

Pisani

ENTRADAS FRÍAS

ENSALADA CAPRESE Bocconcini de mozzarella, tomates cherry, pesto y hojas de albahaca.	\$13.000	TAGLIATA DE SALMÓN CURADO Salmón curado, servido con grana padano, alioli de perejil y alcaparrones.	\$17.000
BRUSCHETTAS Trilogía de bruschettas, berenjenas sicilianas, salmón/philadelphia, prosciutto/mozarella fior di late y tomate roque.	\$16.000	ENSALADA DE BURRATA Ensalada de burrata, prosciutto y tomates aliñados.	\$21.000
CARPACCIO DE FILETE Finas láminas de filete, láminas grana padano y parmesano con aderezo.	\$16.000	PROSCIUTTO SAN DANIELE Jamón italiano denominación de origen San Daniele, 100 g.	\$22.000

ENTRADAS CALIENTES

MOZZARELLA MILANO Triángulos de queso mozzarella apanados servidos con salsa pomodoro.	\$13.000	CAMARONES AL AJILLO Camarones salteados con ajo y oliva.	\$17.000
MALEATTI Albóndigas de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, gratinadas con queso mozzarella.	\$13.000	CAMARONES MILANO Camarones apanados acompañados de salsa tártara.	\$17.000
BERENJENAS AL FORNO Berenjenas gratinadas al horno con queso mozzarella y salsa pomodoro.	\$14.000	OSTIONES A LA PARMESANA	\$22.000
CAMARONES A LA CREMA DE AJO En suave crema de ajo y limón.	\$17.000	FRITTO MISTO DI MARE Langostinos, camarones, chipirones y congrio rebozados al perfume de gremolata fritos y crujientes servidos con alioli.	\$22.000

CUERDAS DE GUITARRA® HECHAS EN CASA

CUERDAS DE GUITARRA AL POMODORO E BASILICO Con salsa pomodoro y albahaca.	\$14.000	CUERDAS DE GUITARRA ALLA BOLOGNESE Con salsa de tomate y carne picada.	\$16.000
CUERDAS DE GUITARRA CARRETTIERI Con salsa pomodoro y aceitunas.	\$15.000	CUERDAS DE GUITARRA ALLA CARBONARA Con guanciale crocante, queso pecorino y huevo.	\$18.000
CUERDAS DE GUITARRA SALSA ALFREDO Con jamón acaramelado, crema y queso parmesano.	\$16.000	CUERDAS DE GUITARRA AL FRUTTI DI MARE Con salsa pomodoro y mariscos.	\$21.000

PASTAS SECAS

SPAGHETTI BOLOGNESE Con salsa de tomate y carne picada.	\$17.000	SPAGHETTI CARBONARA Servidos con salsa carbonara, guanciale crocante y queso pecorino.	\$19.000
SPAGHETTI CACIO E PEPE Con salsa de Pecorino y pimienta negra.	\$18.000	PACCHERI CON ASADO DE TIRA Servido con ragú de asado de tira, parmesano y trufa fresca.	\$24.000
SPAGHETTI ALLA VONGOLE Con almejas julianas, ajo, vino blanco, fumet y mantequilla.	\$18.000		

