



APERITIVOS

Kir Royal \$4.500

Mimosa \$4.000

Bellini \$4.000

Luce di Será (autor) \$6.900

Pisco Sour \$6.500

Pisco Sour Peruano \$7.000

Aperol \$7.500

Ramazzotti \$7.500

Limoncello Spritz \$7.800

St. Germain Spritz \$8.500

ENTRADAS ITALIANAS



CORTESIA : FOCACCIA ITALIANA CON TOMATES CHERRY, CEBOLLA Y SAL DE MAR ACOMPAÑADA DE OLIVA Y ACETO BALSÁMICO.

CARPACCIO DE PASTRAMI 15.900

Finas láminas de pastrami, aderezo de alcaparras, lactonesa de mostaza, encurtidos de semillas y cebolla morada, alcaparras, rúcula, y Granapadano

ANTIPASTO MISTO 18.900

Selección de embutidos italianos, quesos, aceitunas y vegetales marinados

ARANCINI DE MOZZARELLA 7.900

Tres bolitas risotto al fungí apanadas y rellenas de mozzarella, sobre salsa pesto de albahaca y tomates, confitados a las brasas

ENTRADAS

EMPANADAS MIXTAS

12.900

Brisket y Mozzarella ahumado; Pulled pork y Cheddar Americano; Salmón ahumado con pino de Tomates deshidratados

CROQUETAS DE PULLED PORK

12.900

Croquetas de pulled pork rellenas de queso cheddar y salsa BBQ de arándanos casera ahumada, salsa tártara y encurtidos de la casa

TRANCIO DE TONNO AHUMADO

14.900

Steak de atún a la parrilla sellado con sésamo tostado, caviar de mango, palta grillada, salsa ponzu, y camote frito

SELECCION DE CHARCUTERIA

11.900

Longaniza italiana, longaniza pepinillos cheddar y tradicional acompañadas de encurtidos de la casa.

ENSALADA CESAR A FUEGO

11.900

Pechuga de pollo a la parrilla, mix verde italiano, limoneta, cherrys confitados a las brasas, crutones y pecorino romano



PLATOS DE FONDO

RISOTTO FUNGHI Y PLATEADA 16.900

Cremoso arroz italiano de setas acompañado con jugosos 200 grs. de plateada braseada.

SORRENTINO PULLED PORK 12.900

Pasta artesanal huevo, rellena de paleta de cerdo ahumada y macerada en salsa BBQ casera de arandanos.

SPAGHETTI CARBONARA 13.900

Clásico plato romano a base de pasta fresca, guanciale ahumado, yemas de huevo, queso pecorino y pimienta negra.

FETUCCINI FRUTTI DI MARE 15.900

Pasta larga artesanal en salsa bisque con ostiones, choritos, camarones y langostino.

RAVIOL Y PESTO 12.900

Pasta artesanal al huevo rellena de cebolla caramelizada, chardonnay, tomates deshidratados y mozzarella, acompañados de pesto de albahaca.

LASAGNE DE BRISKET 14.900

Finas láminas de pasta fresca y brisket ahumado, boloñesa, salsa de callampas deshidratadas y pecorino.

PAPPARDELLE AL RAGÚ BOLOGNESA 11.900

Ragú de plateada sous vide y salsa pomodoro a las brasas.

CANNELONI DE POLLO A LA GRIGLIA 12,900

Láminas de pastas enrolladas rellena con pechuga de pollo asada, salsa alfredo y albahaca.

TRILOGÍA DE PASTA NOSTRO 17.900

Sorrentinos de pulled pork, fetuccini al pesto y canelone de pollo.

FUNDUE DE ZAPALLO Y LOMO LISO 16.900

Cremoso de zapallo asado al rescoldo con mixtura de quesos, semillas de zapallo tostadas y brotes de estación acompañado de 200 grs. de lomo liso a la parrilla.



ARMA TU COMBINACIÓN PERFECTA: RISOTTO O PASTA CON CARNES

RISOTTO Y CARNES AL PLATO

Risotto funghi y entraña (300g)	34.800
Risotto funghi y entraña (200g)	26.900
Risotto funghi y filete (200g)	19.900
Risotto funghi y palanca (200g)	21.900
Risotto funghi y lomo liso (200g)	17.900

PASTA FRESCA Y CARNES AL PLATO

Fetuccini / Pappardelle SALSA ELECCIÓN Y
ENTRAÑA (300g) 32.900

Fetuccini / Pappardelle SALSA ELECCIÓN Y
ENTRAÑA (200g) 24.900

Fetuccini / Pappardelle SALSA ELECCIÓN Y
FILETE (200g) 17.900

Fetuccini / Pappardelle SALSA ELECCIÓN Y
PALANCA (200g) 18.900

Fetuccini / Pappardelle SALSA ELECCIÓN Y
LOMO LISO (200g) 16.900

Fetuccini / Pappardelle SALSA ELECCIÓN Y
PLATEADA (200g) 15.900

Salsas a elección: Pesto, pomodoro o alfredo.



