ragú pork and beef, onion, carrot, celery and pomodoro sauce.*

80g: \$72.000 | 120g: \$100.000

CACIO PEPE E PERA

Queso Pecorino Romano, pimienta negra y pera. / *Pecorino Romano cheese, black pepper, and pear.*

80g: \$72.000 | 120g: \$97.000

BOTTARGA ITALIANA

Adicional para platos con mariscos (de temporada) / *Extra for seafood dishes. (seasonal)*

Huevas de pescado saladas (mújol y atún) y secas. / *Salted and dried fish roe (mullet and tuna).*

\$18.000

TRUFA ITALIANA (de temporada)

\$103.000

PRIMI

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Salsa pomodoro, guanciale, queso Pecorino - Romano y pimienta negra. / *Pomodoro sauce, guanciale, Pecorino Romano cheese and black pepper.*

80g: \$74.000 120g: \$98.000

FRUTTI DI MARE

Linguine, tomate cherry, mejillones, almejas blancas, anillos de calamar y camarones. / *Linguine, cherry tomato, mussels, white clams, squid ring and shrimp.*

120g: \$113.000

ARAGOSTA

Linguini, ragú de langosta flambeada con tomate cherry, perejil y aceite de oliva extra virgen. / *Linguini, flambéed lobster ragú with cherry tomatoes, parsley, and extra virgin olive oil.*

120g: \$215.000

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Huevo, guanciale, pimienta negra y Pecorino Romano y Egg, guanciale, black pepper and Pecorino Romano.

80g: \$75.000 | 120g: \$101.000

SPAGHETTI ALLA CARBONARA E TRUFA

Huevo, guanciale, pimienta negra, Pecorino Romano y trufa original italiana de temporada. / *Egg, guanciale, black pepper, Pecorino Romano and original italian truffle.*

140g: \$220.000

PENNE SAN DANIELE

Prosciutto San Daniele, cebolla y salsa rosada. / *San Daniele prosciutto, onion, and pink cream*

80g: \$67.000 | 120g: \$98.000

SPAGHETTI ALLA SICILIANA

Atún, tomate cherry, anchoas, alcaparras, ajo, aceitunas negras y salsa pomodoro. / *Tuna, cherry tomatoes, anchovies, capers, garlic, black olives and pomodoro sauce.*

80g: \$62.000 | 120g: \$99.000

SPAGHETTI AL POMODORO

Salsa pomodoro. / *Pomodoro sauce.*

80g: \$57.000 | 120g: \$81.000

SPAGHETTI ALLA CARBOMARE

Huevo, atún, mero, camaron, salmón, anchoas, caviar, Pecorino Romano y pimienta negra. / *Egg, tuna, shrimp, grouper, salmon, anchovies, caviar, Pecorino Romano and black pepper.*

120g: \$130.000

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

Ajo, peperoncino, salsa pomodoro y perejil. / *Garlic, chili pepper, tomato sauce, and parsley.*

80g: \$57.000\$ | 120g: \$81.000

PASTA ALLA MEDITERRANEA

Cebolla, champiñones, pimentón, calabacín, tomate cherry y aceitunas. / *Onion, mushrooms, bell pepper, zucchini, cherry tomatoes, and olives.*

80g: \$61.000 | 120g: \$89.000

ZOZZONA

Chorizo italiano, tocineta, huevo, tomate cherry, cebolla, queso Pecorino - Romano y guanciale. / *Italian sausage, bacon, egg, cherry tomatoes, onion Pecorino Romano cheese and guanciale.*

80g: \$74.000 | 120g: \$100.000

PASTA POLPETTE AL POMODORO

Albóndigas de res Angus en salsa pomodoro. / *Angus beef meatballs in pomodoro sauce.*

80g: \$70.000 | 120g: \$96.000

BOTTARGA ITALIANA

Adicional para platos con mariscos (de temporada) / *Extra for seafood dishes. (seasonal)*
Huevas de pescado saladas (mújol y atún) y secas. / *Salted and dried fish roe (mullet and tuna).*

\$18.000

TRUFA ITALIANA (de temporada)

