

COLD STARTERS

Caprese Salad \$13.000

MOZZARELLA BOCCONCINI, CHERRY TOMATOES, PESTO AND BASIL LEAVES.

Bruschetta \$16.000

TRILOGÍA DE BRUSCHETTAS BERENJENAS SICILIANAS, SALMÓN/PHILADELPHIA, PROSCIUTTO/MOZZARELLA FIOR DI LATE Y TOMATE ROQUE.

Steak Carpaccio \$16.000

THIN STEACK SLICES, GRANA PADANO AND PARMESAN CHEESE SLICES WITH DRESSING.

Italian Gravlax \$17.000

SERVED WITH GRANA PADANO, PARSLEY AIOLI AND CAPERS.

Burrata Salad \$21.000

BURRATA, PROSCIUTTO AND DRESSED TOMATO SALAD.

San Danielle Prosciutto \$22.000

ITALIAN HAM, DESIGNATION OF ORIGIN SAN DANIELLE, 100G.

HOT STARTERS

Mozzarella Milano \$13.000

BREADED MOZZARELLA CHEESE TRIANGLES SERVED WITH POMODORO SAUCE.

Malfatti \$13.000

SPINACH AND RICOTTA DUMPLINGS COOKED AU GRATIN WITH MOZZARELLA CHEESE AND POMODORO SAUCE.

Forno-Styled Eggplants \$14.000

EGGPLANTS COOKED AU GRATIN WITH MOZZARELLA CHEESE AND POMODORO SAUCE.

Garlic Cream Shrimp \$17.000

SHRIMP ON GARLIC AND LEMON MILD CREAM.

Shrimp in Garlic \$17.000

SHRIMP SAUTEED ON GARLIC AND OLIVE OIL.

Milano Shrimp \$17.000

BREADED SHRIMP GARNISHED WITH TARTAR SAUCE.

Grilled Parmesan Oyster \$22.000

Fritto Misto di Mare \$22.000

PRAWNS, SHRIMP, BABY SQUID AND CONGER EEL IN A GREMOLATA AROMA, FRIED AND CRISPY, SERVED WITH AIOLI.

GUITAR STRINGS® Homemade

Pomodoro e Basilico Guitar Strings \$14.000

THIN, FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH POMODORO SAUCE AND BASIL.

Carretieri Guitar Strings \$15.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH POMODORO SAUCE AND OLIVES.

Alfredo Sauce Guitar Strings \$16.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH CARAMELIZED HAM, CREAM AND PARMESAN CHEESE.

Alla Bolognese Guitar Strings \$16.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH TOMATO AND MINCED MEAT SAUCE.

Alla Carbonara Guitar Strings \$18.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SSPAGHETTI WITH CRISPY GUANCIALE, PECORINO CHEESE AND EGG.

Frutti Di Mare Guitar Strings \$21.000

THIN FRESHLY COOKED EGG SPAGHETTI WITH POMODORO SAUCE AND SHELLFISH.

DRY PASTAS

Bolognese Spaghetti \$17.000

SPAGHETTI WITH TOMATO AND MINCED MEAT SAUCE.

Spaghetti Cacio e Pepe \$18.000

SPAGHETTI WITH PECORINO AND BLACK PEPPER SAUCE.

Spaghetti Alla Vongole \$18.000

SPAGHETTI WITH JULIENNED CLAMS, GARLIC, WHITE WINE, FUMET AND BUTTER.

Carbonara Spaghetti \$19.000

DURUM WHEAT SPAGHETTI SERVED WITH CARBONARA SAUCE, CRISPY GUANCIALE AND PECORINO CHEESE.

ARTISANAL PASTA Homemade

Saint Valentine Fettuccine \$19.000

HERB MARINATED LAMB RAGU FETUCCINE BRASED ON CARMENERE WINE AND FRESH MINT REDUCTION.

Fettuccine Nero Di Sepia with Scampi e Panna Di Aglio \$22.000

FETUCCINE WITH SQUID INK AND SHRIMP ON MILD GARLIC AND LEMON CREAM.

Gnocchi Alla Gorgonzola \$21.000

POTATO GNOCCHI SERVED WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE AND FRIED SAGE.

Funghi Fettuccine \$17.000

FETUCCINE WITH CREAMY MUSHROOM MIX SAUCE.

Sugo Di Vitello Gnocchi \$18.000

POTATO GNOCCHI SERVED WITH BEEF SIMMERED IN ITS JUICE.

Cirocco Gnocchi \$16.000

POTATO GNOCCHI WITH SPINACH CREAM, RICOTTA AND PARMESAN CHEESE.

Skirt Steak Gnocchi \$29.000

SAUTEED ON BUTTER AND SERVED WITH JULIENED SKIRT STEAK AND MUSHROOMS.

Lasagne \$19.000

TRADITIONAL LASAGNA WITH BOLOGNESE SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE COOKED AU GRATIN WITH PARMESAN.

Cannelloni Alla Bolognesa e Panna \$19.000

CANNELLONI STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA ON TOMATE AND MINCED MEAT SAUCE.