PASTAS ARTESANALES

HECHAS EN CASA

GNOCCHI A LA CIROCCO De papa con crema de espinacas, ricota y parmesano.	\$16.000	FETTUCCINE AL FUNGHI Con salsa de mix de champiñones a la crema.	\$17.000
GNOCCHI AL SUGO DI VITELLO De papa con carne en su jugo.	\$18.000	FETTUCCINE AL TARTUFO Hongos, salsa de hongos y trufa fresca.	\$24.000
GNOCCHI ALLA GORGONZOLA De papa servido con salsa de queso gorgonzola y salvia frita.	\$21.000	LASAGNA Tradicional con salsa bolognesa y queso mozzarella gratinado con queso parmesano.	\$19.000
GNOCCHI CON ENTRAÑA Salteados a la mantequilla y servidos con juliana de entraña y champiñones.	\$29.000	CANNELLONI ALLA BOLOGNESE E PANNA Relleno de espinaca y ricotta con salsa de tomates y carne picada.	\$19.000
FETTUCCINE SAN VALENTÍN De ragú de cordero marinado en hierbas y braseado en reducción de vino carménère y menta fresca.	\$19.000	PAPPARDELLE AL PESTO Con albahaca, ajo y nueces molidas.	\$19.000
FETTUCCINE NERO DI SEPIA CON SCAMPI E PANNA DI AGLIO Con tinta de calamar, camarones en suave crema de ajo y limón.	\$22.000		

PASTAS RELLENAS

HECHAS EN CASA

SORRENTINI ALLA FRANCESA Gratinados rellenos con mozzarella y jamón acaramelado.	\$17.000	CAPPELLETTI DE CANGREJO DORADO DE JUAN FERNÁNDEZ Con mascarpone, cebolla asada con toques de jengibre y limón, servido con habas peladas, salsa de crustáceos y grana padano.	\$24.000
RAVIOLI CARCIOFO Rellenos con alcachofas y prosciutto con salsa de mantequilla, mix de tomates y albahaca.	\$17.000	SORRENTINI MONTAGNA Rellenos de osobuco braseado lentamente en salsa de cítricos.	\$19.000
RAVIOLI SCROFFA Rellenos de espinaca, ricotta con salsa pomodoro y gratinados con queso parmesano.	\$18.000	RAVIOLI DI AGNELLO AL FUNGHI E PANNA Rellenos de cordero braseado, servido con salsa de champiñones.	\$22.000
PANSOTTI DE CAMARÓN Rellenos de camarón y mascarpone, servidos sobre bisquet cítrico de crustáceos.	\$18.000	RAVIOLI NERO DI SALMONE De tinta de calamar rellenos con salmón, servido con salsa de almendras y champiñones.	\$22.000
CAPPELLETTI VERDI ALLA VALDOSTANA Rellenos de queso gruyère y salsa de queso parmesano.	\$19.000		

RISOTTOS

RISOTTO AL FUNGHI Arroz arborio con variedad de champiñones.	\$17.000	RISOTTO CON MARISCOS Arroz arborio con langostinos, choritos, camarones y ostiones.	\$23.000
RISOTTO CON CAMARONES Arroz arborio con camarón.	\$19.000	RISOTTO TRUFADO De peras, setas y morcella, terminado con láminas de trufa fresca.	\$24.000
RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO Arroz arborio con carne de cordero en larga cocción.	\$23.000	RISOTTO AL PESTO CON ENTRAÑA Servido con entraña salteada.	\$29.000

CARNES & POLLO

PECHUGA DE POLLO	\$13.000	MILANESA NAPOLITANA	\$26.000
BIFE DE CHORIZO 300 G.	\$26.000	FILETE 300 G	\$29.000

PESCADOS

PULPO DE JUAN FERNÁNDEZ Pulpo con perfume de ajo, albahaca y tomate cherry sobre gnocchis al azafrán y emulsión de pimiento asado.	\$26.000	CONGRIO VENEZIA Congrio grillado sobre risotto en tinta de calamar.	\$29.000
SALMÓN CON ESPINACAS A LA CREMA Salmón chileno a la plancha con espinacas a la crema.	\$25.000		

GUARNICIONES

ARROZ	\$5.000	VEGETALES SALTEADOS	\$8.000
PURÉ MOUSSELINE	\$6.000	ESPINACAS A LA CREMA	\$9.000
PAPAS FRITAS	\$6.000		

ENSALADAS

POLLO E GAMBERETTI Suprema de pollo a la parrilla y camarones al olivo, servido con mix de rúculas y espinacas, pepino, tomates cherry y dressing alimonado al pesto.	\$18.000	SALMONE AFFUMICATO Ensalada de hojas verdes, salmón ahumado, ricotta, pepino, tomate y aceitunas verdes.	\$17.000
---	----------	--	----------

