



## Sugerencias del Chef

EMPANADAS MIX (6 UN) .....	\$ 7.500
Suaves masas rellenas: 3 con carne mechada/queso y 3 con camarón/queso	
CRUDO DI CARNE <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 7.900
Exquisito crudo con sus acompañamientos (cebolla morada, pepinillo, ají verde, tostadas y mostaza)	
CEVICHE MIXTO <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 8.000
Ceviche de salmón, camarón y calamares	
ASADO DE TIRA AL VINO BLANCO <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 9.800
400 gramos de asado de tira al vino blancos con sus jugos y salsa pesto	
LASAGNA A LA BOLOGNESE .....	\$ 7.900
Pasta fresca con salsa boloñesa, salsa blanca, queso mantecoso, queso parmesano y gratinado al horno	
SORRENTINOS ROJOS DI PRIMMA .....	\$ 8.800
Rellenos de ostión, ricota, parmesano, bañados con crema de finas hierbas y camarones ecuatorianos	
RAVIOLÓN NEGRO LE LUNETTE.....	\$ 9.300
Rellenos de camarón sellados, ricota, parmesano y perejil, sobre salsa rosa y camarones ecuatorianos	
FETUCCINE CON OSOBUCO (500 gr) .....	\$ 9.800
Osobuco al horno montado con su propio jugo, acompañado de fettuccine	
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE .....	\$ 9.300
Camarones, calamares, machas, almejas y choritos, con suave salsa de frutti di mare	
PLATEADA CON PASTELERA <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 9.500
Plateada al jugo con pastelera de choclo	
LOMO A LO POBRE <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 10.900
Lomo, papas fritas, cebolla caramelizada y huevos fritos	
SORRENTINOS DE LA NONA <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 10.900
Rellenos de osobuco al pomodoro con una reducción de salsa de vino carménère	
TORTELLINI DE CENTOLLA <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 11.900
Masa con tinta de calamar rellenos de centolla y salsa de finas hierbas	
RISOTTO FRUTTI DI MARE.....	\$ 11.900
Arroz arborio con camarones, calamares, navajuelas y almejas baby	
RISOTTO DI ENTRAÑA <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 11.900
Arroz arborio con entraña y champiñones	
GARRÓN DE CORDERO PATAGÓNICO <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 12.900
Garrón de cordero al vino tinto con paparedelles	



## Aperitivos

PISCO SOUR .....	\$3000
Jugo de limón, azúcar y pisco	
SOUR PERUANO .....	\$4200
Jugo de limón, azúcar y pisco peruano Quebranta	
VAINA .....	\$3000
Oporto, cacao, coñac y azúcar	
ULMO SOUR .....	\$3200
Miel de ulmo, jugo de limón, azúcar y pisco	
MANGO SOUR .....	\$3200
Jugo de mango, jugo de limón, azúcar y pisco	
WHISKY SOUR .....	\$3.500
Jugo de limón, azúcar y Whisky	
CAMPARI NARANJA .....	\$3.800
Campari y jugo de naranja	
CAIPIROSKA .....	\$3.800
Vodka con limón de pica	
CAIPIRINHA .....	\$3.800
Cachaza con limón de pica	
MARTINI .....	\$3.800
Martini y aceituna verde	

## Destilados

PISCO MISTRAL 35° .....	\$3.800
PISCO MISTRAL 40° .....	\$4.000
PISCO MISTRAL 46° .....	\$4.200
PISCO MISTRAL NOBEL .....	\$4.500
PISCO ALTO DEL CARMEN .....	\$3.800
AMARETTO DISARONNO .....	\$4.000
FRANGELICO .....	\$4.000
BAILEY'S .....	\$4.000
DRAMBUI .....	\$4.100
RON HAVANA .....	\$4.000
BALLANTINES .....	\$4.300
JOHNNIE WALKER/ Red label .....	\$4.500
ABSOLUT BLUE .....	\$4.300
ABSOLUT SABORES .....	\$4.500
JAMENSON.....	\$4.800
JACK DANIEL 'S .....	\$5.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS .....	\$5.200
JOHNNIE WALKER / Black Label .....	\$5.200



## Pisco y Cocteles

PISCO SOUR PREMIUM .....	\$3.900
Sierra del Medio de Tatul 35°	
TRIKAHUE .....	\$3.900
ROMPEOLAS .....	\$3.900
Sierra del Medio de Tatul 35°	
MOJITO.CL .....	\$3.800
Chañaral de Carén Transparente	
NEGRONI NACIONAL .....	\$4.200
Chañaral de Carén 40°	



