

Pizzeria

Ristorante

Wao!



ENTRADAS FRÍAS

Ensalada Caprese \$13.000

BOCCONCINIS DE MOZZARELLA, TOMATES CHERRY, PESTO Y HOJAS DE ALBAHACA.

Bruschettas \$16.000

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

Carpaccio de Filete \$16.000

FINAS LÁMINAS DE FILETE, LÁMINAS GRANA PADANNO Y PARMESANO CON ADEREZO.

Tagliata de Salmón Curado \$17.000

SALMÓN CURADO, SERVIDO CON GRANA PADANO, ALIOLI DE PEREJIL Y ALCAPARRONES.

Ensalada de Burrata \$21.000

ENSALADA DE BURRATA, PROSCIUTTO Y TOMATES ALIÑADOS.

Prosciutto San Danielle \$22.000

JAMÓN ITALIANO DENOMINACIÓN DE ORIGEN SAN DANIELLE, 100GRS.

ENTRADAS CALIENTES

Mozzarella Milano \$13.000

TRIÁNGULOS DE QUESO MOZZARELLA APANADOS SERVIDOS CON SALSA POMODORO.

Malfatti \$13.000

ALBÓNDIGAS DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA POMODORO, GRATINADAS CON QUESO MOZZARELLA.

Berenjenas al Forno \$14.000

BERENJENAS GRATINADAS AL HORNO CON QUESO MOZZARELLA Y SALSA POMODORO.

Camarones a la Crema de Ajo \$17.000

CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

Camarones al Ajillo \$17.000

CAMARONES SALTEADOS CON AJO Y OLIVA.

Camarones Milano \$17.000

CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA.

Ostiones a la Parmesana \$22.000

Fritto Misto di Mare \$22.000

LANGOSTINOS, CAMARONES, CHIPIRONES Y CONGRIO REBOZADOS AL PERFUME DE GREMOLATA FRITOS Y CRUJIENTES SERVIDOS CON ALIOLI.

CUERDAS DE GUITARRA® Hechas en casa

Cuerdas de Guitarra al Pomodoro e Basilico \$14.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ALBAHACA.

Cuerdas de Guitarra Carretieri \$15.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y ACEITUNAS.

Cuerdas de Guitarra Salsa Alfredo \$16.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON JAMÓN ACARAMELADO, CREMA Y QUESO PARMESANO.

Cuerdas de Guitarra Alla Bolognesa \$16.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

Cuerdas de Guitarra Alla Carbonara \$18.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON GUANCIALE CROCANTE, QUESO PECORINO Y HUEVO.

Cuerdas de Guitarra al Frutti Di Mare \$21.000

FINOS SPAGHETTIS FRESCOS AL HUEVO CON SALSA POMODORO Y MARISCOS.

PASTAS SECAS

Spaghetti Bolognese \$17.000

SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE Y CARNE PICADA.

Spaghetti Cacio e Pepe \$18.000

SPAGHETTI CON SALSA DE PECORINO Y PIMIENTA NEGRA.

Spaghetti Alla Vongole \$18.000

SPAGHETTI CON ALMEJAS JULIANAS, AJO, VINO BLANCO, FUMET Y MANTEQUILLA.

Spaghetti Carbonara \$19.000

SPAGHETTI DE GRANO DURO, SERVIDOS CON SALSA CARBONARA, GUANCIALE CROCANTE Y QUESO PECORINO

PASTAS ARTESANALES Hechas en casa

Gnocchi a la Cirocco \$16.000

GNOCCHI DE PAPA CON CREMA DE ESPINACAS, RICOTA Y PARMESANO.

Gnocchi Al Sugo Di Vitello \$18.000

GNOCCHI DE PAPA CON CARNE EN SU JUGO.

Gnocchi Alla Gorgonzola \$21.000

GNOCCHI DE PAPA SERVIDO CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA Y SALVIA FRITA.

Gnocchi con Entraña \$29.000

SALTEADOS A LA MANTEQUILLA Y SERVIDOS CON JULIANA DE ENTRAÑA Y CHAMPIÑONES.