Pesto Pappardelle \$19.000

PAPARDELLE WITH BASIL, GARLIC AND GROUND WALNUTS.

Pappardelle with Strip Steak \$37.000

SHORT RIB BRAISED FOR 24 HOURS, SERVED OVER PAPPARDELLE WITH DEMI-GLACE, BALSAMIC ONIONS, AND PARMESAN CHEESE.

STUFFED PASTA Homemade

Sorrentini Alla Francese \$17.000

SORRENTINOS COOKED AU GRATIN STUFFED WITH MOZZARELLA AND CARAMELIZED HAM.

Carciofo Ravioli \$17.000

RAVIOLI STUFFED WITH ARTICHOKE AND PROSCIUTTO SERVED WITH BUTTER SAUCE, TOMATO MIX AND BASIL.

Scroffa Ravioli \$18.000

RAVIOLI STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA WITH POMODORO SAUCE AND COOKED AU GRATIN WITH PARMESAN CHEESE.

Pansotti de Camarón \$18.000

FILLED WITH SHRIMP AND MASCARPONE, SERVED ON A CITRUS CRUSTACEAN BISCUIT.

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

GREEN CAPPELLETTI STUFFED WITH GRUYERE CHEESE AND PARMESAN CHEESE SAUCE.

Cappelletti of Golden Crab from Juan Fernández \$24.000

WITH MASCARPONE, ROASTED ONION WITH HINTS OF GINGER AND LEMON, SERVED WITH PEELED BROAD BEANS, CRUSTACEAN SAUCE AND GRANA PADANO.

Sorrentini Montagna \$19.000

SORRENTINI STUFFED WITH OSSOBUCO SLOWLY BRAISED ON CITRUS SAUCE.

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$22.000

RAVIOLI STUFFED WITH BRAISED LAMB SERVED WITH MUSHROOM SAUCE.

Ravioli Nero di Salmone \$22.000

SQUID INK RAVIOLI STUFFED WITH SALMON SERVED WITH ALMOND AND MUSHROOM SAUCE.

RISOTTOS

Funghi Risotto \$17.000

ARBORIO RICE WITH MUSHROOM MIX.

Shrimp Risotto \$19.000

ARBORIO RICE WITH SHRIMP.

Lamb Ragu with Risotto \$23.000

ARBORIO RICE WITH SLOW COOKED LAMB.

Seafood Risotto \$23.000

ARBORIO RICE WITH PRAWNS CHILEAN MUSSEL, SHRIMP AND OYSTERS.

Pesto Risotto with Skirt Steak \$29.000

SERVED WITH SAUTEED SKIRT STEAK.

MEATS & CHICKEN

Chicken Breast \$13.000

Medium Rib Eye Steak 300GR \$26.000

Breaded Neapolitan \$26.000

BREADED BEEF CUTLET WITH POMODORO, CARAMELIZED HAM, BASIL PESTO AND MOZZARELLA CHEESE.

Steak 300GR \$29.000

American Choice Skirt Steak 250GR \$31.000

SEAFOOD

Octopus from Juan Fernández \$26.000

OCTOPUS WITH GARLIC, BASIL AND CHERRY TOMATO ON SAFFRON GNOCCHI AND ROASTED PEPPER EMULSION.

Cream Spinach Salmon \$25.000

GRILLED CHILEAN SALMON WITH CREAM SPINACH.

Venetian Kingclip \$29.000

GRILLED KINGCLIP ON SQUID INK RISOTTO.

SIDE DISHES

Rice \$5.000

Mashed Potatoes \$6.000

French Fries \$6.000

Sauteed Vegetables \$8.000

Cream Spinach \$9.000

SALADS

Chicken & Gamberetti \$18.000

GRILLED CHICKEN WITH OLIVE OIL SHRIMP SERVED WITH ARUGULA AND SPINACH MIX, CUCUMBER, CHERRY TOMATOES AND LEMONY PESTO DRESSING.

Salmone Affumicato \$17.000

LEAFY GREENS SALAD, SMOKED SALMON, RICOTTA, CUCUMBER, TOMATO AND GREEN OLIVES.

DESSERTS

Scoop of Ice Cream \$7.000

FLAVORED ICE CREAM.

Homemade Flan \$7.000

FLAN WITH CARAMEL AND DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$7.000

TRADITIONAL ITALIAN CREAM BASED DESSERT WITH BERRIES SAUCE.

Profiteroles \$8.000

CREAM FILLED CHOUX PASTRY PUFF WITH CHOCOLATE SAUCE AND ICE CREAM.

Crème Brûlée \$7.000

VANILLA-SCENTED CREAM TOPPED WITH CARAMEL

Meringata \$8.000

STRAWBERRIES WITH MERINGUE CHUNKS, WHIPPED CREAM, ICE CREAM AND BERRIES SAUCE.

Apple Crepe \$7.000

PANCAKE, ICE CREAM, APPLES AND CARAMEL SAUCE.

Dulce de Leche Crepe \$8.000

DULCE DE LECHE PANCAKE.

