



Menú

Receta casera



Antipastos

PAN DE AJO

Baguette, mantequilla de ajo, parmesano y orégano.

\$6.600

PAN DE AJO CON QUESO

Baguette, mantequilla de ajo, queso mozzarella y orégano.

\$7.700

ANTIPASTO CAPRESE

Mozzarella de búfala, tomate cherry, hojas de albahaca, aceite de oliva.

\$17.800

ANTIPASTO DE CAMARÓN

Camarones ecuatorianos envueltos en jamón serrano acompañados de tomatitos salteados con albahaca fresca y galletitas.

\$18.400

CHAMPIÑONES SALTEADOS

Champiñones con albahaca fresca y acompañados de baguette.

\$10.600

PASTRAMI

Finas láminas de carne de ternera especiada y acompañada de galletitas.

\$14.800

BRUSCHETTA POMODORO

Baguette, mantequilla de ajo, tomate, albahaca fresca y queso de cabra.

\$10.200

BRUSCHETTA PROSCIUTTO

Baguette, mantequilla de ajo, prosciutto y peperonata.

\$10.600

BRUSCHETTA MIXTA

2 panes de ajo tradicional, 2 bruschettas prosciutto y 2 bruschettas pomodoro.

\$10.600

PATÉ DE LA CASA

Paté casero de hígado de ave acompañado de pepinillos y galletitas.

\$9.600

PROSCIUTTO

Jamón curado italiano acompañado de galletitas.

\$18.600

PROVOLETA

Queso fundido al oreganato y/o al merkén

\$13.700

PROVOLETA AL FORNO

Queso fundido al horno, salsa bolognesa y prosciutto

\$17.800

CARPACCIO DE RES

Finas láminas de carne cruda, rúcula, parmesano, alcaparras y nuestro aderezo casero)

\$16.400



Antipastos

QUESO DE CABRA

Al merkén o a las finas hierbas.

\$14.200

TAVOLA DE LA NONNA

Tabla de antipasto para 6 personas, contiene queso de cabra al merquén, queso de cabra a las finas hierbas, mix de aceitunas, bruschetta mixta, pan de ajo mozzarella, pastrami, paté de la casa, camarones envueltos en jamón serrano y tomatitos salteados.

\$43.900

PAN DE LA CASA

Porción extra de pancitos y dips de la casa para 4 personas.

\$2.400

ANTIPASTO MIXTO (4 PERSONAS)

\$28.800

A LAS FINAS HIERBAS

Queso de cabra a las finas hierbas, aceituna naturales, prosciutto y pastrami.

AL MERQUÉN

Queso de cabra al merquén, aceitunas con pimienta, prosciutto y pastrami.

MIXTO

Queso de cabra a las finas hierbas y al merquén, aceitunas con pimienta y naturales, prosciutto y pastrami.

Pastas

♦ GNOCCHI

\$6.400

♦ FETTUCCINI.

\$6.200

♦ FETTUCCINI VERDI

\$6.900

♦ RAVIOLI DE CARNE

\$7.400

♦ RAVIOLI DE ESPINACA

\$6.900





Salsas

♦ ALFREDO

Suave salsa blanca con jamón de pierna y un toque de queso parmesano.

\$6.500

♦ BOLOGNESA

Salsa de tomate, carne, verduras frescas, oliva y hierbas.

\$6.700

♦ CARBONARA

Salsa blanca, trocitos de tocino, toque de cebolla.

\$6.300

♦ DIMARE

Salsa blanca, fondo de camarones y un toque de cebolla.

\$7.200

♦ FUNGHI

Champiñones, salsa blanca, oliva y perejil.

\$6.300

♦ LOCOS

Salsa blanca, locos, caldo de locos, perejil, un toque de cebolla.

\$8.900

♦ NONNA

Suave salsa blanca, oliva, champiñones y carne aromatizada con salvia, albahaca y romero fresco.

\$6.500

♦ PESTO

Albahaca fresca, oliva, ajo, queso parmesano y nueces.

