

DONIGNAZIO



- MENÚ -

DONIGNAZIO

« *L'appetito vien
mangiando* »



ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO

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

\$43.000

PARMIGIANA

Berenjenas apanadas en salsa pomodoro, parmesano, aceite de oliva y albahaca. / *Breaded eggplants in pomodoro sauce, parmesan, mozzarella and basil.*

\$66.000

VITELLO TONNATO

Carne de res, pate de atún y alcaparras. / *Beef, tuna pâté, and capers.*

\$75.000

ROAST BEEF

Carne de res, rúgula, crema de vinagre balsámico, queso parmesano y aceite de oliva. / *Beef, arugula, balsamic vinegar cream, parmesan cheese, and olive oil.*

\$70.000

ANTIPASTO DI VONGOLE CON GAMBERI

Almejas, ajo, perejil, aceite de oliva, tomate cherry y camarones. / *Clams, garlic, parsley, olive oil, cherry tomatoes, and shrimp.*

\$79.000

PAPPA AL POMODORO

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

\$49.000

SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERE ITALIANO

Jamón crudo de parma, mortadela, porchetta, salami milano, queso de oveja toscano, queso parmesano reggiano y queso italiano de temporada (para 2 personas). / *Prosciutto di Parma, mortadella, porchetta, salami Milano, Tuscan sheep cheese, Parmigiano-Reggiano cheese, and seasonal Italian cheese (for 2 people).*

\$159.000

BRESAOLA

Carne curada de res sin grasa, aceite de trufa, rúgula y queso parmesano. / *Lean beef charcuterie, truffle oil, arugula, and Parmesan cheese.*

\$65.000

BURRATA

Queso fresco y cremoso italiano de leche de vaca con albahaca y tomate. / *Creamy Italian cow's milk cheese with basil and tomato.*

\$54.000

+Prosciutto: + \$23.000

+Burrata croccante: + \$6.000

CAPRESE

Queso mozzarella de búfalo, tomate, albahaca y aceite de oliva. / *Buffalo Mozzarella, tomato, basil, and olive oil.*

\$49.000

FONDUTA

Quesos Italianos al sabor de trufa con pan tostado. / *Italian truffle-flavored cheeses with toasted bread.*

\$59.000

TOMINO PIEMONTESE

Queso fundido envuelto en pancetta tesa, aceituna griega al aroma de trufa, pera, miel y avellana. / *Melted cheese wrapped in crispy pancetta, truffle-scented Greek olives, pear, honey, and hazelnuts.*

\$62.000

PROSCIUTTO E MELONE

Prosciutto crudo y melón. / *Prosciutto raw and melon.*

\$51.000



PASTA

PACCHERI ALLA MARGHERITA

Paccheri, burrata, salsa de tomate, albahaca. / *Paccheri, burrata, tomato sauce, basil.*

120g: \$79.000

FRUTTI DEL MAR

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

120g: \$92.000

ARAGOSTA

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

120g: \$175.000

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Huevo, cachete de cerdo, pimienta, queso pecorino romano y queso parmesano. / *Egg, pork cheek, pepper, pecorino Romano cheese, and cheese parmesan.*

80g: \$59.000 120g: \$79.000

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Salsa de tomate, cachete de cerdo, queso pecorino romano y pimienta. / *Tomato sauce, pork cheek, Pecorino Romano cheese, and pepper.*

80g: \$59.000 120g: \$79.000

PENNE SAN DANIELE

Prosciutto crudo San Daniele, cebolla y crema de leche con salsa de tomate. / *San Daniele raw prosciutto, onion, and cream with tomato sauce.*

80g: \$54.000 120g: \$79.000

FETTUCCINE AL RAGÚ BOLOGNESE

Carne molida de cerdo, de res, cebolla, zanahoria, apio y salsa de tomate. / *Ground pork, beef, onion, carrot, celery, and tomato sauce.*

80g: \$58.000 120g: \$79.000

SPAGHETTI AL POMODORO

Salsa de tomate. / *Tomato sauce.*

80g: \$45.000 120g: \$66.000

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

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

80g: \$45.000 120g: \$66.000

ZOZZONA

Chorizo italiano, tocineta, huevo, tomate cherry, queso pecorino romano y cachete de cerdo. / *Italian sausage, bacon, egg, cherry tomatoes, Pecorino Romano cheese, and pork cheek.*

