



## COLD STARTERS

### Caprese \$13.000

MOZZARELLA BOCCONCINI, BASIL AND CHERRY TOMATOES.

### Mozzarella with Pepper & Olive Oil \$13.000

FRESH MOZZARELLA WITH PEPPER AND OLIVE OIL, ARUGULA AND ROQUE TOMATO WITH BALSAMIC REDUCTION.

### Bruschetta Mix \$16.000

SICILIAN EGGPLANTS, SALMON/PHILADELPHIA, PROSCIUTTO/MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND ROQUE TOMATO.

### Steak Carpaccio \$16.000

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

### Salmon Carpaccio \$17.000

THIN SALMON SLICES, ARUGULA, GRANA PADANO AND PARMESAN CHEESE SLICES WITH DRESSING.

### Burrata Arugula Prosciutto \$19.000

CREAMY BURRATA, PROSCIUTTO, ARUGULA AND CHERRY TOMATO.

### San Danielle Prosciutto \$21.000

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

## HOT STARTERS

### Mozzarella Milano \$12.000

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 \$13.000

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 \$16.000

SHRIMP SAUTEED ON GARLIC AND OLIVE OIL.

### Milano Shrimp \$16.000

BREADED SHRIMP GARNISHED WITH TARTAR SAUCE.

### Grilled Parmesan Oyster \$22.000

## 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 SPAGHETTI 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 \$16.000

SPAGHETTI WITH TOMATO AND MINCED MEAT SAUCE.

### Penne Rigate with Amatriciana Sauce \$16.000

PENNE RIGATE WITH POMODORO SAUCE, BACON AND WHITE WINE REDUCTION.

### Carbonara Spaghetti \$18.000

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

## ARTISANAL PASTA Homemade

### Lemon Fettuccine \$17.000

FETTUCCHINE ON LEMON SAUCE WITH STRACCIATELLA AND BASIL.

### Saint Valentine Fettuccine \$19.000

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

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

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

### Funghi Fettuccine \$16.000

FETTUCCHINE 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 \$27.000

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

### Lasagne \$18.000

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

### Cannelloni Alla Bolognesa e Panna \$19.000

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

### Pesto Pappardelle \$17.000

PAPARDELLE WITH BASIL, GARLIC AND GROUND WALNUTS.

### Pappardelle with Strip Steak \$35.000

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

## STUFFED PASTA Homemade

### Sorrentini Alla Francese \$16.000

SORRENTINOS COOKED AU GRATIN STUFFED WITH MOZZARELLA AND CARAMELIZED HAM.

### Regina Ravioli \$18.000

RAVIOLONI STUFFED WITH SPINACH AND RICOTTA ON SAGE BUTTER AND SAGE WITH DRIED TOMATOES.

### 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.

### Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

GREEN CAPPELLETTI STUFFED WITH GRUYERE CHEESE AND PARMESAN CHEESE SAUCE.

### Cappelletti of Golden Crab from Juan Fernández \$21.000

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

### Pomodoro Risotto \$15.000

WITH FRESH TOMATOES, RICOTTA AND BASIL PESTO.

### Funghi Risotto \$16.000

ARBORIO RICE WITH MUSHROOM MIX.

### Shrimp Risotto \$18.000

ARBORIO RICE WITH SHRIMP.

### Lamb Ragu with Risotto \$22.000

ARBORIO RICE WITH SLOW COOKED LAMB.

### Seafood Risotto \$21.000

ARBORIO RICE WITH PRAWNS CHILEAN MUSSEL, SHRIMP AND OYSTERS.

### Pesto Risotto with Skirt Steak \$27.000

SERVED WITH SAUTEED SKIRT STEAK.

## MEATS & CHICKEN

**Chicken Breast \$13.000**

**Calabresse Chicken \$19.000**

CHICKEN WITH SWEET PEPPERS, OLIVES, GARLIC, PAPRIKA AND SMALL CHAUCHA POTATOES.

