



**Don Vito Zanoni**

*Ristorante Italiano Viña del Mar*

## Aperitivos

JUGO DE TOMATE	\$ 3.700
PISCO SOUR	\$ 4.850
AMARETTO SOUR	\$ 4.850
MANGO SOUR	\$ 4.850
CHARDONNAY SOUR	\$ 4.850
VAINA	\$ 4.850
BITTER BATIDO	\$ 4.850
COPA ESPUMANTE	\$ 5.150
ROSSINI	\$ 5.450
KIR ROYAL	\$ 5.450
JEREZ TÍO PEPE	\$ 5.750
MOJITO	\$ 5.850
SOUR PERUANO	\$ 5.950
MANHATTAN	\$ 5.950
CAIPIRINHA	\$ 5.950
MARGARITA	\$ 5.950
COPA PROSECCO	\$ 6.150
APEROL SPRITZ	\$ 6.450
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 6.450
CAMPARI NARANJA	\$ 6.450
PIÑA COLADA	\$ 6.450
GIN TÓNICA	\$ 6.450
VODKA NARANJA	\$ 6.450
DRY MARTINI	\$ 6.450
SANGRÍA	\$ 6.550
NEGRONI	\$ 6.850
BLOODY MARY	\$ 6.950

## Cervezas

### Nacional

Royal Guard	\$ 3.150
-------------	----------

### Internacionales

Corona	\$ 3.950
Heineken	\$ 3.950
Heineken Zero	\$ 3.950

### Especialidades

Kunstmann	\$ 4.500
Lager, Torobayo, Bock, 0°	

Austral	\$ 4.500
Lager, Calafate, Patagonia	

### Italiana

Menabrea	\$ 4.750
Peroni	\$ 3.950

## Refrescos y Jugos Naturales

Bebidas	\$ 3.150
Jugos Naturales	\$ 3.550
Agua Mineral Nacional	\$ 3.150
Agua Mineral Italiana	\$ 3.650
Limonada	\$ 2.950
Limonada Saborizada	\$ 3.450

## Bajátivos

BAJATIVOS NACIONALES	\$ 3.950
LIMONCELLO, DON VITO	\$ 3.950
BAILEY'S	\$ 6.450
PISCO 40°	\$ 6.450
AMARETTO, D'SARONNO	\$ 6.850
FERNET, BRANCA	\$ 6.900
SAMBUCA, MELETTI	\$ 6.950
EL PADRINO	\$ 6.950
LIMONCELLO, MELLETI	\$ 6.950
COINTREAU	\$ 6.950
MENTA, MARIE BRIZARD	\$ 6.950
JACK DANIEL'S	\$ 6.950
PISCO 46°	\$ 6.950
WHISKY, 6 AÑOS	\$ 7.150
CLAVO OXIDADO	\$ 7.150
AMARULA	\$ 7.450
SAMBUCA, GALLIANO	\$ 7.950
DRAMBUIE	\$ 7.950
GRAND MARNIER	\$ 7.950
FRANGELICO	\$ 7.950
GRAPPA, LA MIA GRAPPA	\$ 8.450
COGNAC V.S.	\$ 8.950
WHISKY, 12 AÑOS	\$ 9.450
VODKA GREY GOOSE	\$ 9.650
HENDRICK'S	\$ 9.650
GRAPPA, LE GIARE AMARONE	\$ 11.950
COGNAC V.S.O.P.	\$ 13.750
WHISKY, 18 AÑOS	\$ 14.450