80g: \$59.000 120g: \$81.000

PASTA POLPETTE AL POMODORO

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

80g: \$56.000 120g: \$78.000

PASTA AL PESTO TRAPANESE

Aceite de oliva, albahaca, almendras, ajo, tomates pelados con berenjena y tomate cherry. / *Olive oil, basil, almonds, garlic, peeled tomatoes with eggplant, and cherry tomatoes.*

80g: 54.000 120g: 74.000

PASTA ALLA MEDITERRANEA

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

80g: \$49.000 120g: \$71.000

FETTUCCINE GAMBERI E ZUCCHINE

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

80g: \$61.000 120g: \$82.000

SPAGHETTI ALLA SICILIANA

Atún, anchoas, alcaparras, ajo, aceituna negras griega, salsa de tomate y tomate cherry. / *Tuna, anchovies, capers, garlic, Greek black olives, tomato sauce, and cherry tomatoes.*

80g: \$50.000 120g: \$80.000

PASTA FRESCA

CACIO E PEPE E PERA

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

80g: \$58.000 120g: \$79.000

LA VERA FETTUCCINA ALFREDO

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

80g: \$58.000 120g: \$79.000

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: \$59.000 120g: \$80.000

LASAGNA EMILIANA DI CARNE

Carne de res molida, carne de cerdo, bechamel y queso parmesano. / *Ground beef, pork, béchamel, and Parmesan cheese.*

\$68.000

CANNELLONI DI CARNE E RICOTTA

Carne de res molida, carne de cerdo molida, bechamel, queso parmesano, espinaca, ricotta y salsa de tomate. / *Ground beef, ground pork, bechamel, parmesan cheese, spinach, ricotta and tomato sauce.*

\$68.000

GNOCCHI AL PESTO GENOVESE

Albahaca, ajo, aceite de oliva, piñones y pecorino romano. / *Basil, garlic, olive oil, pine nuts, and Pecorino Romano cheese.*

\$75.000

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI

Queso provolone, queso gorgonzola, queso fontina, queso parmesano. / *Provolone cheese, gorgonzola cheese, fontina cheese, Parmesan cheese.*

\$75.000

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

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

5 uds / units: \$54.000

9 uds / units: \$85.000

RAVIOLI RAGU DI GAMBERI E RICOTTA

Ravioli de camarones, ricotta y naranja en salsa de pistacho. / *Shrimp and ricotta ravioli with orange in a pistachio sauce.*

5 uds / units: \$59.000

9 uds / units: \$90.000

RAVIOLI DI SALMONE

Ravioli de salmon in salsa rosata, camarones, queso philadelphia, caviar, naranja y salvia. / *Salmon ravioli in rosata sauce, shrimp, philadelphia cheese, caviar, orange and sage.*

5 uds / units: \$59.000

9 uds / units: \$90.000

SECONDI DI MARE

SALMONE ALLA PIASTRA IN SALSA DI PISTACCHIO

Salmón a la placha en salsa de pistachio con caponata: cebolla, tomate cherry, almedras, aceitunas, apio y berengena. / *Grilled salmon with pistachio sauce and caponata: onion, cherry tomatoes, almonds, olives, celery, and eggplant.*

\$95.000

PESCE DEL GIORNO

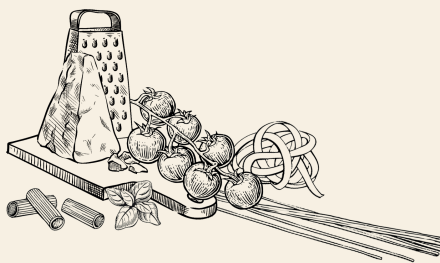
Primera opción: filete de cernia a la plancha. Segunda opción: robalo. Acompañado con branzino al horno con papas mediterranea, aceitunas negras griegas, alcaparra y tomate cherry. / *First option: grilled cernia fillet. Second option: baked robalo. Accompanied with branzino with mediterranean potatoes, greek black olives, capers and cherry tomatoes.*