Chocolate Coulant \$9.000

SPONGE CAKE WITH LIQUID AND COLD CHOCOLATE CENTER

Hazelnut Cake \$9.000

CHOCOLATE SABLÉE, CHOCOLATE GANACHE WITH HAZELNUTS, AIR HAZELNUT CREAM AND SALTED CARAMEL SAUCE.

Tiramisu \$11.000

CAKE, COFFEE MOUSSE AND MASCARPONE CHEESE.

COFFEE AND TEA

Ristretto \$3.000

Espresso \$3.000

Lungo \$3.000

American \$3.000

Tea \$3.000

Herbal Tea \$3.000

Green/Black Tea \$3.000

Coffee with a dash of milk \$3.800

Cappuccino \$4.000

Afogatto \$4.000

JUICES & LEMONADES

Strawberry, Raspberry, Mango, Passion Fruit \$4.000

(PULPS).

Classic Lemonade \$4.000

Mint Ginger Lemonade \$4.500

Detox \$4.500

(NATURAL ORANGE, PINEAPPLE, BASIL, MINT AND CILANTRO).

SOFT DRINKS & WATERS

Sparkling Water Vital 330CC \$3.000

Soft Drinks \$3.500

(COCA COLA - FANTA - SPRITE - SCHWEPPES).

Red Bull \$4.000

Acqua Panna 505CC \$5.000

San Pellegrino 505CC \$5.000

Premium Tonic \$5.000

MOCKTAILS

Emozione en Rosso \$7.000

BLUEBERRY AND STRAWBERRY SYRUP, CITRUS MIX.

Violetto Tonic \$7.000

GIN & TONIC SYRUP, GRAPEFRUIT AND LEMON JUICE, TONIC AND DRIED MANGO SLICE.

Giardino Arancia \$7.000

TEA, PEACH AND ORANGE JUICE, SYRUP, CITRUS MIX (GRAPEFRUIT AND LEMON) TONIC AND MINT.

CHILEAN BEERS

Austral Calafate 330cc \$5.000

Kunstmann Torobayo 330cc \$5.500

Unfiltered Kunstmann 330cc \$5.500

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

IMPORTED BEERS

Corona Extra 355cc \$4.500

Corona Extra Light 355cc \$4.500

Stella Artois 330cc \$5.000

Stella Artois 0.0 330cc \$5.000

SCHOP

Stella Artois 500cc \$5.500

APERITIFS

Bellini \$6.000

Chilean Sour \$6.000

Peruvian Sour \$8.000

Double Chilean Sour \$9.000

Catedral Peruvian Sour \$11.000

National Premium Sour \$14.000

Premium Peruvian Sour \$13.000

Daiquiri \$6.000

Caipirinha \$6.000

Mojito \$6.000

Rusty Nail \$7.000

White Russian/Black Russian \$7.000

Dry Martini \$7.000

Kir Royal \$7.000

Martini Rubino & Tonic \$7.000

COCKTAILS

Espresso Martini \$7.000

Amaretto Sour \$7.000

Aperol Spritz \$7.000

Ramazotti Spritz \$7.000

Campari Tonic \$7.000

Negroni \$8.000

Old Fashioned \$8.000

Bloody Mary \$8.000

Moscow Mule \$9.000

Cosmopolitan \$10.000

St-Germain Spritz \$10.000

Margarita Tequila \$10.000

SIGNATURE COCKTAILS

I'nevitable Sangria \$8.000

CARMENERE RED WINE, VERMOUTH MARTINI ROSSO, GRAPPA, CHANCACA SYRUP, MANDARIN JUICE, MIXED FRUIT.

Bee- Fruttato \$8.000

GIN, WHISKY, HONEY LIQUEUR, SPICED SYRUP, ORANGE BITTERS, AND MEDITERRANEAN TONIC. INTENSE, SWEET, AND REFRESHING.

Freschezza del Pompelmo \$9.000

GIN MACERATED IN HIBISCUS, ST. GERMAIN, GRAPEFRUIT JUICE, CREOLE BITTER, AND TONIC WATER. FLORAL, CITRUS, AND BALANCED.

Notte Andina \$10.000

AGED PISCO, VERMOUTH, AND ASH NOTES. INTENSE, FRUITY, AND SMOKY, WITH CHERRY AND TOASTED BISCUIT.

Smeraldo \$10.000

NATIONAL GIN, GREEN APPLE, SAUVIGNON BLANC, AND LIMONCELLO. FRESH, CITRUS, AND LIGHT.

Foresta Azteca \$11.000

TEQUILA, MEZCAL, PINEAPPLE, EUCALYPTUS, HONEY, AND GRAPEFRUIT SODA. SMOKY, FRESH, AND BALANCED.

Florida Venezia \$11.000

COCONUT LIQUEUR, RAMAZZOTTI, STRAWBERRY SYRUP, LEMON, AND ELDERBERRY TONIC. EXOTIC, FRESH, AND FLORAL.

Rinfrescante Anguria \$11.000

GIN AND WATERMELON LIQUEUR BLEND TO CREATE AN EXPLOSION OF FLAVORS THAT WILL TRANSPORT YOU TO A TROPICAL PARADISE WITH EVERY SIP.