PARRILLA

CORTES CON HUESO

Tomahawk nacional (800-900 gr)

\$44.900

Costillar St Louis Ahumadas (500 gr)

\$15.900

CORTES AMERICANOS

Entraña americana (300 gr)

\$28.900

Palanca americana (300 gr)

\$19.900

CORTES NACIONALES

Filete (400 gr)

\$23.900

Lomo Liso (400 gr)

\$21.900

Plateada braseada(300 gr)

\$17.900

Pechuga de pollo (250-300 gr)

\$7.900

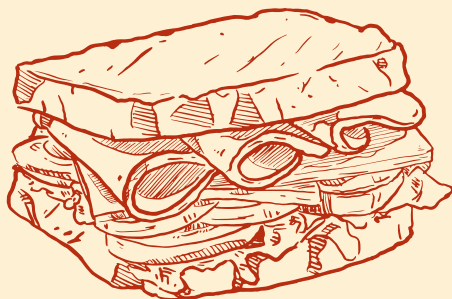
Bandeja Nostro Ahumada

\$28.900

Selección de carnes ahumadas por 12 hrs en leña roble estilo Texas para 2 personas (600 Gs.)

Costillas bbq, pulled pork, brisket, longaniza, acompañadas de coleslaw, papas fritas y variedad de encurtidos de la casa.

SÁNDWICHES



SÁNDWICH DE PASTRAMI NOSTRO 17.900

Finas láminas de Pastrami ahumado, lactonesa de ajo asado, mostaza Dijon, coleslaw y mozzarella gratinado

SÁNDWICH NEW YORK PASTRAMI 15.900

Finas láminas de Pastrami ahumado, emulsión de mostaza Dijon, pepinos encurtidos y rúcula fresca

SÁNDWICH DE BRISKET 14.900

Brisket ahumado, coleslaw, queso cheddar americano y encurtidos de la casa

SÁNDWICH VEGGIE NOSTRO 12.900

Milanesa de berenjena asada con pomodoro a las brasas, mozzarella ahumada y rúcula fresca