POSTRES

COPA DE HELADO Variedad de sabores.	\$7.000	CREPPE DE MANZANA Panqueque, helado, manzana y salsa de caramelo.	\$7.000
FLAN CASERO Con caramelo o dulce de leche.	\$7.000	CREPPE CON DULCE DE LECHE Panqueque con dulce de leche.	\$8.000
PANNA COTTA Postre típico italiano de crema con salsa de berries.	\$7.000	PROFITTEROLES Buñuelos de pasta choux, rellenos de crema con salsa de chocolate y helado.	\$8.000
CRÈME BRÛLÉE Crema aromatizada de vainilla con cubierta de caramelo.	\$7.000	VOLCÁN DE CHOCOLATE Bizcocho con centro de chocolate líquido y helado.	\$9.000
MERINGATA Frutillas con trozos de merengue, crema Chantilly, helado y salsa de berries.	\$8.000	TARTA DE NOCCIOLA Sablée de chocolate, ganache de chocolate con avellanas, crema aireada de nocciola y salsa de caramelo salado.	\$9.000

CAFÉ & TÉ

RISTRETTO	\$3.000	INFUSIONES	\$3.000
ESPRESSO	\$3.000	TÉ VERDE / NEGRO	\$3.000
LUNGO	\$3.000	CAFÉ CORTADO	\$3.800
AMERICANO	\$3.000	CAPUCCINO	\$4.000
TÉ	\$3.000	AFOGATTO	\$4.000

JUGOS & LIMONADAS

FRUTILLA, FRAMBUESA, MANGO, MARACUYÁ (Pulpas).	\$4.000	LIMONADA MENTA & JENGIBRE	\$4.500
LIMONADA CLÁSICA	\$4.000	DETOX (Naranja natural + piña + albahaca + menta + cilantro).	\$4.500

AGUAS & BEBIDAS

AGUA MINERAL VITAL CON Y SIN GAS 330CC	\$3.000	ACQUA PANNA 505CC	\$5.000
BEBIDAS (Coca cola - Fanta - Sprite - Schweppes).	\$3.500	SAN PELLEGRINO 505CC	\$5.000
RED BULL	\$4.000	TÓNICA PREMIUM	\$5.000

MOCKTAILS

EMOZIONE EN ROSSO

Syrup de arándanos y frambuesa,
mix cítrico (pomelo, naranja y limón)
infusión de té, albahaca y lámina de frutilla.

\$7.000

GIARDINO ARANCIA

Infusión de té, jugo de naranja y durazno,
syrup, mix cítrico (pomelo y limón),
tónica, menta.

\$7.000

VIOLETTO TONIC

Syrup de gin & tonic, jugo de pomelo
y limón, tónica y lámina de mango
deshidratada.

\$7.000

CERVEZAS

AUSTRAL CALAFATE 330 CC.

\$5.000

KUNSTMANN SIN FILTRAR 330 CC.

\$5.500

KUNSTMANN TOROBAYO 330 CC.

\$5.500

AUSTRAL TORRES DEL PAINE 330 CC.

\$6.500

CORONA EXTRA 355 CC.

\$4.500

STELLA ARTOIS 330 CC.

\$5.000

CORONA EXTRA LIGHT 355 CC.

\$4.500

SCHOP STELLA ARTOIS 500 CC.

\$5.500

CORONA CERO 355 CC.