\$95.000

MISTO DI MARE CROCCANTE

Camarones, anillo de calamar, mero, mejillones, zanahoria y calabacín. / *Shrimp, squid ring, grouper, mussels, carrot and zucchini.*

\$95.000



SECONDI DI TIERRA

FILETTO AL PEPE VERDE

Lomo de res flambeado (300g), pimienta negra, pimienta verde, crema de leche, mostaza, acompañado de una ensalada de rúgula, tomate cherry y parmesano. / *Flambéed beef loin (300g), black pepper, green pepper, heavy cream, mustard, accompanied by a salad of arugula, cherry tomato and parmesan.*

\$95.000

FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

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

\$95.000

POLPETTONE DELLA NONNA

Pastel de carne angus (250g) relleno de queso provolone, espinaca, jamón cocido en cesto de queso parmesano. / *Angus meat pie (250g) stuffed with provolone cheese, spinach, ham cooked in a parmesan cheese basket.*

\$85.000

INSALATA

Prepare la ensalada como usted desee - consulte el mesero y prepara su ensalada personal. / *Prepare the salad like you want - consult the waiter and prepare your personal salad!*

\$47.000

DOLCI

TIRAMISÚ DI SAVOIARDI

Bizcocho Savoirdi humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras y polvo de cacao. / *Savoirdi sponge soaked in coffee, mascarpone, Amaretto, almonds, and cocoa powder.*

\$32.000

TIRAMISÚ DI STAGIONE CON PANETTONE

Panettone humedecido en café, mascarpone, Amaretto, almendras y polvo de cacao. / *Panettone soaked in coffee, mascarpone, Amaretto, almonds, and cocoa powder.*

\$32.000

ZUPPA INGLESE

Bizcocho Savoirdi y crema pastelera a la vainilla y al chocolate. / *Savoirdi sponge and vanilla and chocolate pastry cream.*

\$30.000

PANNA COTTA

Crema endulzada espesada con gelatina con frutos rojos o chocolate. / *Sweetened cream thickened with gelatin, with a choice of red berries or chocolate.*

\$27.000

CHEESECAKE DI CAFÉ

Cheesecake de café. / *Coffee cheesecake.*

\$30.000

CHEESECAKE DI MARACUYA

Cheesecake de maracuyá. / *Passion fruit cheesecake.*

\$30.000

CRÉME BRÛLÉE

Crema de vainilla caramelizada. / *Caramelized vanilla cream.*

\$30.000

AFFOGATO AL CAFFÉ

Helado a la vainilla, café, baileys, almendras y chocolate. / *Vanilla ice cream, coffee, baileys, almonds and chocolate.*

\$30.000

GELATO DI STAGIONE

Tenemos una seleccion de helados italiano de chocolate, vainilla, pistacho y limón negro. / *We have a selection of italian chocolate, vanilla, pistachio and black lemon ice creams.*

\$30.000

BEVANDE

CAFFÉ E TÉ

ESPRESSO
\$8.000

CORRETTO
\$12.000

AMERICANO
\$8.000

MACCHIATO
\$9.000

CAPPUCCINO
\$10.000

LATTE
\$10.000

TÉ E INFUSIONES
\$8.000

ACQUA TONICA

SCHWEPPES
\$12.000
Michelada + \$3.000

FEVER TREE MEDITERRANEAN
\$17.000

FEVER TREE INDIAN
\$17.000

PELLETIER & CO CLÁSICA
Naranja agria & mandarina. / *Bitter orange & tangerine.*
\$17.000

PELLETIER & CO YUZU
Citrico japonés de aroma florea. / *Japanese citrus with floral aroma.*
\$17.000

PELLETIER & CO RUBÍ
Toronja & romero. / *Grapefruit & rosemary.*
\$17.000

PELLETIER & CO FLOR DE SAUCO
Flor de sauco & naranja agria. / *Elderflower & bitter orange.*
\$17.000

PELLETIER & CO HERBAL
Hoja de coca & cedrón. / *Coca leaf & lemon verbena.*
\$17.000