\$103.000

SECONDI DI MARE

CERNIA ALLA PIASTRA

Filete de Mero a la plancha en cama de burrata y torre de champiñones rellenos de pesto genovese. / *Grilled Fillet of Grouper on burrata sauce with mushroom tower of pesto genovese.*

\$121.000

BRANZINO AL FORNO

Robalo al horno 600 gr. con papas a la mediterranea, aceitunas negras, alcaparra y tomate cherry. / *Baked sea bass with mediterranean potatoes, black olives, caper and cherry tomato.*

\$131.000

IL MARE INQUINATO

(CONTAMINACIÓN DEL MAR)
Salmón sumergido en un puré de papas con tinta de calamar. / *Salmon immersed in mashed potatoes with squid ink.*

\$119.000

SECONDI DI TERRA

FILETTO AL PEPE VERDE

Lomo de res flambeado (300g), en salsa de pimienta verde, pimienta negra, crema de leche, mostaza, acompañado de una ensalada de rúgula, tomate cherry y Parmigiano - Reggiano. / *Flambéed beef loin (300g), in green pepper sauce, black pepper, milk cream, mustard, accompanied by a salad of arugula, cherry tomato and Parmigiano - Reggiano.*

\$140.000

FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

Lomo de res flambeado (300g), crema de leche, aceto balsamico di modena, acompañado de espárragos. / *Flambéed beef loin (300g), heavy cream, modena balsamic vinegar, accompanied by asparagus.*

\$140.000

POLPETTE DELLA NONNA

Albóndigas de res Angus (320g) / 5 und. En receta siciliana de salsa pomodoro, perejil y queso Parmigiano - Reggiano. / *Angus meatball (320g) / 5und. In sicilian recipe of pomodoro sauce, basil and Parmigiano - Reggiano cheese.*

\$110.000

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Carne de res, prosciutto crudo italiano, salvia, harina, mantequilla y sal. / *Beef, Italian cured ham (prosciutto crudo), sage, flour, butter, and salt.*

\$ 140.000

DOLCI

GELATO DI STAGIONE

Escoge tu sabor de helado favorito, consulte al mesero. / *Choose your favorite ice cream flavor, ask the waiter.*

\$40.000

PANNA COTTA

Crema de leche endulzada gelatinosa con frutos rojos o chocolate. / *Jelly sweetened cream chesee, with a choice of red berries or chocolate.*

\$39.000

AFFOGATO AL CAFFÈ

Helado de vainilla, café expresso, baileys, almendras y chocolate. / *Vanilla ice cream, Espresso coffee, baileys, almonds and chocolate.*

\$45.000

ZUPPA INGLESE

Bizcocho Savoiardi, licor sambuca y crema pastelera a la vainilla y chocolate. / *Savoiardi sponge, sambuca licour and vanilla and chocolate pastry cream.*

\$40.000

TIRAMISÚ DI SAVOIARDI

Bizcocho Savoiardi humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras, cacao en polvo y chocolate rallado. / *Savoiardi sponge soaked in coffee, mascarpone, Amaretto, almonds, cocoa powder and grated chocolate.*

\$50.000

TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFÈ

Bizcocho, chocolate, café, crema pastelera, frutos del bosque, amaretto y granela de pistacho. / *Sponge cake, chocolate, coffee, pastry cream, berries, amaretto, and pistachio crumble.*

\$40.000

CRÈME BRÛLÉE

Crema de vainilla con capa crujiente de caramelo. / *Vanilla cream topped with a layer of crispy caramel.*

\$39.000

TORTA DI FORMAGGIO

Tarta de queso Ricotta con frutos rojos o maracuyá / *Ricotta's Cheesecake with a choice of red berries or passion fruit.*

\$40.000



BIBITE

ACQUA TONICA

FEVER TREE INDIAN MEDITERRÁNEA	\$24.000
PELLETIER & CO CLÁSICA GENJIBRE YUZU RUBÍ FLOR DE SAUCO HERBAL	\$24.000
SCHWEPPES	\$17.000

LIMONATE

NATURAL	\$19.000
HIERBABUENA	\$23.000
COCO	\$23.000

SODA ITALIANA

GIALLO Maracuyá, fresa y albahaca	\$23.000
DOLCE Mango, jenjibre y cítrico	\$23.000
ROSSO Frutos del bosco y romero	\$23.000
RINFRESCANTE Pepino y albahaca	\$23.000