\$7.600

♦ POMODORO

Tomate pomodori, albahaca y oliva.

\$6.300

♦ PREZZEMOLO

Suave salsa blanca, perejil, ajo.

\$5.700

♦ ROQUEFORT

Salsa blanca, queso roquefort.

\$7.500

♦ SALSA SAUVIGNON BLANC

Salsa blanca, vino sauvignon blanc.

\$5.700

♦ TRE FORMAGGI

Salsa blanca, parmesano, camembert, roquefort.

\$7.300

Todas salsas incluyen un toque de pimienta.



Sugerencias de la Nonna

GNOCCHI SALTEADO

Gnocchi de papa salteado en oliva con albahaca, salvia, romero fresco y mix de champiñes.

\$15.000

RAVIOLI DE CARNE O ESPINACA SALTEADO

Con jamón serrano, espárragos, tomatitos, pimienta y aceite de oliva.

\$18.200

FETTUCCHINI VERDI SALTEADO

Fettuccini de espinaca salteado con mix de champiñones, camarones ecuatorianos y aceite de oliva aromatizado con albahaca.

\$18.200

RISOTTO DE SETAS

Plato tradicional del norte de Italia, preparado con arroz arborio, champiñón parís, champiñón portobello, champiñón ostra y callampas deshidratadas.

\$17.800

LASAGNA TRADICIONAL

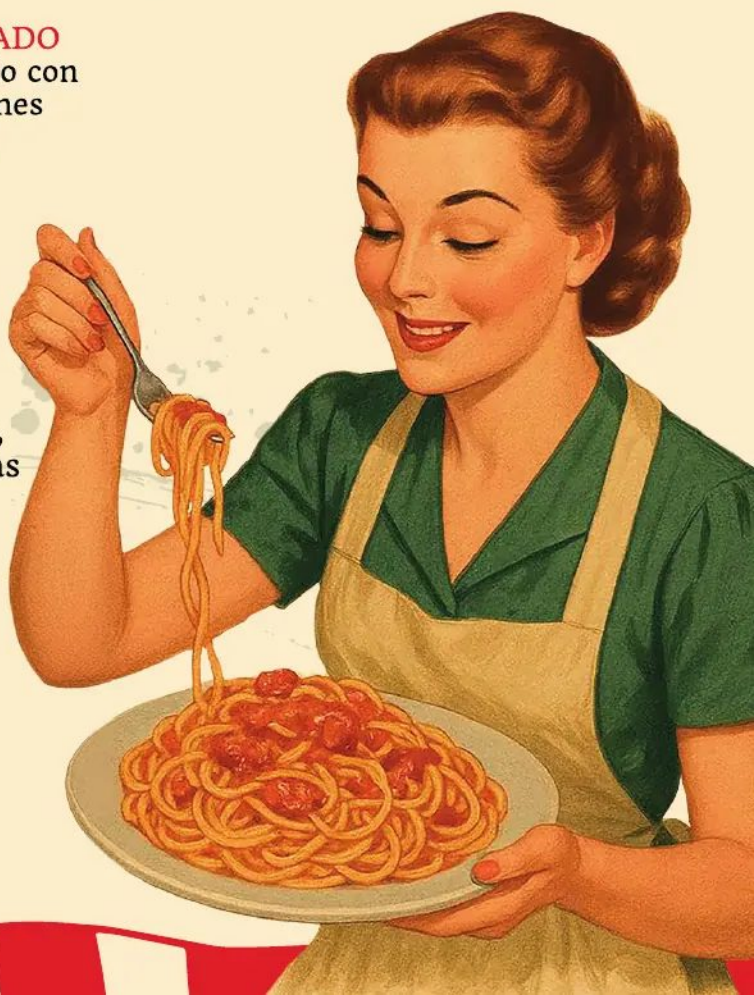
Láminas de pasta fresca intercaladas con salsa bolognesa, salsa bechamel y queso mozzarella.

\$13.900

FETTUCCHINI EN TINTA DE CALAMAR

Fettuccini negro acompañados de salsa de locos o camarones

\$18.600



Cannelloni

Todos los cannelloni incluyen una salsa de la carta a elección, excepto la de locos con valor extra.

