

Pizzari

Ristorante

صحن!



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.

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
FETTUCCHINE CON SALSA DE MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

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

Fettuccine San Valentín \$18.900
FETTUCCHINE 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
FETTUCCHINE 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 GUIZO 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.

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

BEE- FRUTTATO \$7.900

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

FRESCO MELA SPRITZ \$8.900

SINFONIA DE SABORES QUE SE ENTRELAZA CON LA VERSATILIDAD DEL PISCO TRANSPARENTE ACOMPAÑADO DE LA FRESCURA DEL LICOR DE MANZANA VERDE, TROZOS DE PEPINO, JUGO DE LIMON CON MENTA COMPLEMENTAN A LA PERFECCION ESTA UNION. ENDULZADO TODO ESTO CON EL JARABE FRUTAL Y FINALIZADO CON EL TOQUE EFFERVESCENTE DEL VINO ESPUMANTE

FRESCHEZZA DEL POMPELMO \$8.900

GIN MACERADO CON HIBISCO, ST GERMAIN, JUEGO POMELO, BITTER CREOLE, TONICA

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

FIGLIO 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

MIELE DI BOURBON \$10.900

COMBINACION ROBUSTA Y CALIDA DEL BOURBON SEGUIDA DE LA FRESCURA DE LA MANZANA Y UN TOQUE CITRICO QUE DAN VIDA AL PALADAR.

TRAMONTO DORATO \$11.600

EXPLOSION TROPICAL CON UN TOQUE PICANTE, ESTE COCTEL QUE MEZCLA A LA PERFECCIÓN EL RON AÑEJO, RAMAZZOTTI, OLEO SACCHARUM DE NARANJA Y AJI CACHO DE CABRA ENCENDERA TUS SENTIDOS CON SU COMBINACION DE SABORES CARIBEÑOS Y CITRICOS

FRAGOLA SELVAGGIA \$12.900

FUSION DE CAMPARI CON LA FRESCURA DE LA FRAMBUESA, LA PROFUNDIDAD DEL TEQUILA REPOSADO, EL TOQUE DULCE QUE APORTA EL SIROPE DE FRAMBUESA Y ARANDANOS, HACEN DE ESTE COCTEL UNA EXPERIENCIA UNICA

SAPORE D'AMORE \$13.900

FUSION PERFECTA DE GREY GOOSE LA POIRE CON ST GERMAIN, CREAM UNA EXPERIENCIA ELEGANTE Y SEDUCTORA QUE SE COMPLETA CON UN MIX DE CITRICOS Y JARABE FRUTAL. TODO ESTO SERVIDO EN UN DISTINGUIDO CORSET Y FINALIZADO CON LA FRESCURA DE UNA TONICA ELDERFLOWER

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