

Menu

COMO UN VERANO AL SUR DE ITALIA



ITALIA
ARTESANA

Entradas frías

PROSCIUTO ITALIANO

Prosciutto italiano de pierna de cerdo madurado y cortado en finas láminas.

\$ 33.800

ANTIPASTO ITALIANI

Antipasto italiano con jamones, prosciutto fuet, chorizo sarta curados, queso parmesano, vegetales a la parrilla con reducción balsámica & rúgula.

\$ 69.800



ANTIPASTO VEGANO

Antipasto italiano con vegetales a la parrilla, reducción balsámica, aceitunas & rúgula.

\$ 36.800

BURRATA CON POMODORO E PROSCIUTTO

Clásico queso de bufala cremoso con prosciutto, setas & tomates confitados, rúgula & salsa pesto.

\$ 79.800



HUMMUS & FOCACCINA

Hummus de garbanzo, tabule de pepino & focaccina de oregano.

\$ 29.800



INSALATA CAPRESE

Tomates frescos con queso bocconcini, albahaca & reducción balsámica.

\$ 47.800

BRUSCHETTA SAN DANIELE

Pan focaccia con dip de aceitunas moradas, tomates frescos, albahaca, láminas de queso parmesano & prosciutto.

\$ 39.800



BRUSCHETTA CLÁSICA

Pan focaccia con dip de aceitunas moradas, tomates frescos, albahaca & queso bocconcini.

\$ 29.800

CARPACCIO DI FILETTO CLASSICO

Finas láminas de lomo de res, queso parmesano, rúgula, alcaparras baby & salsa de mostaneza antigua.

\$ 35.800

CARPACCIO DI POLPO

Finas láminas de pulpo con alcaparras baby & rúgula.

\$ 69.800



TAGLIERE DI FORMAGGI

Variedad de quesos con tomates cherry, mermelada de frutos rojos y duraznos, acompañado de pan focaccia.

X2 \$ 69.800

X4 \$ 126.800



TIMBALLO DI QUINOA

Quinoa marinada con balsámico, aguacate & mango fresco.

\$ 21.800



Entradas calientes



BRIE AL FORNO

Queso brie al horno bañado con mermelada de durazno, albaricoque, miel, acompañado de pan focaccia.

\$ 39.800



POLENTA TREFORMAGGI

Base de maíz amarillo gratinado con queso mozzarella, queso parmesano, gorgonzola, acompañado de pan focaccia.

\$ 31.800

POLPETTE ALLA NAPOLETANA

Jugosas albondigas en salsa napolitana gratinadas.

\$ 35.800

POLPO ITALIANI

Tentáculos de pulpo a la parrilla en salsa pomodoro alcaparras y rúgula

\$ 73.800



CALAMARI ALLA NAPOLETANA

Calamar cortado en anillos con salsa napolitana y salsa bisquet de langosta.

\$ 43.800

GAMBERETTO DI LA PUGLIA

Camarones salteados en vino blanco, mantequilla, ajo, paprika, acompañados de pasta vermicelli.

\$ 40.800



FRITTO MISTO

Camarones & anillos de calamar apanados, acompañados de salsa picante.

\$ 48.800



PARMIGIANA DI MELANZANE VEGANA

Berenjenas homeadas con salsa napolitana & queso mozzarella vegano.

\$ 34.800



PARMIGIANA DI MELANZANE CLASSICA

Berenjenas horneadas terminadas con queso mozzarella gratinado en salsa napolitana.

\$ 34.800



CREMA DI PORTOBELLO

Crema de champiñones, mantequilla & queso bocconcini.

\$ 33.800



ZUPPA RÚSTICA DI POMODORA

Sopa típica de tomates & queso parmesano.

\$ 28.800



ZUPPA DI MINISTRONE VEGANA

Sopa típica italiana con verduras & pesto vegano.