\$4.500

APERITIVOS

BELLINI

\$6.000

DAIQUIRI

\$6.000

SOUR NACIONAL

\$6.000

CAIPIRINHA

\$6.000

SOUR PERUANO

\$8.000

MOJITO

\$6.000

SOUR NACIONAL DOBLE

\$9.000

RUSTY NAIL

\$7.000

SOUR PERUANO CATEDRAL

\$11.000

RUSO BLANCO O RUSO NEGRO

\$7.000

SOUR PREMIUM NACIONAL

\$13.000

DRY MARTINI

\$7.000

SOUR PREMIUM PERUANO

\$14.000

KIR ROYAL

\$7.000

CÓCTELES

ESPRESSO MARTINI

\$7.000

NEGRONI

\$8.000

AMARETTO SOUR

\$7.000

OLD FASHIONED

\$8.000

APEROL SPRITZ

\$7.000

BLOODY MARY

\$8.000

RAMAZZOTTI SPRITZ

\$7.000

MOSCOW MULE

\$9.000

CAMPARI TÓNICA

\$7.000

COSMOPOLITAN

\$9.000

TEQUILA MARGARITA

\$10.000

ST-GERMAIN SPRITZ

\$10.000

CÓCTELES

ESPRESSO MARTINI	\$7.000	NEGRONI	\$8.000
AMARETTO SOUR	\$7.000	OLD FASHIONED	\$8.000
APEROL SPRITZ	\$7.000	BLOODY MARY	\$8.000
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$7.000	MOSCOW MULE	\$9.000
CAMPARI TÓNICA	\$7.000	COSMOPOLITAN	\$9.000
TEQUILA MARGARITA	\$10.000	ST-GERMAIN SPRITZ	\$10.000

CÓCTELES DE LA CASA

I'NEVITABILE SANGRIA Carménère, vermouth, Martini Rosso, grappa, jarabe de chancaca, jugo de mandarina y mix de frutas.	\$8.000	FLORIDA VENEZIA Licor de coco, Ramazzotti, jarabe de frutilla, limón y tónica de sauco.	\$11.000
BEE- FRUTTATO Gin, whisky, licor de miel, jarabe especiado, bitter de naranja y tónica mediterránea.	\$8.000	RINFRESCANTE ANGURIA Gin y licor de sandía.	\$11.000
FRESCHEZZA DEL POMPELMO Gin macerado en hibisco, St. Germain, jugo de pomelo, bitter creole y agua tónica.	\$9.000	MESTIZO Ron, castaña sureña, piña, plátano y cítricos con plátano caramelizado y merquén.	\$11.000
NOTTE ANDINA Pisco añejado, vermouth y notas de ceniza con cereza y galleta tostada.	\$10.000	PARMA SUNSET Tequila macerado con pomodoro, albahaca y parmesano.	\$11.000
SMERALDO Gin nacional, manzana verde, sauvignon blanc y limoncello.	\$10.000	ROBLE & HUMO Whisky, miel de quillay, huesillo, amaro y cítricos.	\$12.000
FORESTA AZTECA Tequila, mezcal, piña, eucalipto, miel y soda de pomelo.	\$11.000	SAPORE D'AMORE Fusión de Grey Goose La Poire con St.Germain, mix de cítricos, jarabe frutal y tónica elderflower.	\$14.000

BAJATIVOS

ARAUCANO	\$6.000	MANZANILLA	\$6.000
AMARULA	\$6.000	JEREZ TÍO PEPE	\$6.000
SAMBUCA	\$6.000	PACHARAN	\$6.000
ST-GERMAIN	\$6.000	BENEDICTINE	\$7.000
OPORTO TAYLOR'S	\$6.000	DRAMBUITE	\$7.000
LIMONCELLO	\$6.000	MENTA	\$7.000
FERNET BRANCA	\$6.000	DISARONNO	\$8.000
BAILEY'S ORIGINAL	\$6.000	GRAND MARNIER	\$9.000
FRANGELICO	\$6.000	COGNAC HENESSY V.S.	\$13.000
		COGNAC HENESSY V.S.O.P.	\$21.000