Fettuccine San Valentín \$19.000

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 \$22.000

FETTUCCHINE CON TINTA DE CALAMAR, CAMARONES EN SUAVE CREMA DE AJO Y LIMÓN.

Fettuccine al Funghi \$17.000

FETTUCCHINE CON SALSA MIX CHAMPIÑONES A LA CREMA.

Lasagna \$19.000

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

Cannelloni Alla Bolognese e Panna \$19.000

CANELLONI RELLENO DE ESPINACA Y RICOTTA CON SALSA DE TOMATES Y CARNE PICADA.

Pappardelle al Pesto \$19.000

PAPPARDELLE CON ALBAHACA, AJO Y NUECES MOLIDAS.

Pappardelle con Asado de Tira \$37.000

ASADO DE TIRA BRASEADO POR 24 HORAS, SOBRE PAPPARDELLE CON DEMI GLACE, CEBOLLAS AL BALSAMICO Y PARMESANO

PASTAS RELLENAS Hechas en casa

Sorrentini Alla Francese \$17.000

SORRENTINOS GRATINADOS RELLENOS CON MOZZARELLA Y JAMÓN ACARAMELADO.

Ravioli Carciofo \$17.000

RAVIOLES RELLENOS CON ALCACHOFAS Y PROSCIUTTO ACOMPAÑADO CON SALSA DE MANTEQUILLA, MIX DE TOMATES Y ALBAHACA.

Ravioli Scroffa \$18.000

RAVIOLES RELLENOS DE ESPINACA, RICOTTA CON SALSA POMODORO Y GRATINADO CON QUESO PARMESANO.

Pansotti de Camarón \$18.000

RELLENOS DE CAMARÓN Y MASCARPONES, SERVIDOS SOBRE BISQUET CÍTRICO DE CRUSTÁCEOS.

Cappelletti Verdi Alla Valdostana \$19.000

CAPPELLETTIS VERDES RELLENOS DE QUESO GRUYÈRE Y SALSA DE QUESO PARMESANO.

Cappelletti de Cangrejo Dorado de Juan Fernández \$24.000

CON MASCARPONE, CEBOLLA ASADA CON TOQUES DE JENGIBRE Y LIMÓN, SERVIDO CON HABAS PELADAS, SALSA DE CRUSTÁCEOS Y GRANA PADANO.

Sorrentini Montagna \$19.000

SORRENTINOS RELLENOS DE OSOBUCO BRASEADO LENTAMENTE EN SALSA DE CÍTRICOS.

Ravioli Di Agnello Al Funghi e Panna \$22.000

RAVIOLES RELLENOS DE CORDERO BRASEADO, SERVIDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES.

Ravioli Nero di Salmone \$22.000

RAVIOLES DE TINTA DE CALAMAR RELLENOS CON SALMÓN, SERVIDO CON SALSA DE ALMENDRAS Y CHAMPIÑONES.

RISOTTOS

Risotto al Funghi \$17.000

ARROZ ARBORIO CON VARIEDAD DE CHAMPIÑONES.

Risotto con Camarones \$19.000

ARROZ ARBORIO CON CAMARÓN.

Risotto con Ragú de Cordero \$23.000

ARROZ ARBORIO CON CARNE DE CORDERO EN LARGA COCCIÓN.

Risotto con Mariscos \$23.000

ARROZ ARBORIO CON LANGOSTINOS, CHORITOS, CAMARONES Y OSTIONES.

Risotto al Pesto con Entraña \$29.000

SERVIDO CON ENTRAÑA SALTEADA.

CARNES & POLLO

Pechuga de Pollo \$13.000

Filete 300GR \$29.000

Bife de Chorizo 300GR \$26.000

Milanesa Napolitana \$26.000

MILANESA APANADA CON POMODORO, JAMÓN ACARAMELADO, PESTO DE ALBAHACA Y QUESO MOZZARELLA.

PESCADOS

Pulpo de Juan Fernández \$26.000

PULPO CON PERFUME DE AJO, ALBAHACA Y TOMATE CHERRY SOBRE GNOCCHIS AL AZAFRÁN Y EMULSIÓN DE PIMIENTO ASADO.

Congrio Venezia \$29.000

CONGRIO GRILLADO SOBRE RISOTTO EN TINTA DE CALAMAR.