ACQUA E GAZZOSE

AGUA GAS / SIN GAS	\$17.000
PERRIER 330ml 750ml	\$25.000 \$33.000
COCA COLA ORIGINAL / ZERO	\$18.000
SODA BRETAÑA + MICHELADO	\$17.000 \$4.000
GINGER ALE	\$18.000

BIRRE

CLUB COLOMBIA	\$22.000
STELLA ARTOIS	\$25.000
CORONA + MICHELADO	\$25.000 \$4.000
DELIRIUM TREMENS 330ml	\$60.000

MOCKTAILS

HYBISCUS INNAMORATO Infusión flor de Jamaica, frutas rojas, ginger beer y maracuyá	\$35.000
--	----------

CAFFÉ E TÉ

ESPRESSO	\$10.000	CORRETTO	\$14.000
AMERICANO	\$10.000	MACCHIATO	\$12.000
CAPPUCCINO	\$13.000	LATTE	\$13.000
TÉ E INFUSIONI	\$10.000		

*“Il caffè é il
balsamo del cuore e
dello spirito”*



LIQUORI

SINGLE MALT WHISKY

TRAGO / BOTELLA

GLENFIDDICH	
12 AÑOS	\$63.000 / \$648.000
15 AÑOS	\$93.000 / \$904.000
18 AÑOS	\$121.000 / \$1.070.000
MACALLAN 12 AÑOS	
CHERRY OAK CASK	\$104.000 / \$1.070.000

BLENDED SCOTCH WHISKY

BUCHANAN'S	
12 AÑOS	\$58.000 / \$610.000
MASTER	\$84.000 / \$843.000
18 AÑOS	\$93.000 / \$1.030.000
12 AÑOS (375ML)	\$390.000

JOHNNIE WALKER	
RED LABEL	\$46.000 / \$455.000
BLACK LABEL	\$56.000 / \$618.000
DOUBLE BLACK	\$84.000 / \$844.000
BLUE LABEL	\$285.000 / \$2.734.000

OLD PARR	
12 AÑOS	\$52.000 / \$596.000

WHISKEY

JACK DANIEL'S	\$37.000 / \$366.000
JACK DANIEL'S	
SINGLE BARREL	\$76.000 / \$897.000
BULLEIT	
BOURBON	\$59.000 / \$539.000
RYE	\$59.000 / \$618.000
WOODFORD RESERVE	\$71.000 / \$767.000
JAMESON	\$40.000 / \$375.000

VODKA

REYKA	\$51.000 / \$509.000
KETEL	\$58.000 / \$604.000
GREY GOOSE	\$63.000 / \$683.000
BELVEDERE	\$66.000 / \$710.000

GIN

TRAGO / BOTELLA

MALFY	\$56.000 / \$557.000
TANQUERAY	\$60.000 / \$492.000
TANQUERAY TEN	\$83.000 / \$819.000
BEEFEATER 24	\$82.000 / \$737.000
SELVA	\$55.000 / \$472.000
PLYMOUTH	\$58.000 / \$576.000
HENDRICK'S	\$85.000 / \$769.000
STAR OF BOMBAY	\$70.000 / \$635.000
CITADELLE GIN	\$61.000 / \$570.000
MONKEY 47	\$98.000 / \$833.000

TEQUILA / MEZCAL

TEQUILA

DON JULIO	
BLANCO	\$64.000 / \$683.000
REPOSADO	\$74.000 / \$777.000
AÑEJO	\$84.000 / \$859.000
70	\$105.000 / \$1.096.000
JOSE CUERVO TRADICIONAL	\$41.000 / \$469.000

MEZCAL

UNIÓN VIEJO	\$61.000 / \$643.000
400 CONEJOS	\$68.000 / \$682.000

RON

LA HECHICERA	\$72.000 / \$698.000
PARCE	
8 AÑOS	\$76.000 / \$724.000
12 AÑOS	\$86.000 / \$912.000
ZACAPA	
ÁMBAR	\$43.000 / \$415.000
23	\$77.000 / \$763.000
XO	\$223.000 / \$1.987.000
SANTA TERESA 1796	\$61.000 / \$643.000
BARCELÓ AÑEJO	\$41.000 / \$389.000
HAVANA 7	\$44.000 / \$414.000