DESTILADOS

BOURBON

JIM BEAM WHITE \$6.000

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA \$7.000

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA \$10.000

JOHNNIE WALKER ETIQUETA AZUL \$46.000

JACK DANIEL'S OLD N° 7 \$10.000

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$9.000

CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$21.000

GLENMORANGIE THE ORIGINAL 10 AÑOS \$11.000

GLENFIDDICH 12 AÑOS-SINGLE MALT \$14.000

THE MACALLAN 12 AÑOS \$22.000

THE MACALLAN 15 AÑOS \$43.000

THE MACALLAN 18 AÑOS \$80.000

RON

JÄGERMEISTER SHOT \$6.000

MATUSALEM SOLERA (7 AÑOS) \$7.000

HAVANA CLUB (7 AÑOS) \$9.000

PAMPERO ANIVERSARIO \$10.000

BACARDI 8 AÑOS \$9.000

BACARDI 10 AÑOS \$12.000

ZACAPA 23 \$19.000

VODKA

STOLICHNAYA \$6.000

ABSOLUT ORIGINAL \$8.000

GREY GOOSE ORIGINAL \$12.000

GREY GOOSE SABORES \$11.000

TEQUILA & MEZCAL

JOSE CUERVO SILVER REPOSADO \$7.000

DON JULIO BLANCO REPOSADO \$12.000

PATRÓN SILVER \$12.000

PATRÓN REPOSADO \$13.000

1800 CRISTALINO \$13.000

400 CONEJOS \$10.000

PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35° \$6.000

ALTO DEL CARMEN 40° \$7.000

WAQAR 40° \$10.000

BLACK HERON \$10.000

GIN

BOMBAY SAPPHIRE \$7.000

BEEFEATER \$7.000

TANQUERAY LONDON \$8.000

CITADELLE \$10.000

HENDRICK'S \$10.000

LONDON N°1 \$11.000

MONKEY 47 \$19.000

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE

UNDURRAGA BRUT	\$17.000
MIGUEL TORRES ESTELADO PAÍS	\$24.000
CASA SILVA FERVOR	\$30.000
MONTES LÚMINA	\$30.900
MONTES SPARKLING ANGEL	\$32.900

SAUVIGNON BLANC

LEYDA SINGLE VINEYARD GARUMA	\$19.000
CASA SILVA COOL COAST	\$26.000
AMAYNA INOX	\$28.000
MIGUEL TORRES CORDILLERA	\$31.000
MONTES OUTER LIMITS	\$34.000

CHARDONNAY

CALYPTRA VIVENDO	\$21.000
MIGUEL TORRES CORDILLERA	\$31.000
MONTES ALPHA	\$34.000
MATETIC EQUILIBRIO	\$38.000
AMELIA	\$45.000
LOS PARIENTES BAETTIG	\$50.000

PINOT NOIR

LEYDA SINGLE VINEYARD BRISAS	\$19.000
CASA SILVA COOL COAST	\$33.000
LOS PARIENTES BAETTIG	\$50.000

MERLOT

SAN PEDRO CASTILLO DE MOLINA	\$19.000
TARAPACÁ GRAN RESERVA	\$21.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$23.000
MONTES ALPHA	\$34.000

CARMENERE

LOS BOLDOS GRAN RESERVA	\$19.000
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	\$19.000
CONCHA Y TORO GRAN RESERVA	\$19.000
TARAPACÁ GRAN RESERVA	\$21.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$23.000
TORO DE PIEDRA	\$23.000
CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES	\$26.000
TERRANOBLE AZARA	\$27.000
CONCHA Y TORO MARQUÉS DE CASA Y CONCHA	\$28.000
MAQUIS GRAN RESERVA	\$30.000
TABALÍ MICAS	\$31.000
MONTES ALPHA	\$34.000
PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION	\$35.000
KOYLE ROYALE	\$41.000
LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA	\$41.000
TERRANOBLE CA2 COSTA PREMIUM	\$50.000
TERRUNYO	\$50.000
CASA SILVA S7	\$50.000