\$ 28.800



ZUPPA DI MINISTRONE CLASSICA

Sopa típica italiana con verduras, pesto & pasta artesanal.

\$ 28.800



ZUPPA DI ZUCCA

Crema de calabaza, jengibre & queso feta vegano.

\$ 23.800



FUNGHI GRATINATO

Champiñones portobello, paris & orellanas, salteados en mantequilla con salsa de gorgonzola, acompañado de pan focaccia.

\$ 51.800





MOZZARELLA IN CARROZA

Queso mozzarella apanado, acompañado de salsa a base de miel & peperoncino, ligeramente picante.

\$ 35.800



CAPRESE GRATINATO

Queso mozzarella fresco con tomates gratinados

\$ 41.800

Menú Infantil

NUGGETS DI POLLO

Nuggets de pollo acompañados con papas fritas, salsa de tomate & mostaza

\$ 31.800

PASTA BOLOGNESE

Pasta con salsa típica italiana, elaborada a base de tomate & carne molida.

\$ 31.800

Ensaladas



INSALATA PRIMAVERA

Pasta fusilli, tomate cherry, aceitunas negras, albahaca, queso feta
aceite de oliva, sal, pimienta, pesto genovés (opcional)

\$ 35.800



INSALATA VERDE

Mix de lechugas con pepinillos, pimentón verde, apio, aceitunas verdes con
reducción balsámica.

\$ 26.800



INSALATA TOSCANA

Mix de lechugas verdes, queso de cabra, rábanos, peras & praliné de almendras con
reducción balsámica.

\$ 35.800



INSALATA DI PESCHE ARROSTITE

Mix de lechugas, frutos secos, duraznos asados, arándanos, & queso feta vegano.

\$ 42.800

Pastas

CANNELLONI DI FUNGHI

Canelones rellenos de hongos paris & portobello, gratinado con queso parmesano
& mozzarella.

\$ 46.800



CANNELLONI SPINACI E VERDURE

Canelones rellenos de espinaca vegetales en salsa pomodoro & queso vegano

\$ 35.800



PASTA BOLOGNESA

Pasta con salsa típica italiana, elaborada a base de tomate & carne molida.

\$ 39.800



PASTA ARRABIATA

Pasta artesanal bañada en salsa pomodoro picante, queso parmesano & mozzarella.

\$ 36.800



PASTA DEL HUERTO

Pasta artesanal con vegetales salteados al vino, con elección de salsa pomodoro, alfredo, al pesto o al burro.

\$ 37.800



PASTA TREFORMAGGI

Pasta artesanal con salsa de tres quesos (parmesano, gorgonzola & mozzarella).

\$ 44.800



PASTA AL TELÉFONO

Pasta artesanal con salsa napolitana, queso mozzarella & parmesano.

\$ 38.800



PASTA NAPOLETANA VEGANA

Pasta artesanal con queso mozzarella vegano & salsa napolitana.

\$ 39.800

PASTA CARBONARA DE LA CASA

Pasta artesanal con tocineta ahumada & queso parmesano en salsa carbonara

\$ 39.800

PASTA CARBONARA CLASSICA

Pasta artesanal pasta con guanchale, queso pecorino & huevo

\$ 49.800

PASTA CON GAMBERONI

Pasta artesanal con camarones, salteados en salsa alfredo.

\$ 56.800

PASTA AMATRICIANA

Pasta artesanal con lomo de res, tocineta, salsa pomodoro, tomate cherry cebolla roja & albahaca.

\$ 63.800

PASTA CON GAMBERI

Pasta artesanal con langostinos salteados en vino blanco & bisque de langosta.

\$ 72.800



PASTA CON POLPO PICCANTE

Pasta artesanal con pulpo, salteado en peperoncino, ajo & bisque de langosta.

\$ 78.800

PASTA CON POLLO E FUNGHI MUSHROOMS

Pasta artesanal con pollo & champiñones.