\*El Ristoranti no acepta cheques como forma de pago\*

# *Io vi Suggerisco il Seguente Piatto*

<b>Tortelloni all erbe in salsa di noce classica</b> <i>(Pasta de espinaca rellena de espárragos, espinacas, acelgas en ricotta y parmesano en salsa de leche, ajo, tomillo y nueces)</i>	\$ 12.950
<b>Gnocchi semola melanzane affumicate (Suggerimenti vegani)</b> <i>(Ñoquis con berenjenas ahumadas, servido con tomate cherry, juliana de berenjenas, albahaca, ajo, aceitunas verdes y cilantro)</i>	\$ 12.950
<b>Panzotti di maggiolino (Suggerimenti vegani)</b> <i>(Pasta preparada en harina y puré de beterraga en forma de panzotti, relleno de champiñones y berenjenas aromatizadas al romero y tomillo. Salsa de zapallo, camotes y albahaca)</i>	\$ 12.950
<b>Spaghetti di agnello</b> <i>(Spaghetti al huevo con albóndigas de cordero magallánico de queso gorgonzola en pomodoro y albahaca)</i>	\$ 16.450
<b>Canelon ripieni di salmone affumicato e mascarpone</b> <i>(Pasta al huevo rellena de salmón ahumado en mascarpone y semillas de girasol en suave salsa al eneldo con cebollín y ciboulette)</i>	\$ 16.450
<b>Ravioli di corvina in vellutata di zucchine e gamberetti</b> <i>(Ravioles rellenos de corvina en salsa de zapallo italiano con camarones)</i>	\$ 16.450
<b>Capeletti di loco e polpo alla diabola</b> <i>(Pasta al pomodoro en relleno de loco con verdura en salsa de puerros, ajo chilote, perejil en pulpo a la diabla)</i>	\$ 17.950
<b>Sorrentino di agnello</b> <i>(Pasta al huevo en relleno de cordero, verduras, pecorino y vino tinto en salsa demiglace con mantequilla, tomate seco en aroma al romero)</i>	\$ 18.450
<b>Ravioli nero e grancevola</b> <i>(Delicada pasta de tinta de calamar rellena con centolla en suave salsa al pomodoro con crema y trozos de centolla)</i>	\$ 19.750
<b>Tricornio di anatra</b> <i>(Pasta de cúrcuma y naranja en relleno de pato y verduras, en salsa de cilantro con toque de aceite de trufas en grand marnier y crema)</i>	\$ 19.750
<b>Triangoli di aragosta</b> <i>(Masa en tinta de calamar rellena de langosta de Juan Fernández en bisquet a la crema con toques de caviar de salmón y ciboulette)</i>	\$ 22.950

*"Don Vito e Zanoni evoca a la tradicional cocina italiana, plagada de sabores del mediterráneo donde destacan sus pastas, pizzas, vinos, espumantes y postres; sabores únicos como así también sus preparaciones de pescados y carnes, ya que dada su antigua historia y la diversidad geográfica podemos degustar la pasión por sus productos, la dedicación en su elaboración y la calidad que le hacen ser únicos e inigualables.*

*Don Vito e Zanoni le invita a poder ser parte de esta rica tradición culinaria, tan llena de sabores, colores y aromas."*

*Don Vito e Zanoni... jun lugar por descubrir!*

# Antipasti

## Bruschettes

Típicos panes italianos tostados en aceite de oliva, en relleno de: (confit de aceitunas, queso de cabra y tomates secos) (caviar de berenjenas, aceitunas verdes, tomate cherry y albahaca) (pesto de albahaca, prosciutto e higos secos)

\$ 9.450

## Carpaccio di bresaola e grana padano D.O.P.

(Finas láminas de bresaola en jugo de limón, alcaparras y queso parmesano italiano, servido con piadina, se recomienda pimienta negra fresca y aceite de oliva)

\$ 10.950

## Prosciutto crudo

(Finas láminas de jamón crudo de parma servido con piadinas)

\$ 15.450

## Affettati misti

(Embutidos italianos; prosciutto, salame de Milán, finocchiona, coppa y mortadella de Bologna en galletas de semola)

\$ 18.950

## Mozzarella di bufala (D.O.P.)

(Tradicional mozzarella italiana servida en rúcula y tomate cherry con pesto, cremosa de tomate y aceto dulce en galletas de queso crocantes )

\$ 18.750

## Gamberi in olio d'oliva e aglio

(Camarones enteros salteados en aceite de oliva, ajo, mantequilla, perejil y vino blanco en piadinas)

\$ 16.550

## Degustazione di formaggi

(Quesos italianos: Mozzarella de bufala, gorgonzola, grana padano, oveja y cabra. En miel de palma, mostaza dijon y mermelada de naranja. Servido con piadinas)

\$ 19.750

## Antipasti di ristorante (recomendado para cuatro personas)

(Prosciutto, finocchiona, salame milano, mortadela bologna, queso de cabra y oveja, grana padano, mozzarella di bufala, gorgonzola, berenjenas grilladas, pimientos asados, aceitunas, frutos secos y frutas de la estación)