CANNELLONI DE
CAMARONES (NACIONALES)

\$19.600

CANNELLONI DE JAIBA

\$18.800

CANNELLONI DE MACHAS
(NAVAJUELAS)

\$18.600

CANNELLONI DE CARNE A
LA CACEROLA

\$16.600

CANNELLONI DE ESPINACA
Y CHAMPIÑÓN

\$16.200

CANNELLONI DE POLLO
AL LIMÓN

\$17.400

Carnes

FILETE ANTONINO

Filete de 250g
acompañado de risotto
de setas y verduras
caramelizadas.

\$24.800

FILETE DE RES

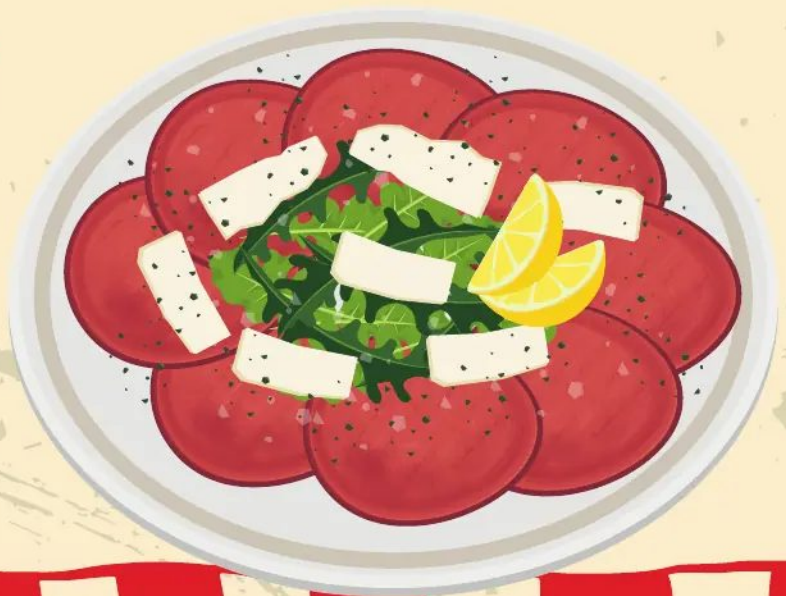
Filete de 250g.

\$18.800

Especialidad del día

Plato especial creado por
nuestra cocina. Pregunta
por la opción disponible
hoy.

\$19.800



Sopas

- ♦ TOMATE
Sopa de tomate y albahaca

\$7.200

- ♦ CEBOLLA
Sopa de cebollas con un toque de vino tinto, crostini y queso parmesano.

\$7.800

- ♦ ZAPALLO
Crema de zapallo casera.

\$7.200

- ♦ ZUPPA DI MANZO
Fondo de carne con huevo caído.

\$7.600

Ensaladas

ARMA TU ENSALADA

ELIGE TUS INGREDIENTES Y TU DRESSING



OPCIÓN 1

\$2.600

*Valor por ingrediente

Lechuga hidropónica, espinaca, endivias, rúcula.

OPCIÓN 2

\$3.000

*Valor por ingrediente

Champiñones frescos o salteados, tomatitos, espárragos, aceitunas naturales, aceitunas verdes con rocoto, palmitos

OPCIÓN 3

\$4.200

*Valor por ingrediente

Queso de cabra al merquén o finas hierbas, pastrami, jamón serrano, queso mozzarella de búfala, corazones de alcachofas, salmón ahumado

- ♦ ENSALADA DE LA CASA
Endivias, prosciutto, palmitos y corazones de alcachofitas. (dressing a elección).

\$16.400

- ♦ ENSALADA CAPRESE
Fettuccini blanco o verdi, tomatitos, mozzarella de búfala, aceitunas, lechuga hidropónica y albahaca.

\$16.900

- ♦ ENSALADA DE SALMÓN
Slice de salmón ahumado, lechuga hidropónica, queso Roquefort y nueces.