\$ 39.800

PASTA FRUTTI DI MARE

Pasta artesanal en salsa de la casa con frutos del mar.

\$ 67.800



PASTA AL PESTO

Pasta artesanal con vegetales salteados (Zucchini, champiñon, tomates) & salsa. pesto vegana.

\$ 32.800



Lasagnas

LASAGNA DI POLLO

Lasagna artesanal con pollo en salsa alfredo, gratinado con queso mozzarella & parmesano, acompañada de pan focaccia.

\$ 44.800

LASAGNA MISTA

Lasagna artesanal con bolonesa de res en salsa napolitana & pollo en salsa alfredo, gratinado con queso mozzarella & parmesano, acompañado con pan focaccia.

\$ 45.800

LASAGNA DI MANZO

Lasagna artesanal con bolonesa de res gratinada con queso mozzarella & parmesano.

\$ 46.800

Raviolis

RAVIOLI DI MANZO E MAIALE

Ravioli relleno de res y cerdo con opción de salsa: pomodoro, alfredo pesto & salsa de burro.

\$ 43.800

RAVIOLI DI VITELLO E PANCETA AFFUMICATA

Ravioli relleno de tocineta ahumada y temera con opción de salsa: pomodoro, alfredo, pesto & salsa de burro.

\$ 46.800

RAVIOLI DI SALMONE

Ravioli relleno de salmón con opción de salsa: pomodoro, alfredo, pesto & salsa de burro.

\$ 58.800

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ravioli relleno de espinaca & queso ricotta con opción de salsa: pomodoro, alfredo, al pesto & al burro.

\$ 43.800



Calzone

CALZONE DI POLLO E FUNGHI

Delicioso relleno de pollo jugoso, champiñones frescos & cremosa salsa Alfredo, envuelto en masa artesanal dorada al horno.

\$ 36.800

CALZONE ALLA BOLOGNESE

Clásica salsa bolognesa de carne & tomate, acompañada de queso mozzarella derretido, todo envuelto en masa artesanal & horneado a la perfección.

\$ 37.800

CALZONE RICOTTA E SPINACI

Ricota cremosa & espinaca fresca combinadas con un relleno ligero & sabroso, envuelto en masa artesanal horneada.

\$ 37.800

CALZONE ALLA NAPOLETANA

Tomate fresco, salsa napolitana, queso mozzarella & un toque de albahaca, envuelto en masa artesanal al horno.

\$ 31.800





CALZONE ALLA NAPOLETANA VEGAN

\$ 35.800

Tomate fresco, salsa napolitana, queso mozzarella vegano & un toque de albahaca, envueltos en masa artesanal al horno.



CALZONE DI CAMPO

\$ 37.800

Masa artesanal rellena de zucchini, tomate, champiñones, & queso mozzarella vegano, todo en salsa pomodoro.

Risotto

RISOTTO DI GAMBERETTO

\$ 63.800

Arroz cremoso con camarones, vegetales, champiñones, portobello, paris & orellanas, queso parmesano & bisque de langosta.

RISOTTO AL FILETTO DI MANZO

\$ 63.800

Arroz cremoso con lomo de res, champiñones, tomate fresco & queso parmesano.



RISOTTO PROSCIUTTO E CHORIZO

\$ 59.800

Arroz cremoso con láminas de prosciutto, chorizo sarta picante & queso parmesano.



RISOTTO DI FUNGHI

\$ 63.800

Arroz cremoso con orellanas, champiñones paris & portobello con queso parmesano.

RISOTTO DI POLPO

\$ 79.800

Arroz cremoso con pulpo, alcaparras, vino tinto, mantequilla & queso parmesano

RISOTTO DI MARISCOS

\$ 74.800

Arroz cremoso con camáron, calamar, mejillones, pescado de temporada, verduras salteadas & queso parmesano.

Pizza



PIZZA MARGHERITA

\$ 28.800

Pizza rústica con base napolitana, queso mozzarella, albahaca & tomate fresco.