Mestizo \$11.000

RUM, SOUTHERN CHESTNUT, PINEAPPLE, BANANA, AND CITRUS FRUITS. TROPICAL, BALANCED, AND ACCOMPANIED BY CARAMELIZED BANANA AND MERQUÉN.

Parma Sunset \$11.000

TEQUILA MACERATED WITH TOMATOES, BASIL, AND PARMESAN. FLORAL, SALINE, AND REFRESHING.

Roble & Humo \$12.000

WHISKEY, QUILLAY HONEY, HUESILLO, AMARO, AND CITRUS. WOODY, FLORAL, AND SMOKY.

Sapore D'Amore \$14.000

FUSION OF GREY GOOSE LA POIRE WITH ST.GERMAIN, CITRUS MIX AND FRUITY SYRUP, SERVED IN A DISTINGUISHED CORSET AND AN ELDERFLOWER TONIC.

DIGESTIFS

Pacharan \$5.900

Araucano \$6.000

Amarula \$6.000

Sambuca \$6.000

St-Germain \$6.000

Taylor's Oporto \$6.000

Limoncello \$6.000

Fernet Branca \$6.000

Bailey's Original \$6.000

Frangelico \$6.000

Chamomile \$6.000

Tío Pepe Sherry \$6.000

Drambuie \$7.000

Mint \$7.000

Benedictine \$7.000

Disaronno \$8.000

Grand Marnier \$9.000

Hennessy Cognac V.S. \$13.000

Hennessy Cognac V.S.O.P. \$21.000

دريسيه

DISTILLED

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

TEQUILA

Jose Cuervo Silver Reposado \$7.000

Don Julio Blanco Reposado \$12.000

Patrón Silver \$12.000

Patrón Reposado \$13.000

1800 Cristalino \$13.000

MEZCAL

400 Conejos \$10.000

PISCOS

Alto del Carmen 35° \$6.000

Alto del Carmen 40° \$7.000

Waqar 40° \$10.000

Black Heron \$10.00

RUM

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

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

VODKA

Stolichnaya \$6.000

Absolut Original \$8.000

Grey Goose Original \$12.000

Grey Goose Sabores \$11.000

CHILEAN WINES

SPARKLING WINES

- Undurraga Brut \$17.000
- Miguel Torres Estelado País \$24.000
- Casa Silva Fervor \$30.000
- Montes Lumina \$30.900 / Wine glass \$6.500
- 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
- Monthes 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 Cuvee Alexandra \$41.000
- Terranoble Ca2 Costa Premium \$50.000
- Terrunyo \$50.000
- Casa Silva S7 \$50.000

CARBENET SAUVIGNON

- Los Boldos Gran Reseravan \$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 Cuvee Alexandra \$41.000
- Casa Silva S38 \$50.000

SYRAH

- Montes Alpha \$34.000

MALBEC

- Luigi Bosca \$41.000
- Loma Larga \$44.000

OTHER RED VARIETES

- Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" \$30.000

ROSÉ

- Vik La Piu Belle \$40.000

BLENDED WINES

- 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

GREAT REDS

- 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 Hornos \$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
- Almaviva \$320.000

INTERNACIONAL WINES

ARGENTINE SPARKLING

Chandon Brut \$36.000

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro \$26.000

CHAMPAGNE

Taittinger \$149.900

Moet & Chandon \$160.000

Dom Perignon \$460.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$30.000

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

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 \$9.000

Los Intocables \$30.000

Finca La Celia Elite \$32.000

Escorihuela Gascón \$34.000

ITALIAN PROSECCO

Martini Prosecco \$26.000

Martini Brut \$32.900

SPUMANTE FRIZZANTE

Ceci Lambrusco Terre Verdiane \$44.000

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva \$6.000

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast \$9.000

ARGENTINE MALBEC

Salentein \$7.000

BLENDED

Casa Silva Quinta Generación \$10.000

SYRAH

Casa Silva Cool Coast \$7.000

CHARDONNAY

Calyptra Vivendo \$6.000

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE

Piegari
Ristorante

  @piegari.ristorante

Make your reservations at www.piegari.cl

 Tel.: +56 9 3453 7621

Piepri Piepri Piepri Piepri Piepri

Piepri Piepri Piepri Piepri

Piepri Piepri Piepri Piepri Piepri

Piepri Piepri Piepri Piepri

Piepri Piepri Piepri Piepri Piepri

Piepri Piepri Piepri Piepri

Piepri Piepri Piepri Piepri Piepri

Piepri Piepri Piepri Piepri

Piepri Piepri Piepri Piepri Piepri

PORTUGUÊS

Pizzari

Ciao!



PARTIDAS A FRIO

Salada Caprese \$13.000

MOZZARELLA BOCCONCINI, TOMATES CEREJA, PESTO E FOLHAS DE MANJERICÃO.

Bruschettas \$16.000

TRILOGIA DE BRUSCHETTAS: BERINGELA SICILIANA, SALMÃO/FILADÉLFIA, PRESUNTO/MOZZARELLA FIOR DI LATE E TOMATE ROQUE.

Bife Carpaccio \$16.000

FATIAS FINAS DE BIFE, GRANA PADANNO E QUEIJO PARMESÃO COM MOLHO.

