

Pizzeria

Ristorante

Ciao!



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

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 \$14.900

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 Funghi \$15.900

FETTUCCINE CON SALSA DE MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

Fettuccine al limone \$16.900

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.

Lasagna \$16.900

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

Lasagna de Centolla \$20.900

Cannelloni Alla Bolognese e Panna \$17.900

CANELLONI RELLENO DE ESPINACA Y RICOTTA 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 RICOTTA 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, RICOTTA 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 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 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

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 Choice 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 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, 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.

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.

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 \$3.100

(COCA COLA - FANTA - SPRITE).

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

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 \$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

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

St-Germain Spritz \$9.900

CÓCTELES DE LA CASA

I'nevitable 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 MEDITE RRANEA, 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 Hennessy V.S. \$8.900

Cognac Hennessy 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 \$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 Grande Reserve \$18.900
(CACHAPOAL)

Casa Silva Terroir De Familia \$18.900
(COLCHAGUA)

Concha Y Toro Gran Reserva \$18.900

Viu Manent Gran Reserva \$19.900
(COLCHAGUA)

Tarapacá Gran Reserva \$20.900
(MAIPO)

Santa Ema Gran Reserva \$22.900
(CACHAPOAL)

Toro De Piedra \$22.900
(MAULE)

Undurraga T.H. \$25.900
(TERROIR HUNTER) (PEUMO)

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

Terranoble Azara \$26.900

Concha y Toro Marques de Casa y Concha \$27.900
(CACHAPOAL)

Maquis Gran Reserva \$29.900
(COLCHAGUA)

Abalí 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

Calyptra 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 Grande Reserve \$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

(TERROIR HUNTER) (ALTO MAIPO)

Casa Silva Gran Terroir De Los Andes \$25.900

(COLCHAGUA)

Marques de Casa Concha \$27.900

Miguel Torres Cordillera \$28.900

Tabalí Talud \$31.900

(MAIPO)

Montes Alpha \$33.900

(COLCHAGUA)

Viu Manent Single Vineyard La Capilla \$39.900

(COLCHAGUA)

Lapostolle Cuvee Alexandra \$40.900

(COLCHAGUA APALTA)

Casa Silva S38 \$49.900

ROSE

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)

Marques 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

Perez 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)

Carmin 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 Doc \$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 D.O.C 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

Calypra 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

Reserva en www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621