PIZZA MARGHERITA VEGANA

\$ 34.800

Pizza rústica con base napolitana, queso mozzarella vegano, albahaca & tomate fresco.



PIZZA DI CAMPO

\$ 28.800

Pizza rústica con base napolitana, queso mozzarella, vegetales a la parrilla & reducción balsámica.



PIZZA DI CAMPO VEGANO

\$ 36.800

Pizza rústica con base napolitana, queso mozzarella vegano, vegetales a la parrilla & reducción balsámica.





PIZZA TRE FORMAGGI

Pizza rústica con base napolitana, cremoso de mozzarella, gorgonzola, parmesano & aceite de oliva.

\$ 42.800

PIZZA VALENCIANA

Pizza rústica con base napolitana, queso mozzarella, lámina de queso, manchego, cebolla roja, prosciutto & chorizo.

\$ 47.800



PIZZA DIAVOLA

Pizza con base napolitana, queso mozzarella, chorizo picante, peperoncino & albahaca.

\$ 39.800

PIZZA MELA & PANCETTA

Pizza con base napolitana, queso mozzarella, queso brie, manzana al vino, tocineta, ahumada & reducción balsámica.

\$ 42.800

PIZZA REGINA MARGHERITA

Pizza con base napolitana, láminas de prosciutto, rúgula, queso bocconcini & tomate fresco.

\$ 47.800



PIZZA DI GIARDINO

Pizza con base de tomate, queso mozzarella vegano, champiñon, cebolla, aceitunas, tomate fresco & pesta vegano.

\$ 36.800

Fuertes

BISTECCA TAGLIATA

Medallones de lomo de res a la parrilla con láminas de queso parmesano, rúgula & tomate cherry.

\$ 75.800

BISTECCA CON SALSA AI FUNGHI E PANCETTA

Medallones de lomo en salsa de vino tinto & champiñones con tocineta crocante.

\$ 73.800

OSSOBUCO AL POMODORO

Codillo de cerdo en salsa pomodoro

\$ 75.800

STUFATO DI CONIGLIO

Conejo en cocción lenta con salsa demi glace & vegetales.

\$ 79.800

PESCE ALLA RIMINESE

Pesca del día en costra de queso parmesano & perejil.

\$ 78.800





SALMONE IN SALSA DI POMODORO E AGLIO E TIMO

Salmón en salsa napolitana con ajo & tomillo

\$ 76.800

TARANTELLA DI FRUTTI DI MARE

Mariscos en salsa pomodoro & bisque de langosta.

\$ 73.800



POLPO DI TRIESTE

Tentáculos de pulpo a la parrilla, bañado en salsa picante al vino con pure de papa
rígula & vegetales encurtidos.

\$ 92.800

POLLO ALLA CACCIATORE

Pierna pernil deshuesada a la parrilla, bañada en salsa de vegetales.

\$ 52.800

RAGU COSTINE DI MAIALE

Costillas de cerdo al horno, acompañadas de pasta artesanal.

\$ 65.800

BISTECCA NAPOLETANA

Medallones de lomo de res a la parrilla, bañados en salsa pomodoro, tomate
fresco & queso parmesano gratinado.

\$ 79.800

POLLO ALLA MILANESE CON SALSA NAPOLETANA

Milanesa a la napolitana gratinada.

\$ 44.800

Acompañamientos

INSALATA MISTA

Mix de lechuga tomate
cherry & champiñones

\$ 12.000

PATATINE FRITTE

Papas italianas
fritas.

\$ 12.000

PASTA ITALIANA

Pasta artesanal con opción
de salsa pomodoro, pesto,
al burro & alfredo

\$ 16.000

PURÉ DI PATATE

Puré de papa con crema de
leche & mantequilla, gratinado
con queso parmesano.