\$18.400

DRESSINGS A ELECCIÓN:

- ♦ DRESSING DE LA NONNA
Jugo de naranjas frescas, oliva, sal, pimienta, toque de mostaza dijon.

- ♦ DRESSING FRANCES
Aceto balsámico, aceite de oliva, mostaza dijon, sal y un toque de pimienta.

- ♦ DRESSING DE ALCAPARRAS
Jugo de limones frescos, mostaza dijon, alcaparras procesadas, sal y pimienta.

- ♦ SHOT DE JUGO DE LIMÓN NATURAL



Opciones Veganas

RAVIOLONE

Raviolones en masa de semolina y chíá relleno de setas y queso vegano con salsa pomodoro.

\$16.900

GNOCCHI

Gnocchi de vegetales y chíá con salteado de mix de champiñones, espárragos, aceitunas y albahaca fresca sobre un espejo de salsa blanca y nueces.

\$16.900

PIZZA

Base de salsa pomodoro, queso vegano y mix de setas del bosque salteadas.

\$13.200



Menú de Niños

PIZZA NAPOLITANA

Base de mozzarella y salsa pomodoro, tomatitos, jamón y oregano.

\$10.600

IL BAMBINO (Hasta 12 años)

Espaghetti fresco acompañado de salsa de tomates y albóndigas de carne.

\$9.800

Pizzas

BURRATA PESTO

Base de pomodoro, queso burrata, pesto y albahaca.

\$16.200

MARGARITA

Base de pomodoro, queso fior di latte, hojas de albahaca y un toque de oliva y pimienta.

\$12.900

NAPOLITANA

Base pomodoro, queso mozzarella, tomatitos, jamón y oregano.

\$10.600

PROSCIUTTO ROQUEFORT

Base de pomodoro, queso mozzarella, prosciutto, queso roquefort y rúcula.

\$14.200

SETAS

Base pomodoro, queso mozzarella con mix de setas del bosque salteadas.

\$12.900





Postres

- ♦ **ANTONINO**
Brownie de chocolate cubierto con manjar casero y merengue al gratín.

\$6.400

- ♦ **CHEESECAKE DE FRUTOS DEL BOSQUE**
Postre con base de galleta Oreo, suave crema de queso philadelphia, coronado con reducción de frutos del bosque o maracuyá.

\$6.800

- ♦ **CRÈME BRÛLÉE**
Suave crema de vainilla con una crujiente superficie de caramelo.

\$6.200

- ♦ **FRUTTO DELLA PASSIONE**
Postre helado de tres leches, maracuyá y merengue.

\$6.400

- ♦ **MOUSSE DE LA NONNA**
Mousse a base de frambuesa, trocitos de chocolate, merengue y almendras tostadas.

\$6.000

- ♦ **MOUSSE DE NUTELLA**
Delicioso mousse de chocolate y avellanas, coronado con almendras tostadas y chocolate en rama.

\$6.000

- ♦ **MOUSSE MARACUYÁ**
Suave mousse de maracuyá, coronado con trocitos de merengue y reducción de maracuyá.

\$6.000

- ♦ **MOUSSE BITTER**
Suave mousse de chocolate amargo cubierto con ganache de chocolate.

\$6.000

- ♦ **PANNA COTTA**
Postre de crema de leche cubierto en reducción de frutos del bosque o maracuyá.

\$6.000

- ♦ **TIRAMISÚ**
Crema de queso mascarpone y yemas, sobre bizcocho hidratado con licor de café.

\$6.800

Postre Vegano

- ♦ **MOUSSE DE LIMONCELLO**
Cremoso mousse de limoncello sobre un corocante praliné de nueces y pistachos.

\$6.800



Coctelería de Autor

CÓCTEL
DEL MES
\$9.200

♦ APERITIVO NONNA

Vodka Stolichnaya, jugo de fruta a elección, simple syrup, toque de limón sutil.

\$6.600

♦ CAMPARI STYLE

Jack Daniel's Fire, Campari, simple syrup y zumo de limón.