COGNAC

HENNESSY XO	\$212.000 / \$2.358.000
-------------	-------------------------

DIGESTIVI



*"Un digestivo
al giorno toglie
il medico di
torno"*



LIMONCELLO	\$36.000
SAMBUCA	\$37.000
GRAPPA CELLINI BIANCO	\$38.000
GRAPPA CELLINI ORO	\$43.000
FERNET BRANCA	\$37.000
AMARETTO DISARONNO	\$39.000
GRAND MARNIER	\$44.000
FRANGELICO	\$36.000
COINTREAU	\$36.000
BAILEY'S	\$30.000
LUXARDO MARASCHINO	\$48.000
LICOR 43	\$36.000

Bevande

COCKTAILS

D'AUTORE

\$60.000

DON IGNAZIO

Campari, Sambuca Molinari, Ron zacapa y ají peperoncino

PIÚ LO BEVO E PIÚ MI PIACE

Prosecco, Vodka, naranja, maracuyá y soda

MOJITO ITALIANO

Ron, limoncello, mandarinello, albahaca, azúcar de caña, limón y agua tónica de bergamota

GIN TONIC MEDITERRÁNEO

Ginebra Citadelle, tomate cherry, canela y Fever Tree Mediterranean.

PAVAROTTI

Mezcal, mango, albahaca, naranja, jarabe de azúcar y limón

IL MILANESE

Bourbon, ahumado con canela, jarabe de azúcar y angostura

CLASSICI

\$57.000

CONTE NEGRONI

Campari, vermouth rojo y ginebra

GARIBALDI

Campari y jugo de naranja

ESPRESSO MARTINI

Vodka, café espresso, licor de café y azúcar

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer y limón

MOJITO

Ron, limón, hierbabuena y azúcar

MANHATTAN

Whiskey, Vermuth rojo y cerezas

APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol y soda

MARGARITA

Tequila, limón y azúcar

DRY MARTINI

Ginebra, vermouth extra dry y aceituna

BELLINI

Prosecco y jugo de durazno



*“È l'ora
dell'aperitivo”*

DONIGNAZIO

Vini



BOLLICINE

Veuve Clicquot Brut

AOC Champagne, Reims Francia.

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

\$1.204.000

Veuve Clicquot Rosé

AOC Champagne, Reims Francia.

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

\$1.452.000

Franciacorta Brut Nitens D.O.C.G.

Le Marchesine, Lombardia, Italia.

Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir.

\$360.000

Prosecco D.O.C. Extra Dry "Sior Sandro"

V8+, Veneto, Italia.

Glera

\$290.000

VINI BIANCHI

Masiano delle Venezie D.O.C

Italia

Pinot Grigio

\$424.000

Pazo San Mauro

D.O Rias Baixas Galicia, España.

Albariño.

\$413.000

Condesa de Leganza.

Vino de la tierra Castilla y León, España.

Verdejo.

\$256.000

Chablis Le Chanflurie Louis Latour.

Appellation Chablis Controlee, Bourgogne, Francia.

Chardonnay

\$857.000

Framingham Marlborough.

New Zeland.

Riesling

\$589.000

Vermentino di Gallura D.O.C.G. "Surrâu".

Surrâu, Sardegna, Italia.

Vermentino

\$276.000

Italia



VINI ROSSI

Barolo D.O.C.G.

Villadoria, Piemonte, Italia.

Nebbiolo.

\$760.000

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Monte Tondo, Veneto, Italia.

Corvina, Rondinella.

\$775.000

Cantina di Sorbara

Lambrusco di Modena, Il Duomo, Italia.

\$198.000

Carpineto Dogajolo IGT.

Toscana, Italia.

Sangiovese, Cabernet.

\$298.000

Mastro Janni Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Toscana, Italia.

Sangiovese

\$853.000

Tenuta del Cerro Novile di Montepulciano D.O.C.G Riserva.

Toscana, Italia.