## Cervezas Importadas

ALHAMBRA RESERVA 1925 (6,4°) . . . . .	\$3.400
MAHOU BARRICA (6,1) 3 meses en barrica . .	\$3.200
MAHOU 5 ESTRELLAS . . . . .	\$2.900
MAHOU MAESTRA (7,5°) . . . . .	\$ 3.200
HEINEKEN . . . . .	\$2.700
SOL . . . . .	\$2.700
CORONA . . . . .	\$2.800

## Cervezas Nacionales

CRISTAL LAGER . . . . .	\$2.100
ROYAL GUARD . . . . .	\$2.600
AUSTRAL LAGER . . . . .	\$2.800
AUSTRAL CALAFATE . . . . .	\$2.900
KUNSTMANN TOROBALLO . . . . .	\$2.900
KUNSTMANN LAGER . . . . .	\$2.900
KUNSTMANN BOCK . . . . .	\$2.900
KUNSTMANN SIN FILTRAR . . . . .	\$3.000

## Cervezas Sin Alcohol

CRISTAL CERO . . . . .	\$2.300
MAHOU 0,0 TOSTADA sin alcohol . . . . .	\$2.900
KUNSTMANN SIN ALCOHOL . . . . .	\$2.800

## Cafetería

EXPRESSO . . . . .	\$1.490
CORTADO . . . . .	\$1.590
EXPRESO + CREMA CHANTILLY . . . . .	\$1.690
EXPRESO DOBLE . . . . .	\$2.000
CORTADO DOBLE . . . . .	\$2.000
CAFÉ HELADO . . . . .	\$2.890
TE E INFUSIONES . . . . .	\$1.290

## Bebidas

AGUA MAWÜN con y sin gas . . . . .	\$ 2.900
(agua de lluvia premium, 375 cc)	
AGUA MINERAL . . . . .	\$1.900
BEBIDAS . . . . .	\$2.300
JUGOS DE FRUTA DE LA ESTACIÓN . . . . .	\$2.800



## Antipastí

PAPAS FRITAS .....	\$ 4.600
Crocantes papas fritas con sus salsas	
EMPANADAS FRITAS DE QUESO .....	\$ 5.000
Suave masa rellena de queso	
EMPANADAS MIX (6 UN) .....	\$ 7.500
Suave masa rellena con carne mechada/queso y camarón/queso	
MALFATTI .....	\$ 5.800
Albóndigas de espinaca y ricota gratinadas al horno con salsa pomodoro	
PROVOLETA ROMANA .....	\$ 5.900
Queso provoleta rodeado de peperonata	
CAPRESSE .....	\$ 6.400
Tomate y mozzarella aliñados con aceite de oliva y pesto	
CARPACCIO DI SALMÓN .....	\$ 6.800
Finas láminas de salmón, parmesano, limón, aceite de oliva y tostadas	
CALAMARI A LA DI CARLO .....	\$ 6.900
Crocantes anillos de calamar apanados y fritos a la romana	
CRUDO DI CARNE <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 7.900
Exquisito crudo con sus acompañamientos (cebolla morada, pepinillo, ají verde, tostadas y mostaza)	
CEVICHE MIXTO <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 8.000
Ceviche de salmón, camarón y calamares	
CAMARONES AL PILPIL .....	\$ 7.900
Exquisitos camarones ecuatorianos al pilpil	
ASADO DE TIRA AL VINO BLANCO <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 9.800
400 gramos de asado de tira al vino blanco con sus jugos	
TAVOLE DE MARISCOS <i>(Nuevo)</i> .....	\$ 11.800
Brochetas de camarones, anillos de calamar a la romana, jamón crudo y tostadas con aceite de oliva y orégano	



## Insalate

INSALATE IL GATTO PARDO .....	\$ 7.200
Variedad de lechugas, champiñones, tomates, choclo, espárragos, palmitos y láminas de jamón	
INSALATE DE QUÍNOA.....	\$ 7.200
Quínoa, palmitos, palta, tomates, ciboulette, cilantro y almendras tostadas	
CESAR INSALATE DI CARLO.....	\$ 7.200
Variedad de lechugas, pollo grillado, crostini, crujiente de tocino y Cesar dressing	