\$ 25.520

# Insalate

## Insalata di campo

(Mix de hojas con palmitos, alcachofa, palta, espárrago, choclo y tomate)

\$ 7.450

## Insalata di lo chef

(Salmón ahumado en mix de hojas, tomate, pepinos, rabanitos, zanahoria, queso fresco, choclo y palta)

\$ 11.450

## Insalata di ristorante

(Roast beef de filete en mix de hojas con palta, palmitos, queso fresco, tomate, espárragos, aceitunas, escamas de parmesano y pimentones)

\$ 12.450

## Insalata di gamberi e polpo

(Camarones y pulpo en mix de hojas con tomates, palmitos, espárragos, pimientos y escamas de queso parmesano)

\$ 13.450

# Pastas di Ristorante

*Pastas a base de harina DALLA GIOVANNA y huevos de campo*



**Spaghetti**  
*(Pasta artesanal redonda y delgada)*



**Gnocchi**  
*(Pasta artesanal a base de papa y harina)*



**Tagliolini di Spinaci**  
*(Pasta artesanal de espinacas media ancha y plana)*



**Tagliatelle (Fettuccini)**  
*(Pasta artesanal anchos y planos)*



**Pappardelle**  
*(Pasta artesanal doble ancho y planos)*



**Ravioli di Spinaci**  
*(Pasta artesanal rellena de espinacas y ricotta)*



**Ravioli di Carne**  
*(Pasta artesanal rellena de carne)*



**Strozzapreti**  
*(Pasta artesanal de harina en espinaca y tomate)*

# Varietà di Salse Classiche

Porciones únicamente para niños

\$ 8.850

## Al pomodoro

(Salsa de tomate natural, albahaca y aceite de oliva)

\$ 11.950

## Alle verdure di stagione

(Berenjenas, zanahoria, zapallo italiano, brócoli, brote de arvejas, pimentones, aceite de oliva, sésamo y soja)

\$ 12.450

## Alfredo

(Juliana de jamón ahumado flambeada al cognac y crema)

\$ 12.450

## Carbonara

(Panceta, cebolla, huevos y queso parmesano)

\$ 12.450

## Alla bolognese

(Carne, verduras, pomodoro y hierbas aromáticas)

\$ 12.450

## Nogada

(Nueces, jerez y crema)

\$ 12.950

## Funghi

(Variedad de champiñones frescos, callampas secas, crema y vino)

\$ 12.950

## Al pesto e olive

(Albahaca, aceite de oliva, piñones, queso parmesano, ajo y aceitunas)

\$ 13.950

## Calamari e pomodorini

(Anillos de calamar, ajo, cebollín, pomodoro y albahaca)

\$ 14.150

## Gamberi e calamari

(Camarones, calamares, ajo, cebollín, pomodoro y albahaca)

\$ 14.450

## 4 Formaggi

(Quesos gorgonzola, mascarpone, parmesano, cabra y crema)

\$ 15.750

## E nonni

(Filete a cuadros, tocino, pomodoro, crema, perejil, tomate deshidratado y callampas secas)

\$ 15.750

## Zucchini e gamberetti

(Camarones, zapallo italiano, mirepoix de verduras y aceite de oliva)

\$ 16.450

## Al frutti di mare

(Variedad de mariscos, chardonnay, pomodoro y albahaca)

\$ 17.350

## Puttanesca

(Anchoas, alcachofas, ajo, ají, aceitunas negras, aceite de oliva, pomodoro y perejil)

\$ 17.550

## Grancevola

(Centolla magallánica, pomodoro, crema y queso fundido)

\$ 18.650

## Carni

### Stracotto di manzo

(Pulpa de res cocida al Malbec en clavo de olor, en su salsa de verduras y hierbas con vegetales salteados)

\$ 14.850

### Filetto e rissotto funghi

(Filete de res grillado en salsa al Merlot, en risotto de champiñones al aroma de la trufa)

\$ 17.850

### Ossobuco alla milanese

(Medallón de ossobuco y verduras cocinado lentamente en su propio jugo, al aroma de finas hierbas y servido con risotto al azafrán)