\$8.600

♦ CANNELLA ESPRESSO

MARTINI

Vodka Stolichnaya, café espresso, licor de cacao, y syrup de canela.

\$8.600

♦ GIN GRANATA

Gin Tanqueray royal, frutos del bosque, pomelo, romero, San Pellegrino Melograno & Arancia.

\$9.600

♦ GIN ARANCIATA

Gin Tanqueray Sevilla, Pulpa de maracuyá, hojas de albahaca, San Pellegrino Arancia.

\$9.600

♦ GIN POMPELMO

Gin Tanqueray London dry, láminas de pepino y gengibre, San Pellegrino Pompelmo.

\$9.600

♦ ITALIAN MULE

Vodka Stolichnaya, Syrup de pepino, sumo de limón, hojas de menta y Fentimans ginger beer.

\$9.600

♦ NONNA SUMMER

Ramazzotti, pisco Mistral Nobel, sumo de naranja y tónica schweppes.

\$9.200

♦ ROSMARINO

Gin Hendricks, ginger beer, syrup de romero sumo de limón, láminas de gengibre y romero fresco.

\$9.600

♦ TROPICAL JAGGER

Jagermeister, ron Malibú, sumo de limón, sumo de piña y simple syrup.

\$9.600

HIGHBALL

♦ SMOKY & SPICY

Whisky escocés, ginger beer, jugo de limón y toques ahumados.

\$7.400



Mocktails y Cervezas 0°



NOT APEROL

Espumante Viñamar Zero, agua gasificada, syrup de naranja roja y rodajas de naranja.

\$8.600

BELLA DONNA

Espumante Viñamar Rosé Zero, Fentimans Rosé, arandanos y syrup de lavanda.

\$9.200

MOJITO ZERO

Tradicional, Sabores o Espumante zero, base de limón, menta y simple syrup.

\$9.200

ITALIAN MULE ZERO

Ginger beer Fentimans, limón, menta, syrup de pepino.

\$8.600

PAZZO SINCERO

Chardonnay sinzero, syrup de flor de sauco, limón.

\$9.400

PIÑA COLADA

Jugo de piña, crema de coco, syrup de coco y slice de coco.

\$9.800

SANGRIA DI CAPRIO

Cabernet sauvignon sinzero, jugo de naranja, mix de fruta, syrup de naranja, cranberry y canela.

\$9.800

CERVEZAS 0°

- Corona Zero \$4.800
- Erdinger \$5.400
- Peroni \$4.800

POR COPA

Espumante Viñamar zero (Rosé o Brut)

\$5.400

Vino Sinzero

(Cabernet sauvignon o Chardonnay)

\$6.400





Cervezas, Shop y Espumantes

CERVEZAS

Corona	\$4.500
Budweiser	\$4.200
Stella Artois	\$4.200
Kross Golden	\$4.500
Kross Stout	\$4.500
Austral (Lager, Calafate)	\$4.500
Kunstmann (Lager, Torobayo)	\$4.800
Erdinger Weissbier	\$5.800

SHOP

Shop Peroni (500 cc)	\$6.500
Shop Austral Calafate (500 cc)	\$6.800
Shop Heineken (500 cc) (Disponible en San Pedro de la Paz).	\$6.200
Base Michelada (A elección: limón, sal, merkén, salsa inglesa, tabasco).	\$2.000
Base Michelada Tomate (Jugo de tomate, limón, tabasco, salsa inglesa con borde sal y tajín).	\$2.500

ESPUMANTES

POR COPA (187cc)

Carmen	\$6.990
Riccadonna Asti	\$8.000
Viñamar Unique	\$5.200

MEDIA BOTELLA (375cc)

Undurruga Brut	\$7.600
Viñamar Brut	\$7.600

BOTELLA (750cc)

Carmen Frida Kahlo	\$18.900
Amaranta (Brut)	\$13.800

RICCADONNA

Chardonnay brut Italia	\$21.000
Prosecco Italia	\$21.000
Asti Italia	\$21.000
Moscato Rosé Italia	\$21.000