## Pasta Fresca Gratinada

FONTANA TRIPASTA PARA COMPARTIR ( <i>Nuevo</i> ) .....	\$ 17.300
Gnocchi, fettuccine y ravioles de carne (salsa a elección)	
LASAGNA A LA BOLOGNESE .....	\$ 7.900
Pasta fresca con salsa boloñesa, salsa blanca, queso mantecoso, queso parmesano y gratinado al horno	
LASAGNA DI GRANCHIO.....	\$ 8.000
Finas capas de masa rellenas de jaiba y queso gruyere	
LASAGNA POLLO-ESPINACA-CHAMPIÑÓN .....	\$ 8.000
Finas capas de pasta rellenas de espinaca, pollo y champiñón	
GNOCCHI ALPINNI .....	\$ 7.800
Gnocchi de papas, ricota y parmesano	
NOVO GNOCCHI VERDI .....	\$ 7.800
Gnocchi de queso y espinacas	
CANELONI SCARPARO.....	\$ 7.900
Rellenos de pollo con nuez gratinados con queso y salsa al chardonnay	
CANELONI DI PARMA.....	\$ 7.900
Masa de panqueque rellena de espinacas, queso mozzarella, ricota y gratinados al horno con crema al parmesano	



## Pasta Fresca Rípiena

RAVIOLÓN FLORENTINO .....	\$ 8.300
Raviolos grandes de espinaca, rellenos con pollo, espinaca, ricota, queso roquefort, crema y nueces, bañados en salsa de queso	
SORRENTINOS ROJOS DI PRIMMA .....	\$ 8.800
Rellenos de ostión ricotte, parmesano, crema de finas hierbas y camarones ecuatorianos	
RAVIOLÓN DE CARNE ( <i>Nuevo</i> ) .....	\$ 8.900
Rellenos con carne mechada y ricota, con suave salsa de queso	
SPAGHETTI CICCiolINA .....	\$ 8.900
Spaghetti con camarones ecuatorianos, salsa pomodoro, gratinados al horno con queso mozzarella, servido en papillote	
RAVIOLÓN NEGRO LE LUNETTE .....	\$ 9.300
Rellenos de camarón sellados al aceite de oliva, ricota, parmesano y perejil, sobre salsa rosa y camarones ecuatorianos	
FETUCCINE CON OSOBUCO (500 gr) .....	\$ 9.800
Osobuco al horno montado con su propio jugo, acompañados de fettuccine	
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE .....	\$ 9.300
Camarones, calamares, navajuelas, almejas y choritos, con suave salsa de frutti di mare	
SORRENTINOS DE LA NONA .....	\$ 10.900
Rellenos de osobuco al pomodoro con una reducción dalsa de vino carménère	
TORTELLINI DE CENTOLLA .....	\$ 11.900
Masas con tinta de calamar rellenos de centolla y salsa de finas hierbas	

## Pastas con Salsa a Elección

FETUCCINE O SPAGUETTI CON SALSA BOLOÑESA .....	\$ 6.900
Carne y salsa de tomates	
FETUCCINE O SPAGUETTI SALSA ALFREDO .....	\$ 6.900
Crema, jamón pierna, salame Italiano y parmesano	
FETUCCINE O SPAGUETTI SALSA PESTO .....	\$ 7.100
Crema, albahaca, nueces, parmesano y un toque de ajo	



## *Ave - Pescí - Carne*

SALMÓN CON COSTRA .....	\$ 8.900
Gratinado con una costra de almendras, mantequilla y alcaparras	
SUPREMA DE POLLO .....	\$ 7.900
Pechuga de pollo a la plancha con acompañamiento	
LOMO A LA PLANCHA .....	\$ 9.300
Lomo a la plancha con acompañamiento a elección	
PLATEADA CON PASTELERA .....	\$ 9.500
Plateada al horno con sus jugos y pastelera de choclo	
LOMO A LO POBRE .....	\$ 10.900
Lomo, papas fritas, cebolla caramelizada y huevos fritos	
GARRÓN DE CORDERO PATAGÓNICO .....	\$ 12.900
Garrón de cordero al vino tinto con paparedelles	

## *Risottos*

RISOTTO FRUTTI DI MARE .....	\$ 11.900
Arroz arborio con camarones, calamares, navajuelas y almejas baby	
RISOTTO DI ENTRAÑA .....	\$ 11.900
Arroz arborio con champiñones y la exquisita entraña	

## *Acompañamientos*

INSALATE MIXTA .....	\$ 4.500
Lechuga, palta, tomates, palmitos y choclo	
FETUCCINE A LA CREMA .....	\$ 4.500
Fetuccini con crema	
ARROZ DI LA NONNA .....	\$ 4.500
Arroz blanco	
PAPAS DORADAS .....	\$ 4.500
Papas doradas a la mantequilla o merkén	