Salmón con Espinacas a la Crema \$25.000

SALMÓN CHILENO A LA PLANCHA CON ESPINACAS A LA CREMA.

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 \$18.000

SUPREMA DE POLLO A LA PARRILLA Y CAMARONES AL OLIVA, SERVIDO CON MIX DE RÚCULA Y ESPINACAS, PEPINO, TOMATES CHERRY Y DRESSING ALIMONADO AL PESTO.

Salmone Affumicato \$17.000

ENSALADA DE HOJAS VERDES, SALMÓN AHUMADO, RICOTTA, PEPINO, TOMATE Y ACEITUNAS VERDES.

POSTRES

Copa de Helado \$7.000

HELADO DE SABORES.

Flan Casero \$7.000

FLAN CON CARAMELO, DULCE DE LECHE.

Panna Cotta \$7.000

POSTRE TÍPICO ITALIANO EN BASE A CREMA CON SALSA DE BERRIES.

Crème Brûlée \$7.000

CREMA AROMATIZADA DE VAINILLA CON CUBIERTA DE CARAMELO.

Meringata \$8.000

FRUTILLAS CON TROZOS DE MERENGUE, CREMA CHANTILLY, HELADO Y SALSA DE BERRIES.

Creppe de Manzana \$7.000

PANQUEQUE, HELADO, MANZANA, SALSA DE CARAMELO.

Creppe Dulce de Leche \$8.000

PANQUEQUE DULCE DE LECHE.

Profiteroles \$8.000

BUÑUELOS DE PASTA CHOUX, RELLENOS DE CREMA, CON SALSA DE CHOCOLATE Y HELADO.

Volcán de Chocolate \$9.000

BIZCOCHO CON CENTRO DE CHOCOLATE LÍQUIDO Y HELADO.

Tarta de Nocciola \$9.000

SABLÉE DE CHOCOLATE, GANACHE DE CHOCOLATE CON AVELLANAS, CREMA AIRÉADA DE NOCCIOLA Y SALSA DE CARAMELO SALADO.

Tiramisú \$11.000

BIZCOCHO, MOUSSE DE CAFÉ, QUESO MASCARPONE.

CAFÉ & TÉ

Ristretto \$3.000

Espresso \$3.000

Lungo \$3.000

Americano \$3.000

Té \$3.000

Infusiones \$3.000

Té Verde / Negro \$3.000

Café Cortado \$3.800

Café Capuccino \$4.000

Afogatto \$4.000

JUGOS & LIMONADAS

Frutilla, Frambuesa, Mango, Maracuyá \$4.000

(PULPAS).

Limonada Clásica \$4.000

Limonada Menta / Jengibre \$4.500

Detox \$4.500

(NARANJA NATURAL + PIÑA + ALBAHACA + MENTA + CILANTRO).

BEBIDAS & AGUAS

Agua Mineral Vital con y sin gas 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

Tónica Premium \$5.000

MOCKTAILS

Emozione en Rosso \$7.000

SYRUP DE ARÁNDANOS Y FRAMBUESA, MIX CÍTRICO (POMELO, NARANJA Y LIMÓN)
INFUSIÓN DE TÉ, ALBAHACA, LÁMINA DE FRUTILLA.

Violetto Tonic \$7.000

SYRUP DE GIN & TONIC, JUGO DE POMELO Y LIMÓN, TÓNICA, LÁMINA DE MANGO
DESHIDRATADA.

Giardino Arancia \$7.000

INFUSIÓN DE TÉ, JUGO DE NARANJA Y DURAZNO, SYRUP, MIX CÍTRICO (POMELO Y
LIMÓN), TÓNICA, MENTA.