PELLETIER & CO GENJIBRE
Genjibre fresco y seco. / *Fresh & dried ginger.*
\$17.000

LIMONADE

LIMÓN
\$14.000

COCO
\$19.000

HIERBABUENA
\$19.000

ACQUA E GAZZOSE

AGUA SIN GAS
\$12.000

AGUA CON GAS
\$12.000

SODA
\$12.000

PERRIER
\$19.000

PERRIER 700cl
\$26.000

COCA COLA / ZERO
\$14.000

GINGER
\$14.000

SODE NATURALI

GIALLO
Maracuyá, fresa y albahaca. / *Passion fruit, strawberry, and basil.*
\$18.000

ROSSO
Frutos del bosco y romero. / *Forest berries and rosemary.*
\$18.000

DOLCE
Mango, jenjibre y cítrico. / *Mango, ginger, and citrus.*
\$18.000

RINFRESCANTE
Pepino y albahaca. / *Cucumber and basil.*
\$18.000

MOCKTAILS

HYBISCUS INNAMORATO
Infusión flor de Jamaica, fruta rojas, ginger beer y maracuyá. / *Hibiscus flower infusion, red fruits, ginger beer, and passion fruit.*
\$28.000

BIRRE

CLUB COLOMBIA
\$16.000

STELLA ARTOIS
\$19.000

CORONA
\$19.000

ÁGUILA LIGHT
\$14.000

MICHELADO
\$3.000

COCKTAILS

D'AUTORE

DON IGNAZIO
Campari, sambuca molinari, mezcál y aji peperoncino. / *Campari, Sambuca Molinari, Mezcal, and Chili Pepper.*

PROSCIUTTO E MELONE
Aperol, vodka, melón y prosciutto. / *Aperol, Vodka, Melon, and Prosciutto.*

PIÚ LO BEVO E PIÚ MI PIACE
Prosecco, flor de sauco y soda. / *Prosecco, Elderflower, and Soda.*

MOJITO ITALIANO
Ron Havana Club, limoncello, mandarinello, albahaca, azúcar de caña, limón y agua tónica de bergamota. / *Havana Club Rum, Limoncello, Mandarinello, Basil, Cane Sugar, Lemon, and Bergamot Tonic Water.*

GIN TONIC MEDITERRANEO
Ginebra Citadelle, tomate cherry, orégano fresco y Fever Tree Mediterranean. / *Citadelle Gin, Cherry Tomatoes, Fresh Oregano, and Fever Tree Mediterranean Tonic.*

PAVAROTTI
Mezcál Verde Momento, mango, albahaca, naranja, jarabe de azúcar y limón. / *Verde Momento Mezcal, Mango, Basil, Orange, Sugar Syrup, and Lemon.*

IL MILANESE
Bulleit Bourbon, vaso ahumado con canela, jarabe de azúcar y limón. / *Bulleit Bourbon, Smoked Glass with Cinnamon, Sugar Syrup, and Lemon.*

TIRAMISÚ
Absolut vodka, Disaronno, espresso, licor de café, crema de tiramisú y crema de leche. / *Absolut Vodka, Disaronno, Espresso, Coffee Liqueur, Tiramisu Cream, and Cream.*

\$49.000

CLASSICI

CONTE NEGRONI
Campari, vermouth rojo y ginebra. / *Campari, Red Vermouth, and Gin.*

GARIBALDI
Campari y jugo de naranja. / *Campari and Orange Juice.*

ESPRESSO MARTINI
Vodka, café, licor de café y azúcar. / *Vodka, Coffee, Coffee Liqueur, and Sugar.*

MOSCOW MULE
Vodka, ginger beer y limón. / *Vodka, Ginger Beer, and Lime.*

MOJITO
Ron, hierbabuena, limón, azúcar y soda. / *Rum, Mint, Lime, Sugar, and Soda.*

MANHATTAN
Whiskey, vermouth rojo y angostura. / *Whiskey, Red Vermouth, and Angostura.*

\$46.000

APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol y soda. / *Prosecco, Aperol, and Soda.*