UNDURRAGA

Demi sec	\$15.800
Brut	\$15.800

VIÑAMAR

Brut	\$16.800
Extra Brut	\$17.800

BROCCATO

Brut	\$14.000
------	----------



Bar

Clásicos

Bitter Batido	\$6.400
Caipirinha	\$6.800
Caipiroska	\$7.000
Clavo Oxidado	\$8.200
Cosmopolitan	\$7.400
Sangria	\$7.400
Kir Royal	\$6.400
Manhattan	\$7.800
Martini	\$7.200
Negroni	\$7.800
Piña Colada	\$8.600
Ruso Blanco	\$7.600
Vaina	\$6.800
Tequila Margarita	\$7.600
Don Julio	\$10.600

Spritz

Limoncello Spritz	\$9.200
Aperol Spritz	\$7.200
Ramazzotti Spritz	\$9.200
Chambord Spritz	\$9.200
Campari Spritz	\$7.200
St Germain Spritz	\$9.200



Mojitos y Sour

MOJITOS

Tradicional o Sabores	\$9.200
Ron o espumante, menta y limón.	

Celestial	\$9.200
Jack Daniel's Old No7 y dash de mineral con base de albahaca y pulpa de maracuyá.	

Jagger	\$9.200
Jagermeister y dash de mineral con base de menta y limón.	

Nonna	\$9.200
Jack Honey, ginger beer Fentimans con base de maracuyá, menta y limón.	

SOUR

Pisco Sour de la Casa	\$6.000
Pisco, limón, toque de menta y limón sutil.	

Pisco Sour tradicional	\$6.000
Pisco, limón.	

Pisco Sour Sabores	\$7.200
Pisco, limón, fruta a elección.	

Pisco Sour Peruano	\$9.200
Pisco Peruano, limón sutil, syrup de canela y manzana, amargo de angostura.	

Amaretto Sour	\$6.200
Amaretto, limón.	

Chardonnay Sour	\$6.200
Vino Chardonnay, limón.	

Disaronno Sour	\$8.200
Dosaronno, limón.	

Horcón Sour	\$8.200
Pisco Horcón quemado, limón.	

Jerez Sour	\$7.800
Jerez Tio Pepe, limón.	

Ramazzotti Sour	\$7.200
Ramazzotti, limón.	

Whisky Sour	\$8.200
Johnnie Walker Red, limón.	

Tragos

Gin

Tanqueray	\$6.600
Tanqueray Ten	\$10.200
Tanqueray Sevilla	\$7.200
Tanqueray Royal	\$7.200
Bulldog	\$7.400
Hendrick's	\$10.200

Vodka

Ciroc	\$7.200
Smirnoff Bitter Citric	\$6.600
Elit ultra luxury by stolichnaya	\$8.800
Stolichnaya	\$5.800

Ron

Pampero aniversario Appleton	\$9.200
Zacapa 12 Ambar	\$10.200
Havana Club Añejo 7 años 40°	\$7.800

Pisco

Alto del Carmen transparente 40°	\$7.200
Capel especial 35°	\$5.800
Alto del Carmen 35°	\$6.800
Alto del Carmen 40°	\$7.200
Mistral 35°	\$6.800
Mistral Nobel 40°	\$9.600
Horcón Quemado 40°	\$7.400
Malpaso 35°	\$7.200

Whisky

Johnnie Walker Blue Label	\$40.000
Johnnie Walker Red Label	\$6.600
Johnnie Walker Black Label	\$8.400
Buchanan's	\$8.800
Bulleit	\$9.200
Ballantines 6 años	\$7.800
Ballantines 12 años	\$10.200
Jack Daniel's Old No7	\$9.200
Jack Daniel's Honey	\$9.600
Jack Daniel's Fire	\$9.600
Jack Daniel's Apple	\$9.600
Chivas Regal 12 años	\$11.200

Bajativos



Drambuie	\$7.200
Frangelico	\$7.200
Disaronno	\$7.600
Baileys	\$7.200
Araucano	\$4.600
Jägermeister	\$6.200
Fernet	\$5.200
Licor 43	\$7.200