Sangiovese.

\$497.000

Poggio Badiola I.G.T.

Toscana, Italia.

Sangiovese

\$404.000

Tenuta del Cerro Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

Toscana, Italia.

Sangiovese

\$318.000

Moi Primitivo di Puglia I.G.P.

Varvaglione, Puglia, Italia.

Primitivo.

\$250.000

Primitivo di Manduria Papale Oro I.G.P.

Varvaglione, Puglia, Italia.

Primitivo.

\$665.000

España

Alión

Valladolid, España.

Tinta Fina.

\$1.472.000

Malleolus

D.O Ribera del Duero, España.

Tinta Fina

\$969.000

Marqués de Murrieta Reserva

D.O Ca Rioja, España

Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha.

\$529.000

Muga Reserva

D.O Ca Rioja, España

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

\$563.000

Pago de los Capellanes Roble

D.O Ribera del Duero, España

Tempranillo

\$464.000

Pincelo

D.O Ribeira Sacra

Mencia

\$291.000

Condesa de Leganza

La Mancha, España

Tempranillo

\$256.000

Francia

Chanteauneuf du pape B & G

AOC Chateauneuf-du Pape, Rhone Valley, Francia

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre

\$786.000

Maison Louis Latour

AOC Bourgogne, Francia

Pinot Noir

\$865.000

Maison Louis Latour

Morgon Cru du Beujolais, Francia

Gamay

\$625.000

Argentina

Guarda Bodegas Lagarde

Lujan de Cuyo, Argentina

Malbec

\$604.000

Rutini

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Malbec

\$483.000

Clos de los Siete By Michel Rolland

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Malbec, Merlot, Cabernet S, Syrah, Petit Verdot, C-Franc.

\$ 432.000

Chile

Montes Alpha

D.O Valle de Colchagua, Chile

Sangiovese, Cabernet.

\$563.000

VINI ROSATI

Muga

D.O.C. a Rioja, España.

Garnacha, Viura.

\$317.000

VINI PER CALICE

Negramaro Salento IGP

\$49.000

Moi Primitivo di Puglia IGP

\$49.000

Vermentino di Gallura DOCG

\$58.000

Condesa de Leganza Tempranillo

\$49.000

Condesa de Leganza Verdejo

\$49.000

*En Don Ignazio, la gastronomía
se convierte en experiencia,
y la experiencia en arte.*



Luigi Ignazio

DONIGNAZIO

CUCINA

Exija siempre su factura / Always ask for your invoice.

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10 % del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo – Queja cobro de propina.

Prohíbese la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad. Ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986. Todos los precios se indican en precios colombianos e incluyen el impuesto al consumo del 8%. Las especificaciones de peso indicadas se refieren al peso bruto. Restaurante Don Ignazio está comprometido con el código de conducta contra la explotación y violencia sexual infantil y en cumplimiento de los artículos 16 y 17 de la ley 679 de 2011. Advierte sobre las consecuencias legales de la explotación y abuso sexual de niños, niñas y adolescentes.

Consumers are informed that this retailer suggest to their consumers a tip corresponding to 10 % of the account value, wich may be accepted, rejected or modified by yourself, according to your assessment of the service provider. At the time of requesting the tip advisory you can tell to the attendant if you want the value to be included or not on the invoive or indicate the value you want top ay. In this trading stablishment, the money collected as a tip is used only and exclusively to recognize the work of people who are parto f the service chain. In case you have any problema with the collection of the tip, contact the contact line to the citizen of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá or for the rest of the country national toll-free line: 01 8000 910165, to settle your complaint. You also file it via email: contactenos@sic.gov.co by writing in the subject or text of the email – Queja cobro de propina.

The sale of alcoholic beverages to minors is forbidden. Law 124 of 1994. Excess of alcohol is harmful to your health. Law 30 of 1986. All prices are indicated in Colombian prices and include 8% of Colombian tax for food and beverage. The weight specifications given refer to the gross weight. Restaurant Don Ignazio is committed to the od of conduct against child sexual exploitation and violence and incomppliance with articles 16 y 17 of law 679 of 2011, warn about the consequences of exploitation and sexual abuse of children and adolescents.