DAIQUIRI

Ron, limón y azúcar. / *Rum, Lemon, and Sugar.*

MARGARITA

Tequila, triple sec y limón. / *Tequila, Triple Sec, and Lemon.*

MOJITO

Ron, hierbabuena, limón, azúcar y soda. / *Rum, Mint, Lime, Sugar, and Soda.*

PISCO SOUR

Pisco, clara de huevo, limón y azúcar. / *Pisco, Egg White, Lemon, and Sugar.*

DRY MARTINI

Ginebra, vermouth extra dry y aceituna. / *Gin, Extra Dry Vermouth, and Olive.*

CAPIRINHA

Cachaça, limón y azúcar. / *Cachaça, Lime, and Sugar.*

\$43.000

VINI

ROSSI

RUBIZZO TOSCANA IGT

Sangiovese y merlot - Rocca delle Macie - Toscana.

Copa / Glass \$34.000
Botella / Bottle \$165.000

PRIMITIVO SALENTO IGP

Primitivo - Il Pumo - Puglia.

Copa / Glass \$37.000
Botella / Bottle \$181.000

NEGROAMARO SALENTO IGP

Negroamaro - Il Pumo - Puglia.

Botella / Bottle \$191.000

71

Primitivo Salento, IGT Salento, Puglia.

Botella / Bottle \$275.000

ERMES NEGROAMARO

Botella / Bottle \$192.000

ROSATI

ATENAS

Botella / Bottle \$203.000

BIANCHI

PINOT BLANCO DOC

Pinot blanco - Cantina Colli Euganei - Veneto.

Copa / Glass \$33.000
Botella / Bottle \$165.000

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Pinot grigio - Cantina Colli Euganei - Veneto.

Botella / Bottle \$181.000

GEA MALVASIA BLANCA

Botella / Bottle \$178.000

BOLLICINE

PRIVATE CUVÉE BRUT PROSECCO

Glera, chardonnay y moscato - Zardetto - Veneto.

Botella / Bottle \$192.000

LAMBRUSCO

Lambrusco - Medici Ermete - Emilia Romagna.