\$ 17.850

### Costelette di agnello e polenta

(Costillas de cordero magallánico estofadas al vino, servidas en su jugo con gnocchis de polenta al aroma de tomillo y romero en crocante de parmesano)

\$ 22.950

## Pesci

### Salmone in dadolata di pepperoni

(Salmón grillado servido en tradicional preparación de pimentones al Chardonnay, pomodoro y hierbas aromáticas)

\$ 16.450

### Pesce espada alla ghiotta

(Albacora grillada en salsa mediterránea acompañada con papas de campiña)

\$ 16.950

### Bacalla in risotto al limone

(Bacalao cocinado al vapor y acompañado de risotto al limón con ciboulette y tomate cherry)

\$ 17.950

## Risotti

(Preparación de 25 minutos)

### Risotto nero

(Arroz arborio en caldo de mariscos con tinta de calamar y queso parmesano, con rúcula y calamares salteados a la mantequilla con tomates cherry y ciboulette)

\$ 15.450

### Risotto frutto di mare

(Frescos mariscos preparados en caldo de mariscos con arroz arborio, mantequilla, queso parmesano y vino blanco, con toques de pomodoro, tomate cherry y ciboulette)

\$ 18.950

## Lasagne

(Preparación de 25 minutos)

### Lasagne di verdura e formaggi

(Finas láminas de pasta de espinacas al huevo en relleno alcachofas, espárragos, zapallos italianos, espinacas, acelgas y brócoli en salsa bechamel con queso fresco y parmesano, gratinada en horno a leña)

\$ 13.950

### Lasagne ragu bolognese

(Finas láminas de pasta al huevo rellena en salsa bolognesa, queso parmesano, salsa bechamel, gratinadas al horno a leña)

\$ 13.950

### Lasagne di mare

(Finas láminas de pasta con tinta de calamar y tomate al huevo en relleno de locos, camarones, ostiones, choritos, calamares, centolla en salsa de mariscos con queso parmesano. Gratinada al horno a leña decorada con camarones y calamares)

\$ 18.450

# Pizzas

(Pizzas en base de harina italiana DALLA GIOVANNA y hechas en horno a leña)

	INDIVIDUAL
<b>Boscaiola</b> (Pomodoro, mozzarella, champiñones, jamón ahumado y tomillo)	\$ 13.950
<b>Verdure</b> (Pomodoro, mozzarella y verduras mixtas)	\$ 13.950
<b>4 Stagioni</b> (Pomodoro, mozzarella, alcachofas, champiñones, aceitunas y jamón ahumado)	\$ 14.450
<b>Pesto</b> (Pesto de albahaca, mozzarella, tomates cherry y aceitunas negras)	\$ 15.450
<b>Pepperoni</b> (Pomodoro, mozzarella, pepperoni, orégano y aceitunas negras)	\$ 15.450
<b>Spagnola</b> (Pomodoro, mozzarella, chorizo, pimentón asado, orégano y aceitunas negras)	\$ 15.450
<b>4 Formaggi</b> (Mozzarella, gorgonzola, parmesano y cabra)	\$ 15.450
<b>Capra</b> (Pomodoro, mozzarella, queso de cabra, pimentón asado, tomillo y aceite de ajo)	\$ 15.850
<b>Filetto</b> (Pomodoro, mozzarella, filete, panceta y cebolla morada)	\$ 16.450
<b>Pil-Pil</b> (Pomodoro, mozzarella, camarones, ajo y ají cacho de cabra)	\$ 16.450
<b>Romana</b> (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, rúcula, tomate cherry y parmesano)	\$ 16.450
<b>Hawaii</b> (Pomodoro, mozzarella, queso de cabra, prosciutto, piña y aceitunas negras confitadas)	\$ 16.450
<b>Vera Margherita</b> (Pomodoro, mozzarella di bufala y albahaca)	\$ 18.950

Todas las pizzas se pueden doblar a pizza calzone

## Agregados Pizzas

Albahaca	\$ 1.950	Chorizo	\$ 3.550
Aceitunas	\$ 2.100	Mozarella	\$ 4.450
Pepperoni	\$ 2.900	Camarones	\$ 5.450
Jamón ahumado	\$ 3.400	Filete	\$ 5.750
Panceta	\$ 3.400	Prosciutto	\$ 6.700
Champiñones	\$ 3.450		