Tagliata de Salmão Curado \$17.000

SALMÃO CURADO, SERVIDO COM QUEIJO GRANA PADANO, AIOLI DE SALSA E ALCAPARRAS.

Salada de Burrata \$21.000

SALADA DE BURRATA, PRESUNTO E TOMATE TEMPERADO.

Presunto San Danielle \$22.000

PRESUNTO ITALIANO SAN DANIELLE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM, 100G.

ENTRADAS QUENTE

Mussarela Milano \$13.000

TRIÂNGULOS DE QUEIJO MUSSARELA EMPANADOS SERVIDOS COM MOLHO DE TOMATE.

Malfatti \$13.000

ALMÔNDegas DE ESPINAFRE E RICOTA COM MOLHO DE TOMATE, GRATINADAS COM QUEIJO MUSSARELA.

Berinjelas Assadas \$14.000

BERINJELA GRATINADA ASSADA COM QUEIJO MUSSARELA E MOLHO DE TOMATE.

Camarão ao Creme de Alho \$17.000

CAMARÃO EM CREME SUAVE DE ALHO E LIMÃO.

Camarão ao Alho \$17.000

CAMARÃO SALTEADO COM ALHO E AZEITONA.

Camarão Milano \$17.000

CAMARÃO EMPANADO ACOMPANHADO COM MOLHO TÁRTARO.

Ostras à Parmegiana \$22.000

Fritto Misto di Mare \$22.000

CAMARÕES, LULAS PEQUENAS E CONGRO EM AROMA DE GREMOLATA, FRITOS E CROCANTES, SERVIDOS COM AIOLI.

CORDAS DE GUITARRA® Caseiro

Cordas de Violão Tomate e Manjericão \$14.000

ESPAGUETE DE OVOS FRESCOS COM MOLHO POMODORO E MANJERICÃO.

Cordas de Guitarra Carretieri \$15.000

ESPAGUETE COM OVO FRESCO, MOLHO DE TOMATE E AZEITONAS.

Cordas para Violão Salsa Alfredo \$16.000

ESPAGUETE DE OVO FRESCO COM PRESUNTO CARAMELIZADO, CREME E QUEIJO PARMESÃO.

Cordas de Violão Bolonhesa \$16.000

ESPAGUETE COM OVO FRESCO, MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA.

Cordas de Guitarra Carbonara \$18.000

ESPAGUETE DE OVO FRESCO COM GUANCIALE CROCANTE, QUEIJO PECORINO E OVO.

Cordas de guitarra Sea Fruit \$21.000

ESPAGUETE COM OVO FRESCO COM MOLHO POMODORO E FRUTOS DO MAR.

MASSAS SECAS

Espaguete à Bolonhesa \$17.000

ESPAGUETE COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA.

Espaguete Cacio e Pepe \$18.000

ESPAGUETE AO MOLHO DE QUEIJO PECORINO E PIMENTA-DO-REINO.

Espaguete com amêijoas \$18.000

ESPAGUETE COM ALMEJAS JULIANAS, AJO, VINO BLANCO, FUMET E MANTEQUILLA.

Espaguete à Carbonara \$19.000

ESPAGUETE DE GRÃOS DUROS, SERVIDO COM MOLHO CARBONARA, GUANCIALE CROCANTE E QUEIJO PECORINO

MASSAS ARTESANAIS Caseiro

Dia dos Namorados Fettuccine \$19.000

RAGU FETTUCCINE DE CORDEIRO MARINADO EM ERVAS REFOGADO EM REDUÇÃO DE VINHO CARMENERE E HORTELÃ FRESCA.

Fettuccine Nero Di Sepia com Scampi e Panna Di Aglio \$22.000

FETTUCCINE COM TINTA DE LULA, CAMARÃO COM CREME DE ALHO E LIMÃO.

Fettuccine com Cogumelos \$17.000

FETTUCCINE COM MOLHO DE COGUMELOS COM CREME MISTO.

Nhoque com molho de vinagre \$18.000

NHOQUE DE BATATA COM CARNE NO PRÓPRIO SUCO.

Nhoque estilo Cirocco \$16.000

NHOQUE DE BATATA COM CREME DE ESPINAFRE, RICOTA E PARMESÃO.

Nhoque com Gorgonzola \$21.000

NHOQUE DE BATATA SERVIDO COM MOLHO DE QUEIJO GORGONZOLA E SÁLVIA FRITA.

Nhoque com entranhas \$29.000

SALTEADO NA MANTEIGA E SERVIDO COM CARNE DE FRANGO EM JULIENET E COGUMELOS.

Lasanha \$19.000

LASANHA TRADICIONAL COM MOLHO BOLONHESA E QUEIJO MOZZARELLA GRATINADA COM QUEIJO PARMESÃO.

Canelones com Molho à Bolonhesa e Creme \$19.000

CANELONES RECHEADOS COM ESPINAFRE E RICOTA COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA.

Pappardelle com Pesto \$19.000

PAPPARDELLE COM MANJERICÃO, ALHO E NOZES MOÍDAS.