TODOS LOS SÁNDWICH VAN ACOMPAÑADOS DE UNA
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS Y SALSAS

GUARNICIONES

RISOTTO AL FUNGI

\$5.900

ARROZ BLANCO

\$3.900

PAPAS FRITAS CASERAS

\$4.500

MIX VERDE

\$4.500

Limoneta de naranja y quinoa frita

ENSALADA CHILENA

\$3.500

FONDUE 4 QUESOS DE
ZAPALLO GRATINADO

\$4,900

COLESLAW

\$3.900

GUARNICIONES

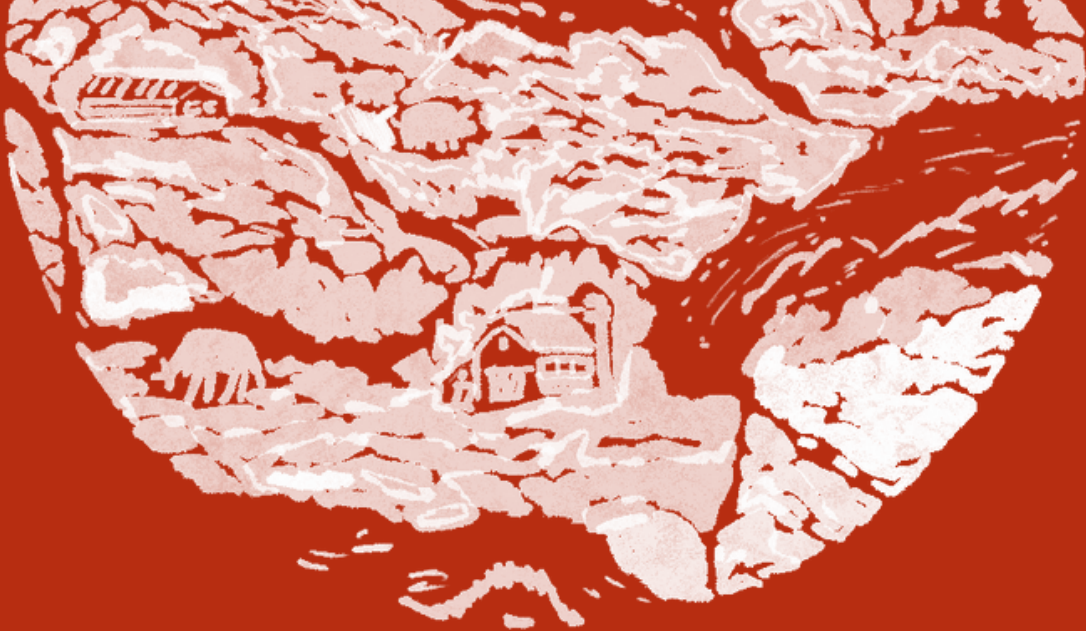
FETUCCINE + SALSA
\$7.900

SPAGHETTI + SALSA
\$7.900

PAPPARDELLE + SALSA
\$7.900

SALSA A ELECCIÓN

- BOLOÑESA
- PESTO ALBAHACA
- ALFREDO
- AMATRICIANA



Menú de Niños

SUPREMA DE POLLO
CON PAPAS FRITAS
\$9.990

TALLARINES A LA
BOLOÑESA
\$7.990



CARTA DE
Postres

POSTRES



NOSTRO PISTACHO \$7.000

Postre de merengue helado con pasta de pistacho, almendras trituradas, salsa de vino dulce y chutney de frutos rojos.

TIRAMISU \$6.500

Exquisito bizcocho de chocolate, empapado en un delicioso almíbar de café y amaretto. Relleno de una cremosa mousse de mascarpone y coronado con un rico ganache de chocolate. Acompáñalo con una deliciosa bola de Gelato de tu elección.

PANNACOTTA \$5.900

Cremosa pannacotta de vainilla, acompañada de cumbre almendras y chocolate con centro de marácuya, gel de frutilla y crocante de chocolate.

TORTA NOSTRO \$7.500

Bizcocho de almendras con ganache de té matcha y crema de mantequilla avellanada.

CRATERI DE MANJAR \$7.900

Irresistible volcán de dulce de leche, acompañado con salsa de frutos rojos y gelato a elección.

POSTRES



CANNOLI \$7.500

Cannoli siciliano clásico relleno con crema de ricota, pistachos y un toque de limón, acompañado de helado a elección

TORTA CAPRESSE \$6.000

Un clásico italiano, Lingote de torta Capresse acompañado de frutas frescas, salsa de frutos rojos y crema chantillí

TORTA CHOCO MENTA NOSTRO \$6.500

Bizcocho de chocolate relleno de ganache de chocolate blanco de Menta y manjar, cubierta de chocolate bitter y Menta