# Dolci

<b>Limone e carota</b> <i>(Queso mascarpone batido en jugo de limón de Pica, sobre suave y dulce bizcocho de zanahoria)</i>	\$ 4.950
<b>Insalata di frutta</b> <i>(Cortes de frescas frutas de la estación)</i>	\$ 4.950
<b>Salame di cioccolato</b> <i>(Clásico postre de Emilia-Romagna a base de chocolates fundidos en galletas y almendras con helado de menta y chocolate chips)</i>	\$ 5.150
<b>Panna cotta di mango e noce di cocco</b> <i>(Crema batida en frutos de frescos mangos en crema de coco en galletas florentino)</i>	\$ 5.250
<b>Sfogliatina di mele</b> <i>(Masa de tarta con manzanas a la canela, con mermelada de naranja y helado de bocado)</i>	\$ 5.250
<b>Canoli siciliani</b> <i>(Crujientes masas de canela en rellenos de queso mascarpone batido al maracuyá y queso mascarpone batido al café ristretto y cacao)</i>	\$ 5.250
<b>Gelattos</b> <i>(Copa de helado al agua o crema a elección con alternativa vegana)</i>	\$ 5.450
<b>Bavarese</b> <i>(Media esfera rellena de bizcocho batido al mascarpone a la vainilla y al chocolate, bañado en salsa de chocolate sobre brownie de nueces, decorado con pistaccio)</i>	\$ 5.450
<b>Parfait di cioccolatto</b> <i>(Alturas de chocolate bitter semi amargo en salsa de frutos rojos)</i>	\$ 5.450
<b>Tiramisú</b> <i>(Clásico postre italiano en queso mascarpone, en bizcocho al café cubierto con chocolate amargo en ragu de frutos rojos)</i>	\$ 5.750
<b>Vulcano di Don Vito (Preparación de 20 minutos)</b> <i>(Tibio y dulce bizcocho de chocolate bitter en relleno de dulce salsa de chocolate, servido con helado de maracuyá)</i>	\$ 5.950

## Cafetería *(Café italiano Mussetti)*

<b>Espresso</b>	\$ 2.300
<b>Caffe ristretto</b>	\$ 2.300
<b>Caffe shakerato</b>	\$ 2.700
<b>Caffe machiatto</b>	\$ 2.750
<b>Caffe cortado</b>	\$ 3.300
<b>Caffe corretto</b>	\$ 3.350
<b>Caffe capuccino italiano</b>	\$ 3.950
<b>Caffe doppio</b>	\$ 4.950



# Don Vito Zanoni

Ristorante Italiano Viña del Mar

Vinos



# Italianos de Selección

Atrévete a vivir una nueva experiencia enológica  
con vinos italianos de calidad.

Travignoli Chianti Rufino Reserva (Toscana)	\$ 29.650
Castello Monaci Piluna Primitivo (Puglia)	\$ 34.950
Piancornello Rosso de Montalcino (Toscana)	\$ 64.450
Piancornello Brunello di Montalcino (Toscana)	\$115.450

# Grandes Vinos Chilenos

Concha y Toro, Amelia Chardonnay (Casablanca)	\$ 49.950
Concha y Toro, Carmín de Peumo (Rapel)	\$189.950
Don Melchor (Maipo)	\$229.000
Almaviva, Almaviva (Maipo)	\$295.000

# Vinos Tintos

## Merlot

Vino seductor, de taninos suaves y elegantes, con aromas a mora y violetas. De cuerpo medio, buen compañero para carnes blancas, algunas pastas y en especial carne de cerdo. Servir entre 18° y 20°.

Santa Ema, Select Terroir Reserva (Maipo)	\$ 14.450
Concha y Toro, Casillero del Diablo (Central)	\$ 14.450
Miguel Torres, Santa Digna (Central)	\$ 17.450
Casas Patronales, Gran Reserva (Maule)	\$ 22.450
Santa Ema, Gran Reserva (Maipo)	\$ 23.950
Concha y Toro, Marqués de Casa Concha (Maule)	\$ 24.950
Santa Ema, Amplus (Maipo)	\$ 39.950

## Carménère

Cepa emblemática de los vinos chilenos, de color carmín, con sabor a fruta madura y aromas muy expresivos. En boca es intenso, sin gran acidez. Recomendado para pastas y guisos condimentados. Servir entre 18° y 20°.