Pappardelle com Bife de Tira \$37.000

ASSADO POR 24 HORAS EM PAPPARDELLE COM DEMI GLACE, CEBOLA AO BALSÂMICO E PARMESÃO.

MASSAS ALIMENTÍCIAS RECHEADAS Caseiro

Sorrentini Alla Francese \$17.000

SORRENTINOS GRATINADOS RECHEADOS COM MUSSARELA E PRESUNTO CARMELIZADO.

Ravioli Carciofo \$17.000

RAVIOLI RECHEADO COM ALCACHOFRAS E PRESUNTO ACOMPANHADO COM MOLHO DE MANTEIGA, MIX DE TOMATE E MANJERICÃO.

Ravioli Scroffa \$18.000

RAVIOLI RECHEADO COM ESPINAFRE, RICOTA COM MOLHO DE TOMATE E GRATINADO COM QUEIJO PARMESÃO.

Pansotti de Camarão \$18.000

RECHEADO COM CAMARÃO E MASCARPONE, SERVIDO SOBRE UM BISCOITO CÍTRICO EM FORMATO DE CRUSTÁCEO.

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

CAPPELLETTIS VERDES RECHEADOS COM QUEIJO GRUYÈRE E MOLHO DE QUEIJO PARMESÃO.

Cappelletti do Caranguejo Dourado de Juan Fernández \$24.000

COM MASCARPONE, CEBOLA ASSADA COM TOQUES DE GENGIBRE E LIMÃO. SERVIDO COM FEIJÃO DESCASCADO, MOLHO DE CRUSTÁCEOS E GRANA PADANO.

Sorrentini Montagna \$19.000

SORRENTINOS RECHEADOS COM OSOBUCO SÃO LENTAMENTE MARINADOS EM MOLHO CÍTRICO.

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$22.000

RAVIOLI RECHEADO COM CORDEIRO ASSADO, SERVIDO COM MOLHO DE COGUMELOS.

Ravioli de Salmão Preto \$22.000

RAVIOLI DE TINTA DE LULA RECHEADO COM SALMÃO, SERVIDO COM MOLHO DE AMÊNDOAS E COGUMELOS.

RISOTOS

Risoto de Cogumelos \$17.000

ARROZ ARBÓRIO COM VARIEDADE DE COGUMELOS.

Risoto com Camarão \$19.000

ARROZ ARBÓRIO COM CAMARÃO.

Risoto com Ragù de Cordeiro \$23.000

ARROZ ARBÓRIO COM CORDEIRO DE COZIMENTO LONGO.

Risoto de frutos do mar \$23.000

ARROZ ARBÓRIO COM CAMARÕES, MUFFINS, CAMARÃO E OSTRAS.

Risoto de Pesto com Entranhas \$29.000

SERVIDO COM REFOGADO DENTRO.

CARNES E FRANGO

Peito de frango \$13.000

Bife de Chouriço 300GR \$26.000

Milanesa Napolitana \$26.000

MILANESA EMPANADA COM TOMATE, PRESUNTO CARAMELIZADO, PESTO DE MANJERICÃO E QUEIJO MUSSARELA.

Bife 300GR \$29.000

Entranhas da American Choice 250GR \$31.000

PEIXE

Polvo Juan Fernandez \$26.000

POLVO COM AROMA DE ALHO, MANJERICÃO E TOMATE-CEREJA EM NHOQUE DE AÇAFRÃO COM EMULSÃO DE PIMENTÃO ASSADO.

Salmão com Espinafre Cremoso \$25.000

SALMÃO CHILENO GRELHADO COM ESPINAFRE AO MOLHO CREMOSO.

Congro Veneza \$29.000

CONGRO GRELHADO SOBRE RISOTO DE TINTA DE LULA.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz \$5.000

Purê de Mousseline \$6.000

Batatas fritas \$6.000

Vegetales Salteados \$8.000

Espinafre Creme \$9.000

SALADAS

Frango e Camarão \$18.000

FRANGO GRELHADO E CAMARÃO COM ESPECIARIAS DE AZEITONAS SUPREMO, SERVIDO COM UMA MISTURA DE RÚCULA E ESPINAFRE, PEPINO, TOMATES CEREJA E MOLHO PESTO DESIDRATADO COM LIMÃO.

Salmão defumado \$17.000

SALADA DE FOLHAS VERDES, SALMÃO DEFUMADO, RICOTA, PEPINO, TOMATE E AZEITONAS VERDES.

SOBREMESAS

Taça de Sorvete \$7.000

SORVETE SABORIZADO.

Pudim Caseiro \$7.000

FLAN COM CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$7.000

FLAN COM CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Profiteroles \$8.000

BOLINHOS DE MASSA CHOUX, RECHEADOS COM CREME, COM CALDA DE CHOCOLATE E SORVETE.

Crème Brûlée \$7.000

CREME SABOR BAUNILHA COM COBERTURA DE CARAMELO.

Meringata \$8.000

MORANGOS COM PEDAÇOS DE MERENGUE, CHANTILLY, SORVETE E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS.