\$ 12.000



Postres

PERE IN VINI

Peras cocidas totalmente al vino
acompañadas de helado de vainilla

\$ 21.800

VULCANO DI CIOCCOLATO

Volcán de chocolate (torta) con helado de
vainilla & salsa de frutos rojos

\$ 21.800

PANNA COTTA

Postre italiano a base de leche &
azúcar acompañado de frutos rojos

\$ 21.800

TIRAMISÚ

Clásico postre italiano con
mascapone & amaretto.

\$ 21.800

GELATO CON BISCOTTO E FRUTTA DI GUANÁBANA

Helado con galleta & fruta de guanábana

\$ 22.800

Postres veganos

TORTA AL CIOCCOLATO

Torta de harina de almendras, quinua
arroz y endulzado con stevia

\$ 28.800

No contiene gluten, ni azúcares
Apto para diabéticos.

MENÙ VEGANO



Entradas

ANTIPASTO VEGANO

Antipasto italiano con vegetales a la parrilla, reducción balsámica aceitunas & rúgula.

\$ 36.800

HUMUS & FOCACCINA

Hummus de garbanzo, tabule de pepino & focaccina de orégano

\$ 29.800

PARMIGIANA DI MELANZANE CLASSICA

Berenjenas horneadas con salsa napolitana & queso mozzarella vegano.

\$ 34.800

TIMBALLO DI QUINOA

Quinoa marinada con balsámico, aguacate & mango fresco.

\$ 21.800

Pizzas

PIZZA MARGHERITA VEGANA

Pizza rústica con base napolitana, queso mozzarella vegano, reducción balsámica, tomate & albahaca.

\$ 34.800

PIZZA DI GIARDINO

Base de tomate, queso mozzarella vegano, champiñon, cebolla, aceitunas, tomate fresco & pesto vegano.

\$ 36.800

PIZZA DE CAMPO VEGANA

Pizza rústica con base napolitana, queso mozzarella vegano, albahaca & tomate fresco.

\$ 36.800

Ensaladas

INSALATA DI PESCHE ARROSTITE

Mix de lechuga, frutos secos, duraznos asados, arándanos & queso feta vegano.

\$ 42.800

INSALATA VERDE

Mix de lechuga con pepinillos pimentón verde, apio, aceitunas verdes con reducción balsámica.

\$ 26.800

Calzone

CALZONE ALLA NAPOLETANA VEGAN

Tomate fresco, salsa napolitana, queso mozzarella vegano, y un toque de albahaca, envueltos en masa artesanal al horno.

\$ 35.800

CALZONE DI CAMPO

Masa artesanal, rellena de zucchini, tomate, champiñones y queso mozzarella vegano, todo en salsa pomodoro.

\$ 37.800

Pastas

PASTA AL PESTO

Pasta artesanal con vegetales salteados (Zucchini, champiñon, tomate) y salsa pesto vegana.

\$ 32.800

CANNELLONI SPINACI E VERDURE

Canelones rellenos de espinaca vegetales en salsa pomodoro & queso vegano.

\$ 35.800

PASTA NAPOLETANA

Pasta artesanal con queso mozzarella vegano y salsa napolitana

\$ 39.800

Sopas

ZUPPA DI ZUCCA

Crema de calabaza, jengibre & queso feta vegano.

\$ 23.800

ZUPPA DE MINISTRONE CLASSICA

Clásica sopa de verduras & pesto vegano.

\$ 28.800

Postres

TORTA AL CIOCCOLATO

Torta de harina de almendras, quinua arroz y endulzado con stevia

\$ 28.800

No contiene gluten, ni azúcares
Apto para diabéticos.