**Medium Rib Eye Steak 300GR \$23.000**

**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 \$30.000**

## SEAFOOD

**Octopus from Juan Fernández \$21.000**

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

**Cream Spinach Salmon \$24.000**

GRILLED CHILEAN SALMON WITH CREAM SPINACH.

**Venetian Kingclip \$27.000**

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

**Roast Beef \$16.000**

ROAST BEEF STEAK ON LEAFY GREENS, BOCCONCINI, AVOCADO AND ZUCCHINI WITH BALSAMIC REDUCTION AND PESTO DRESSING.

**Chicken & Gamberetti \$18.000**

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

**Prosciutto Boconccini Salad \$17.000**

ARUGULA, LOLLO ROSSO AND LOLLO BIONDA LETTUCE, PROSCIUTTO, BOCCONCINI, CHERRY TOMATO (WATERMELON, RED AND YELLOW), ARTICHOKE, GRANA PADANO AND TOAST.

**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

### Zabaglione \$7.000

YOLK BASED MOUSSE, SUGAR AND MARSALA WINE.

### 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.

### Fragole Caramellate \$9.000

GLAZED STRAWBERRIES, ICE CREAM AND TOASTED ALMONDS.

### Chocolate Coulant \$9.000

SPONGE CAKE WITH LIQUID AND COLD CHOCOLATE CENTER

### 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 \$4.900

### San Pellegrino 505CC \$4.900

### Premium Tonic \$4.000

## 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 \$6.900

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



## 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 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

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](http://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

### Caprese \$13.000

BOCCONCINIS DE MUÇARELA, MANJERICÃO E TOMATES CEREJA.

### Muçarela com Pimenta e Azeite \$13.000

MUÇARELA FRESCA COM PIMENTA E AZEITE, RÚCULA E TOMATE ROQUE COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO.

### Variedade de Bruschettas \$16.000

BERENJENAS SICILIANAS, SALMÓN/PHILADELPHIA, PROSCIUTTO/MOZARELLA FIOR DI LATE Y TOMATE ROQUE.

### Bife Carpaccio \$16.000

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

### Carpaccio de Salmão \$17.000

FATIAS FINAS DE SALMÃO, RÚCULA, FATIAS DE GRANA PADANNO E PARMESÃO COM MOLHO.

### Burrata Rúcula Presunto \$19.000

CENTRO CREMOSO DE BURRATA, PRESUNTO, RÚCULA E TOMATE CEREJA.

### Presunto San Danielle \$21.000

PRESUNTO ITALIANO, DENOMINAÇÃO DE ORIGEM SAN DANIELLE, 100 G

## ENTRADAS QUENTE

### Mussarela Milanese \$12.000

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 \$13.000

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 \$16.000

CAMARÃO SALTEADO COM ALHO E AZEITONA.

### Camarão Milano \$16.000

CAMARÃO EMPANADO ACOMPANHADO COM MOLHO TÁRTARO.

### Ostras à Parmegiana \$22.000

## CORDAS DE GUITARRA® Caseiro

### Cordas de Violão Tomate e Manjeriçao \$14.000

ESPARGUETE DE OVOS FRESCOS COM MOLHO POMODORO E MANJERICÃO.

### Cordas de Guitarra Carretieri \$15.000

ESPARGUETE COM OVO FRESCO, MOLHO DE TOMATE E AZEITONAS.

### Cordas para Violão Salsa Alfredo \$16.000

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

### Cordas de Violão Bolonhesa \$16.000

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

### Cordas de Guitarra Carbonara \$18.000

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

### Cordas de guitarra Sea Fruit \$21.000

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

## MASSAS SECAS

### Espaguete à Bolonhesa \$16.000

ESPARGUETE COM MOLHO DE TOMATE E CARNE MOÍDA.

### Penne Rigate Amatriciana \$16.000

PENNE RIGATE COM MOLHO DE TOMATE, BACON E REDUÇÃO DE VINHO BRANCO.

### Espaguete à Carbonara \$18.000

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

## MASSAS ARTESANAIS Caseiro

### Fettuccine com Limão \$17.000

FETTUCCHINE AO MOLHO DE LIMÃO, COM STRACCIATELLA E MANJERICÃO.