Crepe de Maçã \$7.000

PANQUECA, SORVETE, MAÇÃ, CALDA DE CARAMELO.

Crepe de doce de leite \$8.000

PANQUECA DE LEITE DOCE.

Vulcão de chocolate \$9.000

BOLO DE LÓ COM CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO E SORVETE.

Tarte de avelã \$9.000

SABLÉE DE CHOCOLATE, GANACHE DE CHOCOLATE COM AVELÃS, CREME DE NOCCIOLA E CALDA DE CARAMELO SALGADO.

Tiramisú \$11.000

BOLO DE LÓ, MOUSSE DE CAFÉ, QUEIJO MASCARPONE.

CAFÉ E CHÁ

Ristretto \$3.000

Expresso \$3.000

Lungo \$3.000

Americano \$3.000

Chá \$3.000

Infusões \$3.000

Chá Verde / Preto \$3.000

Café pingado \$3.800

Café Capuccino \$4.000

Afogatto \$4.000

SUCOS E LIMONADAS

Morango, Framboesa, Manga, Maracujá \$4.000

(POLPAS).

Limonada Clássica \$4.000

Limonada de Hortelã/Gengibre \$4.500

Desintoxicação \$4.500

(LARANJA NATURAL + ABACAXI + MANJERICÃO + HORTELÃ + COENTRO).

BEBIDAS E ÁGUAS

Água Mineral Vital com e sem gás 330CC \$3.000

Bebidas \$3.500

(COCA COLA - FANTA - SPRITE - SCHWEPPES).

Red Bull \$4.000

Acqua Panna 505CC \$5.000

San Pellegrino 505CC \$5.000

Tônica Premium \$5.000

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL

Emozione en Rosso \$7.000

XAROPE DE MIRTILO E FRAMBOESA, MIX DE CÍTRICOS (TORANJA, LARANJA E LIMÃO), INFUSÃO DE CHÁ, MANJERICÃO, FATIA DE MORANGO.

Violetto Tonic \$7.000

XAROPE DE MIRTILO E FRAMBOESA, MIX DE CÍTRICOS (TORANJA, LARANJA E LIMÃO), INFUSÃO DE CHÁ, MANJERICÃO, FATIA DE MORANGO.

Giardino Arancia \$7.000

INFUSÃO DE CHÁ, SUCO DE LARANJA E PÊSSEGO, XAROPE, MIX DE CÍTRICOS (TORANJA E LIMÃO), TÔNICO, HORTELÃ.

CERVEJAS NACIONAIS

Austral Calafate 330cc \$5.000

Kunstmann Torobayo 330cc \$5.500

Kunstmann Não filtrado 330cc \$5.500

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

CERVEJAS IMPORTADAS

Corona Extra 355cc \$4.500

Corona Extra Light 355cc \$4.500

Stella Artois 330cc \$5.000

Stella Artois 0.0 330cc \$5.000

ESCOLA

Stella Artois 500cc \$5.500

APERITIVOS

Bellini \$6.000

Sour Nacional \$6.000

Sour Peruano \$8.000

Sour Nacional dobro \$9.000

Sour Peruano Catedral \$11.000

Sour Premium Nacional \$13.000

Sour Premium Peruano \$14.000

Daiquiri \$6.000

Caipirinha \$6.000

Mojito \$6.000

Rusty Nail \$7.000

Russo branco ou russo negro \$7.000

Dry Martini \$7.000

Kir Royal \$7.000

Martini Rubino e Tônica \$7.000

COQUETÉIS

Espresso Martini \$7.000

Amaretto Sour \$7.000

Aperol Spritz \$7.000

Ramazotti Spritz \$7.000

Campari Tônica \$7.000

Tequila Margarita \$10.000

Negroni \$8.000

Old Fashioned \$8.000

Bloody Mary \$8.000

Moscow Mule \$9.000

Cosmopolitan \$9.000

St-Germain Spritz \$10.000

COQUETÉIS DA CASA

I'nevitable Sangria \$8.000

VINHO TINTO CARMENERE, VERMOUTH MARTINI ROSSO, GRAPPA, XAROPE DE CHANCACA, SUCO DE TANGERINA, FRUTAS MISTAS.

Bee- Fruttato \$8.000

GIN, UÍSQUE, LICOR DE MEL, XAROPE DE ESPECIARIAS, BITTER DE LARANJA E TÔNICA DO MEDITERRÂNEO. INTENSO, DOCE E REFRESCANTE.

Freschezza del Pompelmo \$9.000

GIN MACERADO EM HIBISCO, ST. GERMAIN, SUCO DE TORANJA, AMARGO CRIOULO E ÁGUA TÔNICA. FLORAL, CÍTRICO E EQUILIBRADO.

Noite Andina \$10.000

NOTAS DE PISCO ENVELHECIDO, VERMUTE E CINZA. INTENSO, FRUTADO E DEFUMADO, COM CEREJA E BISCOITO TOSTADO.

Smeraldo \$10.000

GIN NACIONAL, MAÇÃ VERDE, SAUVIGNON BLANC E LIMONCELLO. FRESCO, CÍTRICO E LEVE.