CHEESECAKE NOSTRO VARIEDADES \$6.500

GELATO \$4.200

Gelato variedades en copa

BEBIDAS CALIENTES

Té e infusiones \$2.000

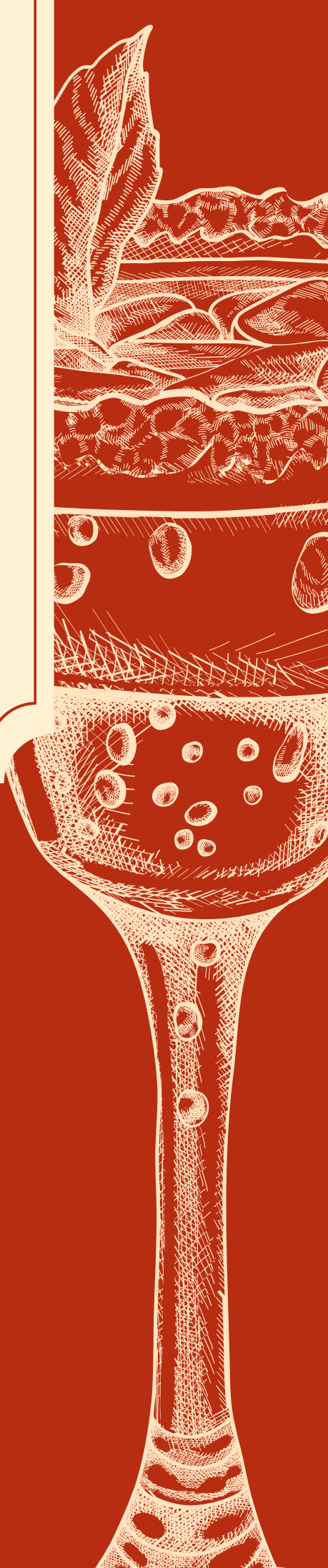
Café Espresso \$2.500

Espresso Doble \$3.000

Americano \$3.000

CARTA DE

*Coctelería
& Tragos*





COCKTAILS

Mojito \$6.000 / Sabores \$6.300
Mojito Jager \$7.000
Sangría clásica \$6.900
Margarita \$5.900 / Sabores \$6.200
Daiquiri \$6.900 / Sabores \$7.200
Moscow Mule \$6.500
Bramble \$6.900
Cosmopolitan 5.900
Long Island \$6.500
Pisco Sour \$6.500
Espresso Martini \$6.500 (TIRAMISU)
Buona Notte \$7.500 (CANOLIS)
Amaretto Sour \$6.200
Chardonnay Sour \$5.900
Whisky Sour \$6.900
Americano \$6.900
Tropical Gin \$6.800
Negroni \$6.500
Manhattan \$7.500
Martini Dry \$5.500
Rusty Nail \$6.200
Old Fashioned \$8.000
Godfather \$6.500

GIN Y VODKA

Bombay 7.900
Tanqueray \$8.200
Malfy \$8.500
Hendricks \$8.500
Gin Old Tom Casablanca \$9.500
Gin Café Casablanca \$9.500
Gin Lavanda Casablanca \$9.500
Gin London Dry Casablanca \$9.500
Stolichnaya \$6.500
Absolut \$7.000
Absolut Sabores \$7.500
Grey Goose \$9.000
Vodka Casablanca \$8.000



CERVEZAS

Botellin ½ \$5.500

Botellín 330 \$4.700

PISCOS

Mistral 35 \$6.000

Mistral Nobel \$7.000

Los Nichos \$7.500

Wakar \$9.000

Trashumante Añejado \$9.000

Trashumante Doble Destilado \$9.500

VERMUT TONICS

Rosso \$6.500

Bianco \$6.500

Extra Dry \$6.900

NO ALCOHOLICAS

Agua c/gas. \$2.500

Agua s/gas. \$2.500

Limonadas \$4.300

Menta

Jengibre

Sabores

Jugos Pulpa

Mango

Maracuyá

Frutilla.

Frambuesa.

Piña.

Chirimoya.

\$3.800

Coca Cola

Coca Zero

Ginger Ale

Limón Soda

Sprite

Tónica

Fanta

\$2.800

Cerveza sin Alcohol \$4.000

Redbull \$4.500

Redbull yellow \$4.500



RON Y WHISKY

Havana Club \$7.500
Habana 7 \$8.500
Diplomático \$9.000
Ron Blanco Casablanca \$8.500

Jack Daniels \$9.000
Johnny w red \$7.500
Johnny w 12 años \$9.000
Chivas R 12 años \$9.500
Glenfiddich 18 años 12.500

LICORES 2 Y 3 OZ

Menta \$4900
Amaretto \$5600
Araucano \$5400
Jagermeister 8.000
Baileys \$5.100
Drambuie \$6.800
Frangelico \$5.200
Dissarono \$5.500
Amarula \$4.500



CARTA DE

*Vinos &
Espumantes*



Copa de vino \$4.000

ESPUMANTES

Espumante Brut Reserva In Situ \$29.000

Espumante La Dolce vita brut \$17.000

CHARDONNAY

In Situ Chardonnay Reserva \$15.000

In Situ Signature Chardonnay Viognier \$25.000

Casas del Bosque Reserva \$28.500

SAUVIGNON BLANC

In Situ Sauvignon Blanc Reserva \$15.000

CABERNET SAUVIGNON

In Situ Gran Reserva \$21.000

Casas de Bosque Reserva \$25.000

Toro de Piedra Gran Reserva \$32.000

Koyle Gran Reserva orgánico \$34.000

CARMENERE

In Situ Carmenere Reserva \$15.000

In Situ Gran Reserva \$21.000

Toro de Piedra Gran Reserva \$32.000

Koyle Royale \$56.000





MOSCATEL

In Situ Rosé Moscatel \$10.000

PINOT

In Situ Pinot Reserva \$15.000

SYRAH

In Situ Signature Syrah Mourvedre \$23.900

In Situ Laguna del Inca \$29.800

In Situ QV 1000 \$68.900