Vinos



◆ CABERNET SAUVIGNON

Carmen Gran Reserva	\$18.000
Medalla Real	\$14.000
Arboleda	\$21.000
Concha y Toro Terrunyo	\$39.000
Concha y Toro The wine	\$16.000
Castillo de Molina	\$18.000
Chamán Gran Reserva	\$21.800
Errazuriz Max Reserva	\$20.000
Undurraga TH	\$24.800

◆ CARMENERE

Pewen	\$50.000
Carmen Gran Reserva	\$18.000
Medalla Real	\$14.000
Arboleda	\$21.000
Concha y Toro Terrunyo	\$39.000
Concha y Toro The wine	\$16.000
Concha y Toro Marqués de Casa Concha	\$20.000
Chamán Gran Reserva	\$21.800
Errazuriz Max Reserva	\$20.000
Undurraga TH	\$24.800
Castillo de Molina	\$18.000

◆ MERLOT

Medalla Real	\$14.000
Concha y Toro Marqués de Casa Concha	\$20.000
Castillo de Molina	\$18.000
Chamán Gran Reserva	\$21.800
Errazuriz Max Reserva	\$20.000

◆ MALBEC

Chamán Gran Reserva	\$21.800
Errazuriz Max Reserva	\$20.000

◆ SYRAH

Arboleda	\$21.000
Errazuriz Max Reserva	\$20.000
Undurraga TH	\$24.800

◆ CHARDONNAY

Medalla Real	\$14.000
Arboleda	\$21.000
Castillo de Molina	\$18.000
Errazuriz Max Reserva	\$20.000
Undurraga TH	\$24.800

◆ SAUVIGNON BLANC

Medalla Real	\$14.000
Castillo de Molina	\$18.000
Errazuriz Max Reserva	\$20.000
Undurraga TH	\$24.000



Vinos

◆ MEDIA BOTELLA 375 cc

Casa Real \$9.900
Carmenere y Cabernet
Sauvignon

Medalla Real \$7.800
(Cabernet Sauvignon /
Carmenere / Sauvignon
blanc / Chardonnay)

Castillo Molina \$9.900
(Cabernet Sauvignon /
Carmenere / Sauvignon
blanc / Chardonnay)

◆ POR COPA

Medalla Real \$4.000
(Carmenere, Merlot,
Sauvignon Blanc)

Concha y Toro \$5.000
(Cabernet Sauvignon,
Carmenere)

Arboleda \$5.200
(Cabernet Sauvignon,
Carmenere, Syrah,
Sauvignon Blanc)



*Descorche de
vino y espumante* \$10.000



Líquidos



Bebidas

\$2.800

CocaCola (regular, light y zero)

Fanta (regular y zero)

Sprite (regular y zero)

Schweppes ginger ale (regular y zero)

Schweppes tónica (regular y zero)

Agua mineral vital 330cc.

Jugos de fruta \$4.400

Té helado \$4.300

Limonada tradicional \$4.400

Limonada sabores \$4.900
(menta, albahaca, jengibre)

Limonada sabores fruta \$5.900
(piña, frambuesa, maracuyá)

Acqua panna 250 ml \$2.600

San pellegrino 250 ml \$2.600

Acqua panna 505 ml \$3.900

San pellegrino 505 ml \$3.900

San pellegrino saborizada \$3.200
330 ml

Fentimans 200 ml \$3.200

Red bull \$3.200

Shot jugo de limón natural \$600

Cafetería

Americano \$2.800

Cortado \$4.400

(espresso illy con leche texturizada
y terminado con espuma de leche).

Espresso illy 30ml \$2.600

Espresso doble illy 60ml \$3.900

Ristretto illy 20 ml \$2.600

Macchiato \$2.900

(con espuma de leche)

Nescafé grande \$2.500

Infusión de hierbas naturales \$2.400

Té premium \$2.600



Coca-Cola[®]

ZERO AZÚCAR