CERVEZAS NACIONALES

Austral Calafate 330cc \$5.000

Kunstmann Torobayo 330cc \$5.500

Kunstmann Sin Filtrar 330cc \$5.500

Austral Torres del Paine 330cc \$6.500

CERVEZAS IMPORTADAS

Corona Extra 355cc \$4.500

Corona Extra Light 355cc \$4.500

Corona Cero 355cc \$4.500

Stella Artois 330cc \$5.000

SCHOP

Stella Artois 500cc \$5.500

APERITIVOS

Bellini \$6.000

Sour Nacional \$6.000

Sour Peruano \$8.000

Sour Nacional doble \$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

Ruso Blanco o Ruso Negro \$7.000

Dry Martini \$7.000

Kir Royal \$7.000

Martini Rubino e Tonic \$7.000

CÓCTELES

Espresso Martini \$7.000

Amaretto Sour \$7.000

Aperol Spritz \$7.000

Ramazotti Spritz \$7.000

Campari Tónica \$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

CÓCTELES DE LA CASA

I'nevitable Sangria \$8.000

VINO TINTO CARMÈNERE, VERMOUTH MARTINI ROSSO, GRAPPA, JARABE DE CHANCACA, JUGO DE MANDARINA, MIX FRUTAS.

Bee- Fruttato \$8.000

GIN, WHISKY, LICOR DE MIEL, JARABE ESPECIADO, BITTER DE NARANJA Y TÓNICA MEDITERRÁNEA. INTENSO, DULCE Y REFRESCANTE.

Freschezza del Pompelmo \$9.000

GIN MACERADO EN HIBISCO, ST. GERMAIN, JUGO DE POMELO, BITTER CREOLE Y AGUA TÓNICA. FLORAL, CÍTRICO Y EQUILIBRADO.

Noche Andina \$10.000

PISCO AÑEJADO, VERMOUTH Y NOTAS DE CENIZA. INTENSO, FRUTAL Y AHUMADO, CON CEREZA Y GALLETA TOSTADA.

Smeraldo \$10.000

GIN NACIONAL, MANZANA VERDE, SAUVIGNON BLANC Y LIMONCELLO. FRESCO, CÍTRICO Y LIGERO.

Foresta Azteca \$11.000

TEQUILA, MEZCAL, PIÑA, EUCALIPTO, MIEL Y SODA DE POMELO. AHUMADO, FRESCO Y EQUILIBRADO.

Florida Venezia \$11.000

LICOR DE COCO, RAMAZZOTTI, JARABE DE FRUTILLA, LIMÓN Y TÓNICA DE SAUCO. EXÓTICO, FRESCO Y FLORAL.

Rinfrescante Anguria \$11.000

EL GIN Y LICOR DE SANDÍA SE MEZCLAN Y CREAN UNA EXPLOSIÓN DE SABORES QUE TE TRANSPORTARÁN A UN PARAÍSO TROPICAL EN CADA SORBO.

Mestizo \$11.000

RON, CASTAÑA SUREÑA, PIÑA, PLÁTANO Y CÍTRICOS. TROPICAL, EQUILIBRADO Y ACOMPAÑADO DE PLÁTANO CAMELIZADO Y MERQUÉN.

Parma Sunset \$11.000

TEQUILA MACERADO CON POMODORO, ALBAHACA Y PARMESANO. FLORAL, SALINO Y REFRESCANTE.

Roble & Humo \$12.000

WHISKY, MIEL DE QUILLAY, HUESILLO, AMARO Y CÍTRICOS. AMADERADO, FLORAL Y AHUMADO.

Sapore D'Amore \$14.000

FUSIÓN DE GREY GOOSE LA POIRE CON ST.GERMAIN, MIX DE CÍTRICOS Y JARABE FRUTAL, SERVIDO EN UN DISTINGUIDO CORSET Y UNA TÓNICA ELDERFLOWER.

BAJATIVOS

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

Manzanilla \$6.000

Jerez Tío Pepe \$6.000

Pacharan \$6.000

Benedictine \$7.000

Drambuie \$7.000

Menta \$7.000

Disaronno \$8.000

Grand Marnier \$9.000

Cognac Hennessy V.S. \$13.000

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

زنجفيل

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

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

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

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

VINOS NACIONALES

ESPUMANTE NACIONAL

- Undurraga Brut \$17.000
- Miguel Torres Estelado País \$24.000
- Casa Silva Fervor \$30.000
- Montes Lumina \$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
- 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

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 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

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

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 \$9.000

Escorihuela Gascón \$34.000

PROSECCO ITALIANO

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

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

Reserva en www.piegari.cl

 Cel.: +56 9 3453 7621