Santa Ema, Select Terroir Reserva (Maipo)	\$ 14.450
Concha y Toro, Casillero del Diablo (Central)	\$ 14.450
Apaltagua, Reserva (Colchagua)	\$ 17.350
Casas del Bosque, Reserva (Rapel)	\$ 20.450
Tarapacá, Gran Reserva (Maipo)	\$ 22.350
Santa Ema, Gran Reserva (Cachapoal)	\$ 23.950
von Siebenthal, San Valentino (Aconcagua)	\$ 28.950
Pérez Cruz, Limited Edition (Maipo)	\$ 37.650

## *Cabernet Sauvignon*

Vino tinto y potente, de cuerpo grueso y tanino bien estructurados, con aromas a frutos rojos, guinda, ciruela y cassis. Recomendados principalmente para carnes rojas, como vacuno, cordero, aveSTRUZ, sean a la plancha o guisadas. Servir entre 18° y 22°.

<b>Casas Patronales, Reserva (Maule)</b>	\$ 16.950
<b>Miguel Torres, Santa Digna (Central)</b>	\$ 17.450
<b>Concha y Toro, Casillero del Diablo Rva. Privada (Maipo)</b>	\$ 18.350
<b>Casas del Bosque, Reserva (Rapel)</b>	\$ 20.450
<b>Tarapacá, Gran Reserva (Maipo)</b>	\$ 22.350
<b>Santa Ema, Gran Reserva (Maipo)</b>	\$ 23.950
<b>Concha y Toro, Marqués de Casa Concha (Maipo)</b>	\$ 24.950
<b>Pérez Cruz, Piedra Seca (Maipo)</b>	\$ 37.650

## *Malbec*

Cepa francesa, también conocida como Cot, que produce vinos tintos de cuerpo medio, afrutados, de taninos suaves en boca. Se recomienda consumirlos con comidas poco condimentadas, pastas, masas, quesos suaves y jamón.

<b>Concha y Toro, Casillero del Diablo (Central)</b>	\$ 14.450
<b>Finca La Linda, Reserva (Mendoza, Argentina)</b>	\$ 18.950
<b>Bouchon, Reserva (Maule)</b>	\$ 18.950
<b>Santa Ema, Gran Reserva (Maipo)</b>	\$ 23.950
<b>Luigi Bosca, Reserva (Mendoza, Argentina)</b>	\$ 27.950

## *Syrah*

Ricos y concentrados tintos para variar sabores, con gusto a fruta negra, pimienta y especias. Viva acidez, cuerpo suave y envolvente.

Elegante y potente, bueno para carnes en general. Servir entre 18° y 20°.

<b>Tarapacá, Gran Tarapacá (Maipo)</b>	\$ 14.450
<b>Casas Patronales, Reserva (Maule)</b>	\$ 16.950

## *Pinot Noir*

Vino tinto delicado y de gran complejidad aromática, de taninos muy suaves, "el vino blanco de los tintos". Por su estructura es un vino recomendado para aves de caza como pato, pescados azules como el atún o la albacora, o pescados grasos como el salmón. Servir entre 14° y 16°.

<b>Apaltaqua, Reserva (San Antonio)</b>	\$ 17.350
<b>Villard, Expresión Reserva (Casablanca)</b>	\$ 18.450
<b>Casas del Bosque, Reserva (Casablanca)</b>	\$ 20.450
<b>Matetic, Corralillo (San Antonio)</b>	\$ 24.950

# Vinos Blancos

## Espumantes

Son vinos que presentan en su estructura burbujas aportadas gracias a su segunda fermentación en botella.

Las uvas más importantes para su elaboración son Chardonnay y Pinot Noir.