MENÙ VEGETARIANO

Entradas

INSALATA CAPRESE

Tomates frescos con queso bocconcini
albahaca & reducción balsámica

\$ 47.800

INSALATA PRIMAVERA

Pasta fusilli, tomate cherry, aceitunas negras, albahaca,
queso feta, aceite de oliva, sal, pimienta, pesto genovés
(opcional)

\$ 35.800

BRUSCHETTA CLASSICA

Pan focaccia con dip de aceitunas moradas,
tomates frescos, albahaca & queso bocconcini

\$ 29.800

TAGLIERE DI FORMAGGI

Variedad de quesos con tomates cherry,
mermelada de frutos rojos y duraznos,
acompañado de pan focacia.

X2 \$ 69.800

X4 \$ 126.800

BRIE AL FORNO

Queso brie al horno bañado con mermelada
de duraznos, albaricoque, miel, acompañado de
pan focacia.

\$ 39.800

POLENTA TREFORMAGGI

Base de maíz amarillo gratinado con queso
mozzarella, queso parmesano, gorgonzola,
acompañado de pan focacia.

\$ 31.800

PARMIGIANA DI MELANZANE CLASSICA

Berenjenas horneadas, terminadas con queso
mozzarella gratinado en salsa pomodoro.

\$ 34.800

CREMA DI PORTOBELLO

Crema de champiñones, mantequilla & queso
bocconcini

\$ 33.800

ZUPPA RUSTICA DI POMODORO

Sopa típica con tomates & queso parmesano

\$ 28.800

ZUPPA DE MINISTRONE CLASSICA

Sopa típica italiana de verduras, pesto & pasta
artesanal.

\$ 28.800

FUNGHI GRATINATI

Champiñones portobello, paris & orellanas,
salteados en mantequilla con salsa de queso
azul, acompañado de pan focaccia.

\$ 51.800

CAPRESE GRATINATI

Queso mozzarella fresco con tomates
gratinados.

\$ 41.800

Pastas

CANNELLONI DI FUNGHI

Canelloni relleno de hongos paris &
portobello, gratinado con queso
parmesano & mozzarella.

\$ 46.800

PASTA ARRIBIATA

Pasta artesanal bañada en salsa
pomodoro picante, queso parmesano
& mozzarella.

\$ 36.800

PASTA TREFORMAGGI

Pasta artesanal con salsa de tres quesos
(parmesano, gorgonzola & mozzarella)

\$ 44.800

PASTA DEL HUERTO

Pasta artesanal con vegetales
salteados al vino, con elección de
salsa pomodoro, alfredo, al pesto o al
burro.

\$ 37.800

PASTA AL TELEFONO

Pasta artesanal con salsa napolitana,
queso mozzarella & parmesano.

\$ 38.800

Pizzas

PIZZA MARGHERITA

Pizza rústica con base napolitana,
queso mozzarella, albahaca & tomate
fresco.

\$ 28.800

PIZZA DI GIARDINO

Pizza con base de tomate, queso
mozzarella vegano, champiñón, cebolla,
aceitunas, tomate fresco & pesto vegano.

\$ 36.800

PIZZA DI CAMPO

Pizza rústica con base napolitana,
queso mozzarella vegano, vegetales a la
parrilla & reducción balsámica.

\$ 28.800

PIZZA TRE FORMAGGI

Pizza rústica con base napolitana,
cremoso de mozzarella, gorgonzola,
parmesano & aceite de oliva.

\$ 42.800

Raviolis

RAVIOLI RICCOTTA E SPINACI

Ravioli relleno de espinaca y queso
ricotta con opción de salsa: pomodoro
alfredo, al pesto & al burro.

\$ 43.800

Calzone

CALZONE CON RICOTTA E SPINACI

Ricotta cremoso y espinaca fresca
combinadas con un relleno ligero y sabroso,
envuelto en nuestra masa artesanal horneada.

\$ 37.800

CALZONE DI CAMPO

Masa artesanal, rellena de zucchini,
tomate, champiñones & queso mozzarella
vegano, todo el salsa pomodoro.

\$ 37.800

Risotto

RISOTTO DI FUNGHI

Arroz cremoso con orellanas,
champiñones paris & portobello
con queso parmesano.