## Pizza Rossa

NAPOLITANA .....	\$ 6.900
Queso mozzarella, jamón cocido, tomates y orégano	
LEONARDO .....	\$ 7.400
Queso mozzarella, champiñones, tomates, pimentón, queso parmesano	
QUATTRO STAGIONI .....	\$ 7.800
Queso mozzarella, espárragos, choclo, tomates, jamón cocido y salame	
Queso mozzarella, choclo, palmitos, pimentón y tomate	
PEPPERONI .....	\$ 7.900
Salsa de tomates, mozzarella, pepperoni, pimentón y orégano	
DIAVOLA .....	\$ 7.900
Queso mozzarella, ricota, tomates, jamón cocido y queso de cabra	
ANDALUZA (Nuevo) .....	\$ 8.300
Queso mozzarella, salsa de tomates, chorizo español, peperonata y orégano	
PROSCIUTTO (Nuevo) .....	\$ 8.400
Salsa de tomates, mozzarella, jamón crudo, albahaca y orégano	
DI CARNE (Nuevo) .....	\$ 8.600
Queso mozzarella, salsa de tomate, carne y cebolla frita	
DI MARE .....	\$ 8.600
Salsa de tomates, mozzarella, frutos del mar y orégano	
CARPACCIO .....	\$ 8.600
Salsa de tomates, mozzarella, carpaccio de salmón, queso crema y rúcula	

## Nostrí Dolcí

DI CARLO .....	\$ 3.900	TORTA DI CARLO .....	\$ 4.300
Leche asada con salsa de caramelo		Torta casera de hojarasca rellena con manjar y nueces, acompañado de helado de vainilla	
VOLCÁN DE MERENGUE .....	\$ 3.900		
Merengue bañado con salsa de frambuesas			
BROWNIE FATTO IN CASA .....	\$ 4.300	DÚO CREME BRULEE .....	\$ 4.300
Brownie de chocolate con cubierta de nueces, acompañado de helado de vainilla y salsa de chocolate		Manjar con nueces acarameladas y creme brulee de castañas, acompañado de helado de vainilla	
TIRAMISÚ .....	\$ 4.300		
Delicioso tiramisú estilo Di Carlo			
PANACOTTA .....	\$ 4.300	DEGUSTACIÓN DE POSTRES .....	\$ 12.200
Panacota con salsa a eleccion		Diferentes variedades de los mejores postres de la casa	





## Vinos Tintos

### CABERNET SAUVIGNON

TERRA PURA RESERVA Curicó .....	\$ 7900
J. BOUCHON RESERVA Maule.....	\$ 9.500
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE Maipo .....	\$ 9.900
APALTAGUA RESERVA Colchagua.....	\$ 10.500
VERAMONTE RESERVA Colchagua.....	\$ 11.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA Colchagua .....	\$ 16.000
SANTA EMA AMPLUS .....	\$ 18.500

### CARMENERE

TERRA PURA RESERVA Curicó .....	\$ 7900
SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE Cachapoal.....	\$ 9.500
J. BOUCHON RESERVA Maule.....	\$ 9.500
SANTA EMA GRAN RESERVA Cachapoal.....	\$ 14.500
KOYLE SINGLE VINEYARD Alto Colchagua .....	\$ 15.900
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA Colchagua .....	\$ 16.000
GRAN RESERVA TARAPACÁ .....	\$ 13.500

### MERLOT

TERRA PURA RESERVA Curicó .....	\$ 7.900
VERAMONTE RESERVA.....	\$ 11.900
J. BOUCHON RESERVA Maule.....	\$ 9.500
SANTA EMA GRAN RESERVA Maipo .....	\$ 13.500

### VINOS 375CC

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVE ( CS-CA-ME-SB).....	\$ 6.000
VENTISQUERO RESERVA (CA-CS).....	\$ 6.000
APALTAGUA RESERVA (PN-CH) .....	\$ 6.000

### ENSAMBLAJES

J. BOUCHON RESERVA (CA/SY) .....	\$ 9.500
SANTA EMA 60/40 BARREL RESERVE (CS/ME) Maipo .....	\$ 12.000
TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA (CS/CF) .....	\$ 14.900



## Vinos Blancos

### SAUVIGNON BLANC

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA Maipo .....	\$ 9.900
VERAMONTE RESERVA Casablanca .....	\$ 11.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA Casablanca.....	\$ 12.000
MATETIC CORALILLO.....	\$ 13.500

### CHARDONNAY

SANTA EMA SELECT TERROIR RESERVA Maipo .....	\$ 9.900
VERAMONTE RESERVA Casablanca .....	\$ 12.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA Casablanca.....	\$ 12.000
APALTAGUA RESERVA.....	\$ 10.900

### VINO POR COPA

TERRA PURA RESERVA (CA-CS-ME-SB-CH).....	\$ 3.600
--	----------

### ESPUMANTES

CONO SUR BRUT 375 cc.....	\$ 7.500
CONO SUR BRUT 750 cc.....	\$ 10.900
FEIXENET CORDÓN NEGRO 200 cc.....	\$ 3.000
FREIXENET CORDÓN NEGRO 750 cc .....	\$ 13.900