<b>Concha y Toro, Casillero del Diablo Devil's Brut (Limari)</b>	\$ 18.450
<b>Sparkling Rosé-Pinot Noir (Bío-Bío)</b>	\$ 18.450
<b>Valdivieso, Extra Brut (Bío-Bío)</b>	\$ 21.950
<b>Cinzano, Prosecco (Italia)</b>	\$ 22.950
<b>Cinzano, Asti (Italia)</b>	\$ 22.950
<b>Belstar, Prosecco (Italia)</b>	\$ 29.950

## Chardonnay

Es un vino blanco elegante y complejo, con aromas a frutas tropicales, como piña, banana o guayaba. Vino de buen volumen, más graso y sedoso que los Sauvignon Blanc, por lo que se recomiendan para todo tipo de pescados grasos como el salmón, ostiones, etc. Servir entre 10° y 12°.

<b>Concha y Toro, Casillero del Diablo (Casablanca)</b>	\$ 14.450
<b>Apaltagua, Reserva (San Antonio)</b>	\$ 17.350
<b>San Pedro, Castillo de Molina (Casablanca)</b>	\$ 17.850
<b>Santa Ema, Gran Reserva (Leyda)</b>	\$ 23.950

## Sauvignon Blanc

Es un vino blanco intenso, fresco y de buena acidez. De color amarillo pálido verdoso, cuya característica aromática principal son notas cítricas a pasto fresco y manzana verde. Se recomienda tomarlos del año o de cosecha lo más reciente posible. Servir entre 8° y 10°.

<b>Concha y Toro, Casillero del Diablo (Casablanca)</b>	\$ 14.450
<b>Apaltagua, Reserva (San Antonio)</b>	\$ 17.350
<b>Miguel Torres, Santa Digna (Central)</b>	\$ 17.450
<b>Garcés Silva, Amayna (Leyda)</b>	\$ 21.950
<b>Matetic, Corralillo (San Antonio)</b>	\$ 24.950

## *Ensambajes*

Santa Ema, 60/40 Barrel Reserve ( <i>Maipo</i> )	\$ 21.950
von Siebenthal, Parcela # 7 Gran Reserva ( <i>Aconcagua</i> )	\$ 26.460
Santa Emiliana, Coyam ( <i>Colchagua</i> )	\$ 39.950

## *Medias Botellas*

### *Cepas Tintas*

Bouchon, Reserva ( <i>Cabernet Sauvignon</i> )	\$ 7.450
Santa Ema, Select Terroir Reserva ( <i>Carménère</i> )	\$ 7.450
Santa Ema, Select Terroir Reserva ( <i>Merlot</i> )	\$ 7.450
Miguel Torres, Santa Digna ( <i>Cabernet Sauvignon</i> )	\$ 8.650
Miguel Torres, Santa Digna ( <i>Carménère</i> )	\$ 8.650
Miguel Torres, Santa Digna ( <i>Merlot</i> )	\$ 8.650
Matetic, Corralillo ( <i>Pinot Noir</i> )	\$ 13.950

### *Cepas Blancas*

Santa Ema, Select Terroir Reserva ( <i>Chardonnay</i> )	\$ 7.450
Bouchon, Reserva ( <i>Sauvignon Blanc</i> )	\$ 7.450
Miguel Torres, Santa Digna ( <i>Chardonnay</i> )	\$ 8.650
Miguel Torres, Santa Digna ( <i>Sauvignon Blanc</i> )	\$ 8.650

### *Late Harvest*

Concha y Toro ( <i>Sauvignon Blanc</i> )	\$ 8.950
--	----------

## *Copas de Vino*

### **SAUVIGNON BLANC**

Concha y Toro, Casillero del Diablo Rva. ( <i>Central</i> )	\$ 4.850
---	----------

### **CHARDONNAY**

Concha y Toro, Casillero del Diablo Rva. ( <i>Central</i> )	\$ 4.850
---	----------

### **CABERNET SAUVIGNON**

Concha y Toro, Casillero del Diablo Rva. ( <i>Central</i> )	\$ 4.850
---	----------

### **CARMÉNÈRE**

Concha y Toro, Casillero del Diablo Rva. ( <i>Central</i> )	\$ 4.850
---	----------

### **MERLOT**

Concha y Toro, Casillero del Diablo Rva. ( <i>Central</i> )	\$ 4.850
---	----------

### **MALBEC**

Concha y Toro, Casillero del Diablo Rva. ( <i>Central</i> )	\$ 4.850
---	----------

### **ITALIANO**

Castello Monaci, Piluna Primitivo ( <i>Zinfandel</i> )	\$ 7.950
--	----------