\$ 63.800

Ensaladas

INSALATA TOSCANA

Mix de lechugas verdes, queso de
cabra, rábanos, peras & praliné de
almendras con reducción balsámica

\$ 35.800

Vinos

Vinos blancos

PORTILLO SAUVIGNON BLANC	\$151.800
MANDRAROSA GRILLO SICILIANO	\$178.800
BARON PHILIPPE CHARDONNAY	\$130.800
DELLE VENEZIA PINOT GRILLO	\$145.800
FILABOA ATLANTIK ALBARINO	\$203.800
ZAPA SAUVIGNON BLANC	\$136.800
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	\$191.800
RADI BLANCO SELECCION	\$236.800

Vinos rosados

PORTILLO ROSE	\$142.800
ROSATTO VENETO	\$141.800
HACIENDA LOPEZ DE HARO	\$183.800

Vinos tintos

SENATORE PRIMO	\$225.800
TIERRA DEL FUEGO CARMENERE/MERLOT	\$130.800
SIBARIS GRAN RESERVA MERLOT	\$230.800
PORTILLO MALBEC/MERLOT	\$142.800
SALENTEIN CABERNET SAUVIGNON	\$260.800
DANZANTE CHIANTI	\$238.800
BARON PHILIPPE MERLOT	\$130.800
PAGO DE ARAIZ CRIANZA	\$203.800
SANTA TRINITA ROSSO	\$141.800
TOSCANO GIOTO SANGIOVESE	\$141.800
MONTEPULICIANO DE ABRUZZO GOCCE DI VITA	\$153.800
LUIS CAÑAS CRIANZA	\$288.800
MANDRAROSSA NERO D'AVOLA	\$196.800
VILLACRECES PRUNO	\$272.800
ACLYS CRIANZA	\$199.800

Prosecco & Lambrusco

ASTORIA FASHION VICTIM	\$177.800
LAMBRUSCO DELLEMILIA ROSSO	\$130.800
ASTORIA FASHION BRUT	\$177.800
PROSECCO V8 SIOR SANDRO	\$180.800

Copa de vino

COPA DE VINO TINTO	\$ 31.800
COPA DE VINO BLANCO	\$ 31.800
COPA DE VINO ROSADO	\$ 31.800

Bebidas

Sangrías

	Jarra	Media
JARRA SANGRÍA TINTO	\$147.800	\$ 76.800
JARRA SANGRÍA BLANCO	\$147.800	\$ 76.800
JARRA SANGRÍA ROSADO.....	\$147.800	\$ 76.800
JARRA SANGRÍA ESPUMANTE.....	\$147.800	\$ 76.800

Cócteles

APEROL SPRITZ	\$ 44.800
TOMMY MARGARITA	\$ 44.800
DRY MARTINY	\$ 44.800
OLD FASHION	\$ 44.800
BLOODY MARY	\$ 37.800
MOJITO	\$ 37.800
PISCO SOUR	\$ 37.800
TINTO DE VERANO	\$ 34.800
COPA DE VINO CALIENTE	\$ 34.800
NEGRONI	\$ 44.800
LIMONCELLO SPRITZ.....	\$ 42.800
CAMPARI SPRITZ	\$ 42.800

Aperitivos & digestivos

	Botella	Trago
CAMPARI	\$253.000	\$ 26.800
BAILEYS	\$198.800	\$ 19.800
SAMBUCA	\$428.000	\$ 42.800
JEREZ TIO PEPE	\$270.000	\$ 27.000
MARTINI EXTRA DRY	\$180.000	\$ 18.200
FRANGELICO	\$298.000	\$ 29.600
AMARETTO DISARONNO	\$320.200	\$ 32.300
DUBONNET	\$212.400	\$ 21.600
PISCO DEMONIOS DE LOS ANDES	\$290.800	\$ 29.000
GRAPPA CELLINI	\$308.400	\$ 30.200
CINZANO ROSSO	\$134.600	\$ 18.300
COINTRAU	\$348.000	\$ 29.000