Foresta Azteca \$11.000

TEQUILA, MEZCAL, ABACAXI, EUCALIPTO, MEL E REFRIGERANTE DE TORANJA. DEFUMADO, FRESCO E EQUILIBRADO.

Florida Venezia \$11.000

LICOR DE COCO, RAMAZZOTTI, XAROPE DE MORANGO, TÔNICA DE LIMÃO E SABUGUEIRO. EXÓTICO, FRESCO E FLORAL.

Rinfrescante Anguria \$11.000

MISTURA DE GIN E LICOR DE MELANCIA PARA CRIAR UMA EXPLOSÃO DE SABORES QUE TE TRANSPORTARÃO PARA UM PARAÍSO TROPICAL A CADA GOLE.

Mestizo \$11.000

RUM, CASTANHA DO SUL, ABACAXI, BANANA E FRUTAS CÍTRICAS. TROPICAL, EQUILIBRADO E ACOMPANHADO DE BANANA CARAMELIZADA E MERQUÉN.

Parma Sunset \$11.000

TEQUILA MACERADA COM TOMATE, MANJERICÃO E PARMESÃO. FLORAL, SALINO E REFRESCANTE.

Roble & Humo \$12.000

UÍSQUE, MEL DE QUILLAY, HUESILLO, AMARO E CÍTRICOS. AMADEIRADO, FLORAL E DEFUMADO.

Sapore D'Amore \$14.000

FUSÃO DE GREY GOOSE LA POIRE COM ST.GERMAIN, MIX DE CÍTRICOS E XAROPE DE FRUTAS, SERVIDO EM UM CORSET DISTINTO E UMA TÔNICA DE FLOR DE SABUGUEIRO.

DIGESTIVOS

Araucano \$6.000

Amarula \$6.000

Sambuca \$6.000

St-Germain \$6.000

Oporto Taylor's \$6.000

Limoncello \$6.000

Fernet Branca \$6.000

Bailey's Original \$6.000

Frangelico \$6.000

Camomila \$6.000

Jerez Tío Pepe \$6.000

Pacharan \$6.000

Benedictine \$7.000

Drambuie \$7.000

Hortelã \$7.000

Disaronno \$8.000

Grand Marnier \$9.000

Cognac Hennessy V.S. \$13.000

Cognac Hennessy V.S.O.P. \$21.000

Frangelico

ESPÍRITOS

BOURBON

Jim Beam White \$6.000

UÍSQUE

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

TEQUILA

Jose Cuervo Silver Reposado \$7.000

Don Julio Blanco Reposado \$12.000

Patrón Silver \$12.000

Patrón Reposado \$13.000

1800 Cristalino \$13.000

MEZCAL

400 Conejos \$10.000

PISCOS

Alto del Carmen 35° \$6.000

Alto del Carmen 40° \$7.000

Waqar 40° \$10.000

Black Heron \$10.00

RUM

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

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

VODKA

Stolichnaya \$6.000

Absolut Original \$8.000

Grey Goose Original \$12.000

Grey Goose Sabores \$11.000

VINHOS NACIONAIS

ESPUMANTE NACIONAL

- Undurraga Brut \$17.000
- Miguel Torres Estelado País \$24.000
- Casa Silva Fervor \$30.000
- Montes Lumina \$30.900 / Copo de vinho \$6.500
- 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
- Monthes 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 Cuvee Alexandra \$41.000
- Terranoble Ca2 Costa Premium \$50.000
- Terrunyo \$50.000
- Casa Silva S7 \$50.000

CARBENET SAUVIGNON

- Los Boldos Gran Reservas \$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 Cuvee Alexandra \$41.000
- Casa Silva S38 \$50.000

SYRAH

- Montes Alpha \$34.000

MALBEC

- Luigi Bosca \$41.000
- Loma Larga \$44.000

OUTRAS VERMEHAS

- Maquis Gran Reserva "Cabernet Franc" \$30.000

ROSÉ

- Vik La Piu Belle \$40.000

MISTURAS VERMELHAS

- 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

ÓTIMOS 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 Hornos \$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
- Almaviva \$320.000

VINHOS DO MUNDO

ESPUMANTE ARGENTINO

Chandon Brut \$36.000

CAVA ESPAÑOLA

Freixenet Cordón Negro \$26.000

CHAMPAGNE

Taittinger \$149.900

Moët & 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

VINHOS EM TACA

ESPUMANTE

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 \$9.000

MERLOT

Santa Ema Gran Reserva \$6.000

PINOT NOIR

Casa Silva Cool Coast \$9.000

PROSECCO ITALIANO

Martini Prosecco \$26.000

Martini Brut \$32.900

SPUMANTE FRIZZANTE

Ceci Lambrusco Terre Verdiane \$44.000

MALBEC ARGENTINO

Salentein \$7.000

ENSAMBLAJE

Casa Silva Quinta Generación \$10.000

SYRAH

Casa Silva Cool Coast \$7.000

CHARDONNAY

Calypra Vivendo \$6.000

LA VITA
È TROPPO
BREVE PER
MANGIARE
E BERE
MALE

Piegari
Ristorante

  @piegari.ristorante

Reservar em www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621