CARBERNET SAUVIGNON

LOS BOLDOS GRAN RESERVA	\$19.000
CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA	\$19.000
VIU MANENT GRAN RESERVA	\$20.000
TARAPACÁ GRAN RESERVA	\$21.000
SANTA EMA GRAN RESERVA	\$23.000
TORO DE PIEDRA	\$23.000
UNDURRAGA T.H.	\$26.000
CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES	\$26.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA	\$28.000
MIGUEL TORRES CORDILLERA	\$29.000
TABALÍ TALUD	\$32.000
MONTES ALPHA	\$34.000
LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRA	\$41.000
CASA SILVA S38	\$50.000

SYRAH

MONTES ALPHA	\$34.000
MALBEC	

MALBEC

LUIGI BOSCA	\$41.000
LOMA LARGA	\$44.000

OTRAS CEPAS TINTAS

MAQUIS GRAN RESERVA “CABERNET FRANC”	\$30.000
---	----------

ROSÉ

VIK LA PIU BELLE	\$40.000
------------------	----------

ENSAMBLAJES TINTOS

LOMA LARGA QUINTETO	\$26.000
VON SIEBENTHAL PARCELA 7	\$30.000
TARAPACÁ GRAN RESERVA BLEND SERIES	\$30.000
CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN	\$45.000
MARQUÉS DE CASA CONCHA HERITAGE	\$66.000

GRANDES TINTOS

PÉREZ CRUZ PIEDRA SECA	\$43.000
ALATAIR SIDERAL	\$60.000
VIK MILA CALA	\$60.000
CABALLO LOCO GRAND CRU SAGRADA FAMILIA	\$60.000
ALMAVIVA EPU	\$90.000
CASA SILVA MICROTERROIR CARMENERE	\$99.000
SAN PEDRO CABO DE HORNS	\$109.000
MONTES PURPLE ANGEL	\$190.000
CARMÍN DE PEUMO	\$179.000
LA POSTOLLE CLOS DE APALTA	\$270.000
CONCHA Y TORO DON MELCHOR	\$280.000

VINOS DEL MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

CHANDON BRUT \$36.000

CAVA ESPAÑOLA

FREIXENET CORDÓN NEGRO \$26.000

CHAMPAGNE

TAITTINGER \$149.000

MOET & CHANDON \$160.000

DOM PERIGNON \$460.000

MALBEC ARGENTINO

SALENTEIN \$30.000

LOS INTOCABLES \$30.000

FINCA LA CELIA ELITE \$32.000

ESCORIHUELA GASCÓN \$34.000

PROSECCO ITALIANO

MARTINI PROSECCO \$26.000

MARTINI BRUT \$32.900

SPUMANTE FRIZZANTE

CECI LAMBRUSCO TERRE VERDIANE \$44.000

VINOS POR COPA

ESPUMANTE

MONTES LUMINA \$6.500

CHANDON BRUT \$8.000

SAUVIGNON BLANC

CASA SILVA COOL COAST \$7.000

AMAYNA INOX \$7.000

CABERNET SAUVIGNON

CASA SILVA GRAN TERROIR DE LOS ANDES \$7.000

CONCHA Y TORO MARQUÉS
DE CASA CONCHA \$7.000

MIGUEL TORRES CORDILLERA \$7.000

CARMENERE

CASA SILVA GRAN TERROIR DE
LOS ANDES \$7.000

CONCHA Y TORO MARQUÉS DE
CASA CONCHA \$7.000

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION
OTROS \$9.000

SANTA EMA GRAN RESERVA (*Merlot*) \$6.000

CASA SILVA COOL COAST (*Pinot Noir*) \$9.000

SALENTEIN (*Malbec argentino*) \$7.000

CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN
(*Ensamblaje*) \$10.000

CASA SILVA COOL COAST (*Syrah*) \$7.000

CALYPTRA VIVENDO (*Chardonnay*) \$6.000