Ron

BACARDI CARTA BLANCA	\$204.400	\$ 24.300
RON HECHICERA	\$420.400	\$ 42.000
ZACAPA 23 AÑOS	\$485.200	\$ 48.500

Bebidas

Vodka

	Botella	Trago
ABSOLUT	\$226.000	\$ 27.800
SMIRNOFF	\$226.000	\$ 27.800
GREY GOOSE	\$459.600	\$ 49.400

Brandy - Coñac

	Botella	Trago
HENNESSY VSOP	\$678.600	\$ 67.000

Tequila

	Botella	Trago
DON JULIO REPOSADO	\$460.600	\$ 46.400
DON JULIO BLANCO	\$430.400	\$ 43.000
MEZCAL AMORES	\$410.800	\$ 41.000

Whisky

	Botella	Trago
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$485.000	\$ 38.800
GLENFIDDICH 15 AÑOS	\$650.000	\$ 65.000
BUCHANANS 12 AÑOS	\$331.200	\$ 31.400
BUCHANANS MASTER	\$355.600	\$ 35.500
MACALLAN 12 AÑOS	\$538.400	\$ 53.000
BLACK LABEL	\$280.200	\$ 28.000
OLD PARR 12 AÑOS	\$310.400	\$ 31.200
JACK DANIELS	\$310.400	\$ 31.200
OLD PARR 12 AÑOS 1/2	\$204.400	
BUCHANANS 12 AÑOS 1/2	\$182.800	

Gin and Tonic

	Botella	Trago
BOMBAY SAPPHIRE	\$279.200	\$ 34.000
TANQUERAY LONDON	\$279.200	\$ 34.000
HENDRICKS	\$452.000	\$ 51.200
BEEFEATER	\$278.000	\$ 34.000
CITADELLE	\$302.400	\$ 38.400
BULLDOG GIN	\$310.400	\$ 38.400

Bebidas

Cerveza

CORONA	\$ 18.800
STELLA ARTOIS	\$ 18.800
CERVEZA BBC	\$ 17.800
CLUB COLOMBIA	\$ 17.800
PERONI	\$ 18.800
HEINEKEN	\$ 18.800

Agua & Gaseosa

AGUA CON GAS	\$ 7.800	COCA COLA	\$ 8.800
AGUA SIN GAS	\$ 7.800	COCA COLA ZERO	\$ 8.800
AGUA TONICA	\$ 13.800	GINGER	\$ 8.800
AGUA PANNA	\$ 18.800	SPRITE	\$ 8.800
SAN PELLEGRINO	\$ 18.800	SODA	\$ 8.800
TE HATSU	\$ 9.800		
TE FUZE TEA	\$ 8.800		
TE HELADO	\$ 8.200		

Sparkling

SPARKLING FRUTOS AMARILLOS	\$ 16.800
SPARKLING FRUTOS ROJOS	\$ 16.800
SPARKLING DE LYNCHES	\$ 16.800

Cafés

ESPRESSO	\$ 8.200
ESPRESSO DOBLE	\$ 9.800
CAFÉ AMERICANO	\$ 8.200
CAFÉ LATE	\$ 8.800
CAPUCHINO	\$ 9.800
MACCHIATO	\$ 8.800
AROMÁTICA	\$ 6.800
TE CALIENTE	\$ 8.200

Jugos

LIMONADA NATURAL
\$ 11.800

LIMONADA DE COCO
\$ 14.800

JUGO DE MANDARINA
\$ 12.800

LIMONADA DE HIERBABUENA
\$ 12.800



**Domicilios
& reservas**

**Eventos
& reuniones**

Redes sociales
@italiana.artesana

324 650 19 30 | (601) 704 1283

ITALIA
ARTESANA