Botella / Bottle \$165.000

LICUORI

WHISKY

JW BLUE LABEL

Trago / Drink \$230.000

Botella / Bottle \$2.200.000

JW RED LABEL

Trago / Drink \$37.000

Botella / Bottle \$367.000

JW DOUBLE BLACK

Trago / Drink \$68.000

Botella / Bottle \$680.000

JW BLACK LABEL

Trago / Drink \$46.000

Botella / Bottle \$498.000

BUCHANAN'S 18

Trago / Drink \$75.000

Botella / Bottle \$830.000

BUCHANAN'S MASTER

Trago / Drink \$61.000

Botella / Bottle \$679.000

BUCHANAN'S 12

Trago / Drink \$46.000

Botella / Bottle \$492.000

1/2 Botella / Bottle (375ml) \$314.000

OLD PARR 12

Trago / Drink \$41.000

Botella / Bottle \$480.000

1/2 Botella / Bottle (500ml) \$327.000

WHISKEY

WOODFORD RESERVE

Trago / Drink \$58.000

Botella / Bottle \$618.000

BULLEIT BOURBON

Trago / Drink \$45.000

Botella / Bottle \$435.000

BULLEIT RYE

Trago / Drink \$47.000

Botella / Bottle \$498.000

JACK DANIEL'S

Trago / Drink \$35.000

Botella / Bottle \$399.000

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

Trago / Drink \$61.000

Botella / Bottle \$723.000

JAMESON

Trago / Drink \$32.000

Botella / Bottle \$302.000

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 18

Trago / Drink \$97.000

Botella / Bottle \$946.000

GLENFIDDICH 15

Trago / Drink \$75.000

Botella / Bottle \$712.000

GLENFIDDICH 12

Trago / Drink \$51.000

Botella / Bottle \$523.000

MACALLAN CHERRY OAK CASK

Trago / Drink \$83.000

Botella / Bottle \$861.000

RON

ZACAPA XO

Trago / Drink \$180.000

Botella / Bottle \$1.600.000

ZACAPA

Trago / Drink \$62.000

Botella / Bottle \$615.000

ZACAPA AMBAR

Trago / Drink \$34.000

Botella / Bottle \$334.000

PARCE 8

Trago / Drink \$61.000

Botella / Bottle \$583.000

PARCE 12

Trago / Drink \$69.000

Botella / Bottle \$734.000

LA HECHICERA

Trago / Drink \$58.000

Botella / Bottle \$562.000

SANTA TERESA 1976

Trago / Drink \$47.000

Botella / Bottle \$537.000

BARCELÓ AÑEJO

Trago / Drink \$33.000

Botella / Bottle \$313.000

HAVANA 7

Trago / Drink \$35.000

Botella / Bottle \$334.000

VODKA

KETEL

Trago / Drink \$46.000

Botella / Bottle \$486.000

GREYGOOSE

Trago / Drink \$51.000

Botella / Bottle \$550.000

BELVEDERE

Trago / Drink \$53.900

Botella / Bottle \$572.000

REYKA

Trago / Drink \$41.000

Botella / Bottle \$410.000

GINEBRA

MALFY

Trago / Drink \$45.000
Botella / Bottle \$448.000

TANQUERAY

Trago / Drink \$48.000
Botella / Bottle \$397.000

TANQUERAY TEN

Trago / Drink \$67.000
Botella / Bottle \$660.000

BEEFEATER 24

Trago / Drink \$66.000
Botella / Bottle \$594.000

SELVA

Trago / Drink \$44.000
Botella / Bottle \$442.000

PLYMOUTH

Trago / Drink \$46.000
Botella / Bottle \$464.000

MONKEY 47

Trago / Drink \$79.000
Botella / Bottle \$671.000

HENDRICK'S

Trago / Drink \$56.000
Botella / Bottle \$511.000

STAR OF BOMBAY

Trago / Drink \$69.000
Botella / Bottle \$619.000

CITADELLE

Trago / Drink \$49.000
Botella / Bottle \$459.000

TEQUILA

DON JULIO BLANCO

Trago / Drink \$52.000
Botella / Bottle \$550.000

DON JULIO REPOSADO

Trago / Drink \$59.000
Botella / Bottle \$626.000

DON JULIO AÑEJO

Trago / Drink \$68.000
Botella / Bottle \$692.000

DON JULIO 70

Trago / Drink \$84.000
Botella / Bottle \$882.000

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL

Trago / Drink \$33.000
Botella / Bottle \$378.000

MEZCAL

UNIÓN VIEJO

Trago / Drink \$49.000
Botella / Bottle \$518.000

400 CONEJOS

Trago / Drink \$55.000
Botella / Bottle \$549.000

DIGESTIVOS

LIMONCELLO

\$29.000

SAMBUCA MOLINARI

\$30.000

GRAPPA CELLINI BIANCO

\$31.000

GRAPPA CELLINI ORO

\$34.000

FERNET BRANCA

\$30.000

AMARETTO DISARONNO

\$31.000

GRAND MARNIER

\$35.000

FRANGELICO

\$29.000

COINTREAU

\$29.000

BAILEYS

\$22.000

LUXARDO MARASCHINO

\$39.000

LICOR 43

\$29.000

« E l'ora dell'aperitivo »



Un salto nel gusto

La esencia de la cocina italiana nos corre por las venas,
nos inunda el corazón y nos invita a disfrutar cada sabor,
cada aroma que nos llena el alma.

En Don Ignazio compartimos las tradiciones originales
de las recetas más exquisitas de Italia. Viaja con
nosotros por las calles de Maranello, por las colinas
de la Toscana, por los bosques de Piemonte, por las
costas de Sicilia, y por muchos otros lugares a través
de nuestra cocina artesanal que te harán sentir el
romanticismo que esconde la gastronomía de origen.

Buon appetito !

CHEF DON IGNAZIO



Cr.13 # 85-65
Edificio Lina 85
Bogotá . Cundinamarca

Cl. del Cuartel y de la Soledad
Esquina 5A #36-16
Cartagena . Bolivar

Cl. 68 #54-110
Barrio El Prado
Barranquilla . Atlántico

RNT : 89487