### Dia dos Namorados Fettuccine \$19.000

RAGU FETTUCCHINE 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

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

### Fettuccine com Cogumelos \$16.000

FETTUCCHINE 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 entranhas \$27.000

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

### Lasanha \$18.000

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

### Canelone Alla Bolognese e Panna \$19.000

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

### Pappardelle com Pesto \$17.000

PAPPARDELLE COM MANJERICÃO, ALHO E NOZES MOÍDAS.

### Pappardelle com Bife de Tira \$35.000

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

## MASSAS ALIMENTÍCIAS RECHEADAS Caseiro

### Sorrentini Alla Francese \$16.000

SORRENTINOS GRATINADOS RECHEADOS COM MUSSARELA E PRESUNTO CARMELIZADO.

### Ravióli Regina \$18.000

RAVIOLONES RECHEADOS COM ESPINAFRE E RICOTA EM MANTEIGA DE SÁLVIA COM TOMATES DESIDRATADOS.

### 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.

### Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

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

### Cappelletti do Caranguejo Dourado de Juan Fernández \$21.000

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 OSOBUCCO SÃO LENTAMENTE MARINADOS EM MOLHO CÍTRICO.

### Ravióli 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 Tomate \$15.000

COM TOMATES FRESCOS, RICOTA E PESTO DE MANJERICÃO.

### Risoto de Cogumelos \$16.000

ARROZ ARBÓRIO COM VARIEDADE DE COGUMELOS.

### Risoto com Camarão \$18.000

ARROZ ARBÓRIO COM CAMARÃO.

### Risoto com Ragù de Cordeiro \$22.000

ARROZ ARBÓRIO COM CORDEIRO DE COZIMENTO LONGO.

### Risoto de frutos do mar \$21.000

ARROZ ARBÓRIO COM CAMARÕES, MUFFINS, CAMARÃO E OSTRAS.

### Risoto de Pesto com Entranhas \$27.000

SERVIDO COM REFOGADO DENTRO.

## CARNES E FRANGO

Peito de frango \$13.000

Frango Calabresa \$19.000

FRANGO COM PIMENTÕES, AZEITONAS, ALHO, PÁPRICA E BATATAS VERDES.

Bife de Chouriço 300GR \$23.000

Milanesa Napolitana \$26.000

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

Bife 300GR \$29.000

Entranhas da American Choice 250GR \$30.000

## PEIXE

Polvo Juan Fernandez \$21.000

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

Salmão com Espinafre Cremoso \$24.000

SALMÃO CHILENO GRELHADO COM ESPINAFRE AO MOLHO CREMOSO.

Congro Veneza \$27.000

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

Carne assada \$16.000

BIFE ASSADO EM FOLHAS VERDES, BOCCONCINI, ABACATE E ABÓBORA TEMPERADO COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO E PESTO.

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.

Salada de Presunto Boconccini \$17.000

RÚCULA, LOLLO ROSSO, LOLLO BIONDA, PRESUNTO, BOCONCHINI, TOMATE CEREJA (MELANCA, VERMELHO E AMARELO), ALCACHOFRA GRANAPADANNO, TORRADA.

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.

### Zabaglione \$7.000

MOUSSE À BASE DE GEMA DE OVO, AÇÚCAR, MARSALA.

### 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.

### Caramelo De Morango \$9.000

MORANGOS GLACEADOS, SORVETE, AMÊNDOAS TOSTADAS.

### Vulcão de chocolate \$9.000

BOLO DE LÓ COM CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO E SORVETE.

### 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 \$4.900

### San Pellegrino 505CC \$4.900

### Tônica Premium \$4.000

## 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 \$6.900

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 CARMENÈRE, 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 EXPLOÇÃO 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

زنجفيل

# 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 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

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

## 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

### MALBEC ARGENTINO

Salentein \$7.000

### ENSAMBLAJE

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

Reservar em [www.piegari.cl](http://www.piegari.cl)

 Cel.: +56 9 3453 7621